

LE SAVIEZ-VOUS ?

Limiter le gaspillage alimentaire peut permettre d'envisager l'achat de denrées de qualité supérieure (bio, fruits et légumes locaux et de saison) grâce aux économies réalisées et cela sans surcoût conséquent pour les familles et la Commune.

- Remplacer une partie des protéines animales par des protéines végétales, d'aussi bonne qualité, permet de réduire sensiblement les coûts
- Privilégier les aliments de saison, beaucoup moins chers
- Privilégier les produits locaux, pour diminuer les frais de transport
- S'adresser à des fournisseurs spécialisés en bio, pour éviter trop d'intermédiaires
- Préférer des produits moins coûteux et des recettes simples

Plus de produits Bio-locaux dans nos assiettes, un bon calcul pour les territoires

Un des objectifs du Grenelle de l'Environnement était d'atteindre le seuil de 20% de repas bio servis dans les collectivités d'ici à 2012. Cela participe au:

- développement économique: L'agriculture biologique emploie 60% de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle (source: Agreste Primeur n°284 - juin 2012). De plus, s'approvisionner auprès de producteurs ou groupements régionaux permet de maintenir ou créer des activités et filières liées au territoire.
- l'environnement: En développant l'agriculture bio sur les zones de captages, les coûts de traitement de l'eau (supportés par les contribuables) sont diminués.
- la santé: Le cahier des charges de l'agriculture biologique interdit l'utilisation de pesticides et engrais chimiques de synthèse, et préserve ainsi la santé des agriculteurs et des consommateurs.
- l'éducation: Introduire des produits bio locaux en restauration collective donne l'occasion de mettre en place des actions pédagogiques avec les convives (éducation au goût, à l'alimentation, à la consommation responsable, etc.).
- l'accessibilité et le social: Introduire des produits bio locaux en restauration collective permet l'accessibilité au plus grand nombre à des produits de qualité.

Qu'en est-il aujourd'hui dans l'assiette de nos enfants ?

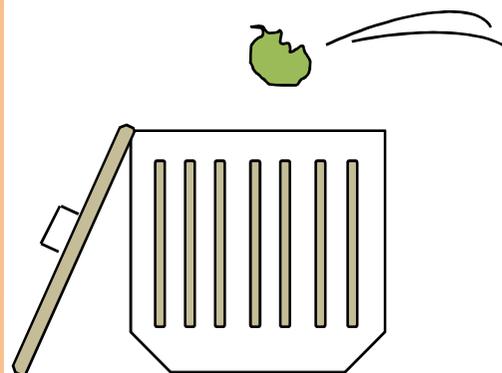
L'appel d'offre ouvert par la Communauté de Communes « Cœur d'Yvelines » se clôture le 15 avril 2015. La réponse à cet appel d'offre engagera votre Commune pour les 3 prochaines années. Ne perdons pas de temps !
Ce questionnaire sera diffusé sur plusieurs Communes de « Cœur d'Yvelines ».



Questionnaire sur la cantine scolaire

En prévision à la réponse à l'Appel d'Offre ouvert par la Communauté de Communes «Cœur d'Yvelines» sur le renouvellement du prestataire de restauration scolaire, les parents d'élèves souhaitent cerner les attentes des parents concernés par ce sujet.

Mieux manger, moins gaspiller !



30 % de l'assiette de votre enfant part à la poubelle après chaque repas.
C'est **150g de déchets par jour !**

Le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous, et des progrès sont possibles ! Pour cesser de gaspiller, il faut déjà prendre conscience du gaspillage.

Comment faire ?

➔ Informer et sensibiliser ➔ Améliorer la qualité ➔ Éduquer au goût

ÉDUCATION	ALIMENTS	ORIGINE	LÉGUMES	ENFANTS	QUALITÉ
AGRICULTURE	CUISINE	FRUITS	PRODUITS	DURABLE	VIANDE

1

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

A/ En quelle classe est votre enfant :

- PS MS GS CP CE1 CE2 CM1 CM2

B/ Votre enfant mange à la cantine :

- Tous les jours
 Plusieurs fois par semaine
 De temps en temps
 Jamais

C/ Votre enfant est-il satisfait de ce moment ?

Niveau sonore: oui non sans opinion

Durée du repas : oui non sans opinion

Horaire du repas: oui non sans opinion

Commentaires:.....
.....

D/ Êtes-vous (ou votre enfant) globalement satisfait des menus proposés à la cantine?

- oui non sans opinion

2

QUALITE ET GASPILLAGE

E/ À la fin du repas, votre enfant laisse t-il de la nourriture sur son plateau ?

- non jamais
 oui un peu
 oui beaucoup

Commentaires :
.....

F/ A votre avis, l'introduction de produits bio locaux et de produits de saison à la cantine pourrait contribuer à ? (plusieurs réponses possibles)

- préserver la santé des vos enfants et les sensibiliser au goût des produits
 sauvegarder l'environnement
 participer à la réduction du gaspillage
 privilégier des producteurs locaux en favorisant l'économie locale
 aucun intérêt
 autres raisons :

G/ Seriez-vous favorable à l'introduction de produits bio locaux et de saison à la cantine ?

- oui non sans opinion

3

PRIX ET ORGANISATION

H/ En contrepartie d'une amélioration qualitative du contenu des assiettes, accepteriez-vous une augmentation du prix du repas ?

- oui : + 20 cts + 40 cts jusqu'à 60 cts
 non

I/Pensez-vous qu'il serait intéressant de mettre en place des actions pédagogiques pour les enfants (ex: participation à la composition des menus, éducation à l'équilibre alimentaire ...) ?

- oui non sans opinion

J/Le système de réservation des repas auprès de la commune vous paraît-il flexible ?

- oui non sans opinion

Commentaires:
.....

Vos réponses sont strictement confidentielles, il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses, seule votre opinion personnelle compte.
Nous vous remercions pour votre participation et ne manquerons pas de faire entendre votre avis.