

**nos cantines
pour la planète**



COMMUNIQUE – 5 NOVEMBRE 2009 **« Nos cantines pour la planète » : des écoles privées parisiennes se regroupent pour passer leur cantine au bio-équitable**

Après quelques mois de travail et de préparation, pour finaliser le cahier des charges avec le fournisseur et recruter de nouvelles écoles, le projet « Nos Cantines pour la Planète » va enfin voir le jour dans les assiettes le 5 novembre prochain, après les vacances de la Toussaint.

Huit écoles maternelles et primaires, situées sur Paris ou sa région (voir présentation en annexe), et dont plusieurs ont des approches pédagogiques alternatives (écoles Montessori, écoles bilingues, etc.), se sont regroupées pour négocier un accord avec le prestataire de certaines d'entre elles, RGC Restauration (filiale de Sodexo), autour d'un cahier des charges innovant et « responsable » pour les repas livrés comprenant les principaux points suivants :

- Généralisation de l'approvisionnement en produits biologiques, équitables ou Label Rouge sur tous les aliments pour lesquels l'approvisionnement existe (par exemple les œufs, les féculents, les laitages et les fruits ou légumes pour le bio ; le riz et les bananes pour l'équitable ; le saumon, la volaille, le veau ou le jambon pour le Label Rouge) – une option plus ambitieuse que l'approche généralement adoptée consistant à servir un repas bio de temps en temps, ou un repas bio par semaine ;
- Suppression des espèces de poissons sauvages menacées (par exemple le cabillaud) ;
- Suppression des produits industrialisés (pâtisseries industrielles, flans nappés, fromages fondus, glaces ou « cordons bleus ») ;
- Garantie d'aliments sans OGM ;
- Promotion de la biodiversité et recours à des variétés anciennes ou rares (légumes, pommes...) ;
- Livraison par un camion au GNV dont le chauffeur a été formé à la conduite écologique ;
- Mise en place progressive d'une reprise par RGC Restauration des emballages pour recyclage.



Beaucoup de filières biologiques étant encore en cours de structuration sur la restauration collective, d'autres mesures ont dû être prises par les écoles et RGC pour limiter le surcoût à 8,5 %, avec un prix final du repas à 3,80 euros (prix "nu" du repas sans pain, fournitures ni personnel de service):

- Passage de 5 à 4 composantes dans les repas (selon les jours, les enfants ont ainsi un fromage ou un fruit, une entrée ou directement un plat, etc.) – ce qui présente également l'intérêt de lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Limitation de la viande rouge dans les menus et introduction d'un repas végétarien par semaine (le jeudi) – les écoles pourront notamment tester en avant-première des recettes végétariennes élaborées pour Sodexo par le chef étoilé Michel Bras.

Tout cela est fait, naturellement, en respectant l'équilibre des repas et les recommandations nutritionnelles en vigueur.

CONTACTS :

Pour « Nos Cantines pour la Planète » : Elisabeth Laville, laville@utopies.com ou 06 62 44 43 00
Pour RGC Restauration : Hughes Raymond, Hugues.RAYMOND@sodexo.com ou 06 13 70 70 60
Pour les 8 écoles participantes, voir coordonnées détaillées ci-dessous

nos cantines pour la planète



PRESENTATION DES ACTEURS DU PROJET & DES PREMIERES ECOLES PARTICIPANT A L'INITIATIVE « NOS CANTINES POUR LA PLANETE »



est une école primaire bilingue, à effectifs réduits, ouverte à tous les enfants de 6 à 11 ans. L'école tient compte du rythme d'apprentissage de chaque enfant, utilise du matériel Montessori, implique les enfants dans les décisions de la classe et de l'école. Les enfants, confiants, prennent conscience de leur aptitude à agir sur leur propre devenir et celui de leur environnement. www.wikids-lecole.com



Living School.

est une école maternelle et élémentaire privée innovante, située dans le 19^e arrondissement de Paris. En plus du cursus académique classique, les enfants y apprennent les attitudes essentielles de la vie : avoir confiance en soi, avoir des relations harmonieuses avec les autres, être en bonne santé. Ils apprennent aussi à devenir des citoyens du monde responsables, car l'accent est résolument mis sur l'écocitoyenneté. Enfin, les parents y sont considérés comme de véritables partenaires et l'école leur propose des ateliers sur le savoir-être. www.livingschool.fr

Montessori Kids
école privée, private school

est une école maternelle et élémentaire Montessori du 5^e arrondissement qui mène depuis plusieurs années différentes démarches de sensibilisation des enfants à l'environnement, comme une Classe Verte annuelle pour les 6-9 ans et un projet pédagogique apprenant aux enfants à se déplacer en ville à vélo. Cette année, l'école a pour ambition d'obtenir le label international Eco-Ecole et renforce sa démarche : passage aux détergents écologiques pour tous les produits utilisés, cantine bio-équitable, cours de cuisine avec un traiteur bio-équitable et création d'un jardin pédagogique entretenu par les enfants dans le Square Scipion (en phase avec l'engagement de la Mairie de Paris sur ces sujets). www.montessori-kids.net

