



# Vers une alimentation durable et des cuisines nourricières

**Webinaire SRAE – 16 novembre 2021**

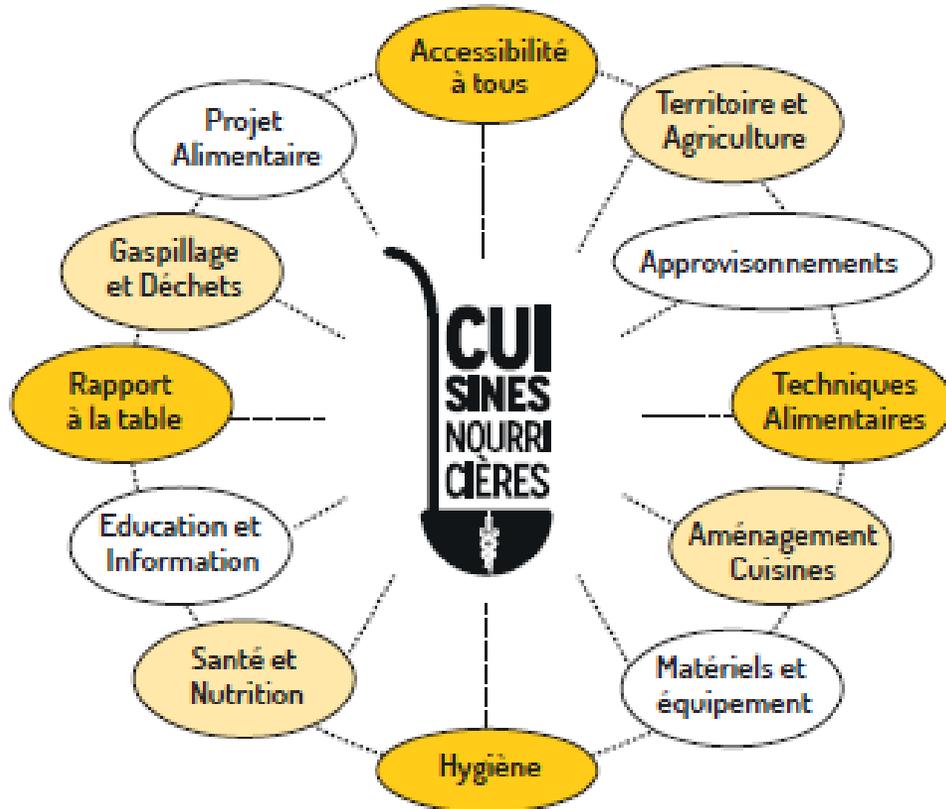


# Bien manger – Mieux nourrir

En mouvement vers les cuisines du  
quotidien qui prennent soin de l'humain et  
de son environnement



# Approche systémique pour bien manger et mieux nourrir

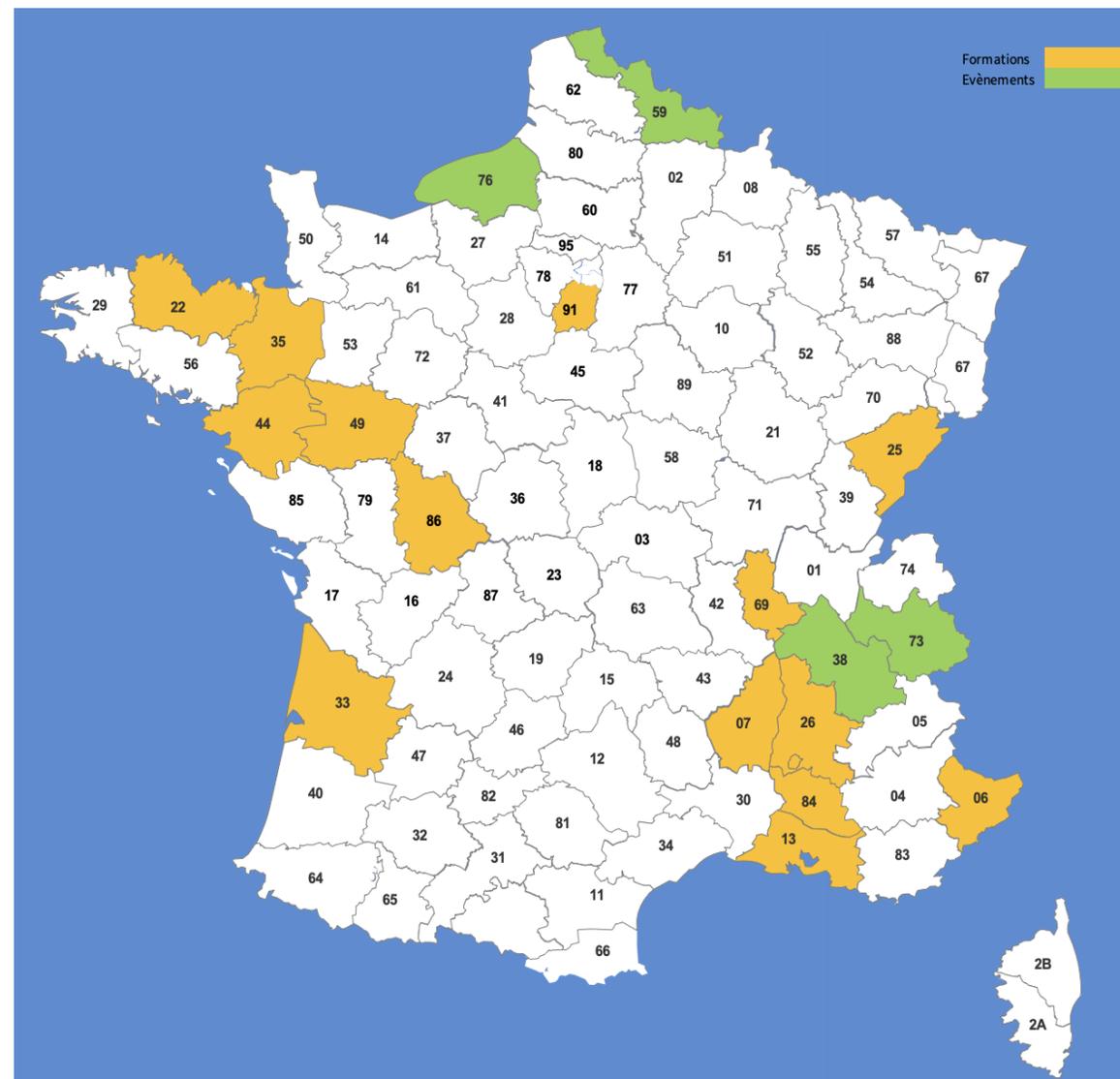


- Qualité de notre alimentation dépend de multiples facteurs.
- **Approche systémique.**
- Rôle essentiel des cuisines de tous les jours **pour nourrir les populations sur leur lieu de vie** (cantine, maison).
- Pratiques culinaires du quotidien bonnes pour la santé et les écosystèmes et gourmandes.

# Un réseau national, une équipe pluridisciplinaire



- Association et bureau d'étude
- Pluridisciplinarité des domaines de compétence : cuisine, nutrition, approvisionnements, permaculture, éducation populaire, éducation à l'environnement...
- Partenariats avec GAB et autres acteurs du bio, associations d'éducation à l'environnement, insertion sociale...