Horizon Montessori a pour but de créer, développer et gérer des classes enfantines appliquant la pédagogie Montessori – avec notamment ce précepte « N'élevons pas nos enfants pour le monde d'aujourd'hui. Ce monde aura changé lorsqu'ils seront grands. » Installée dans un local lumineux en rez-de-chaussée, sur une place piétonnière du 13^e arrondissement, cette « maison des enfants » a deux classes, une d'enfants âgés de trois à six ans et l'autre de six à neuf ans.
<http://mapage.noos.fr/horizonmontessori>



est une structure pédagogique, composée de trois établissements à Romainville, au Pré Saint Gervais et à Montreuil, accueillant des enfants de deux à six ans.

Ils bénéficient de la pédagogie de Maria Montessori, enseignement alternatif qui a pour objectif de rendre les enfants autonomes dès leur plus jeune âge.

<http://www.maisondesenfantsmontessori.net>

**nos cantines
pour la planète**



est leader de la restauration en repas livrés en Ile de France et Normandie : avec 160 000 repas servis chaque jour à partir de 14 cuisines centrales, 1800 clients et 850 collaborateurs, cette PME régionale, devenue filiale du groupe Sodexo, est devenue en 30 ans d'existence un "acteur majeur" du marché de la restauration collective.

www.rgc-restauration.fr



















UTOPIES[®] est reconnue en France comme « l'agence pionnière dans le conseil en développement durable », avec des activités d'accompagnement stratégique et d'ingénierie de projets-pilotes, depuis sa création en 1993. Fondée par Elisabeth Laville, dont la fille Eve (4 ans) est scolarisée dans l'école Montessori Kids du 5^e arrondissement et qui coordonne l'initiative « Nos Cantines pour la Planète », Utopies compte le groupe Sodexo parmi ses clients et a apporté gracieusement son expertise sur la conception de l'opération « Nos Cantines pour la Planète ».


















www.utopies.com

nos cantines pour la planète



EXEMPLES DE MENUS “NOS CANTINES POUR LA PLANÈTE” ET AUTRES INFORMATIONS UTILES

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Carpaccio de betteraves à l'orange 	Sauté de porc aux olives 	Méli-méli de pâtes semi complètes et courgettes crues 	Soupe de potimarron aux châtaignes 	Salade de riz aux petits légumes 
Omelette aux fines herbes 	Galettes de polenta 	Aiguillette de poulet sauce curry 	Lasagnes aux trois fromages 	Filet de saumon sauce estragon 
Gratin de sarrasin aux légumes 	Saint Nectaire AOC	Gratin d'aubergines à la béchamel 	-	Ratatouille mijotée 
Fromage blanc battu 	Banane 	Ananas frais 	Clémentines 	Crème dessert au chocolat 

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tajine de bœuf 	Tarte au fromage de chèvre 	Batavia à l'huile de noix 	-	Riz niçois 
Semoule semi-complète 	Côte de porc poêlée 	Cuisse de poulet rôtie 	Couscous de quinoa au tofu 	Truite aux amandes 
St Paulin AOC	Petits pois extra fins 	Gratin de pomme de terre et chou fleur 	Camembert au lait cru AOC	Gratin de courgettes à la béchamel 
Salade de fruits frais de saison 	Banane 	Yaourt brassé aux fruits 	Raisin chasselas 	Clémentine 

QUELQUES CHIFFRES-CLEFS SUR LE SUJET, POUR MEMOIRE :

- Le Grenelle de l'Environnement a fixé un objectif de 20% de repas bio dans l'ensemble de la restauration collective publique d'ici 2012, dont les cantines scolaires.
- D'après le baromètre annuel de l'Agence Bio, 1 enfant sur 4 s'est vu servir un repas bio à la cantine en 2008. En outre, 78% des parents dont les enfants n'ont pas eu de repas bio souhaitent que leurs enfants puissent avoir des produits biologiques à la cantine, ils se déclarent même prêts à payer un supplément de prix de 6% pour cela.
- 8 % des communes emploient aujourd'hui des produits biologiques dans les menus des restaurants scolaires. Mais 68 % d'entre elles en utilisent moins de 10 %. Et une ville moyenne sur deux (59 %) juge difficile la réalisation de l'objectif de 20% de produits bio issu du Grenelle.
- Aujourd'hui, moins de 0,45 % des repas en restauration collective intègrent des produits biologiques et à peine 1,5% en restauration scolaire. En 2008, les produits biologiques n'ont représenté que 0,62 % des achats alimentaires dans la restauration collective.