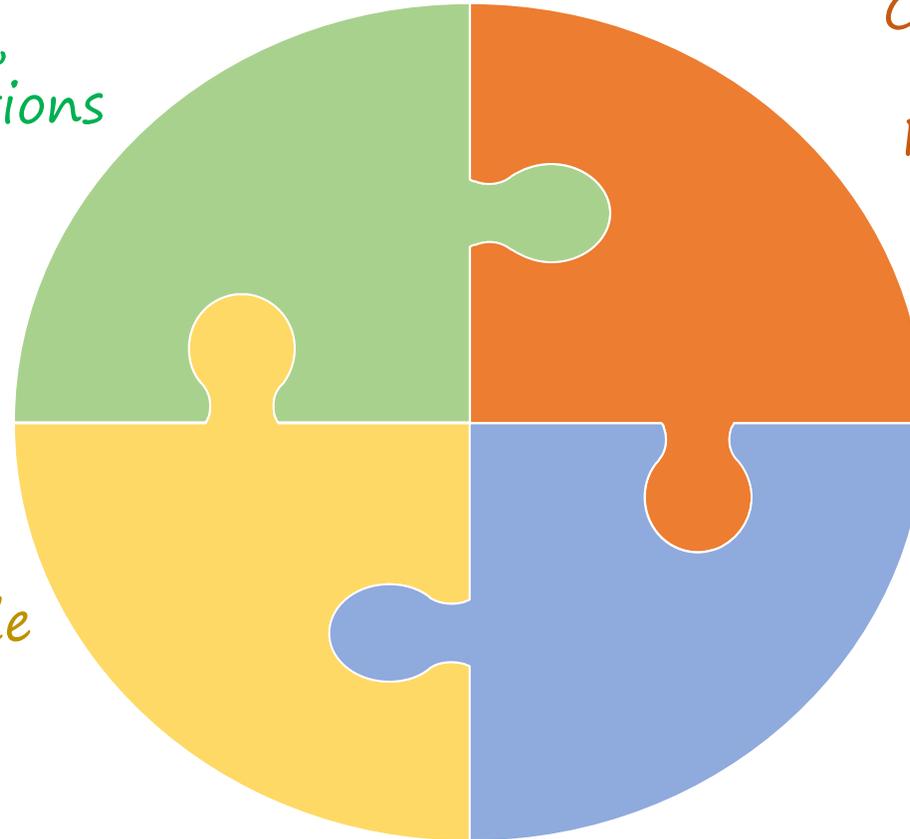
# Comment pouvons-nous vous accompagner ?

*Sensibilisation (élus,  
parents d'élèves, directions  
d'établissement...)*

*Conseil aux collectivités  
et établissements :  
Projet Alimentaire de  
Référence*

*Formation des équipes de  
cuisine et de service*

*Diagnostic de service  
de restauration  
collective*



# Les enjeux actuels de la restauration collective

Passer d'une restauration collective très largement centrée sur :

HYGIÈNE



GESTION BUDGETAIRE



la DIÉTÉTIQUE



Où la qualité des matières premières et les techniques culinaires sont au second plan

# Les enjeux actuels de la restauration collective

A une restauration collective qui répond aux enjeux suivants :



Sans oublier





# Projet Alimentaire de Référence



# Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire de Référence (PAR) ?

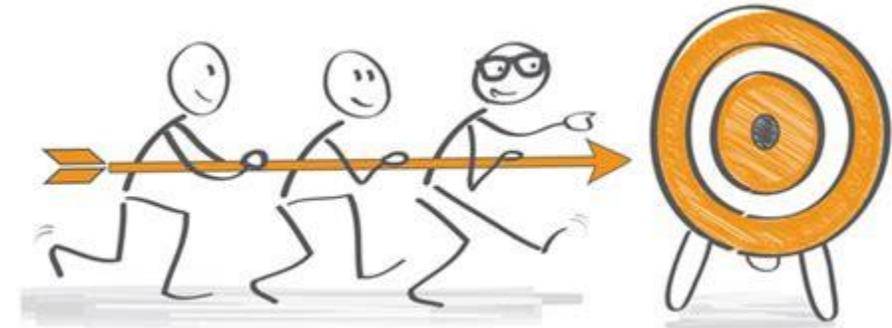
**Approche systémique** de l'amélioration de la qualité des repas basée sur l'acte culinaire / la cuisine au centre du système de restauration.

## Objectifs :

- Réfléchir ensemble aux missions prioritaires de la restauration scolaire.

## Compréhension et culture commune.

- Définir les objectifs visés, les actions à mener, les acteurs concernés et les moyens nécessaires. **Schéma directeur.**
- Ecrire un document qui fera référence pour tous, sur le long terme.





# Questions & Réponses

