



## Questionnaire pour l'état des lieux

### L'alimentation



#### → Objectifs à atteindre :

- Renforcer la part de l'agriculture locale et de saison (pour les fruits, légumes, fromages...) dans l'approvisionnement des cantines et organiser des enquêtes sur les ressources locales
- Réduire la quantité de produits alimentaires non consommés (rejets des cantines) sur la base d'une concertation avec les consommateurs
- Maîtriser la quantité de déchets et d'emballages produite par la restauration scolaire
- Faire l'apprentissage d'une alimentation équilibrée
- Organiser une exposition et des dégustations des cuisines du monde (en provenance des cultures présentes dans l'établissement)
- Contribuer à la solidarité alimentaire dans la commune (bourse alimentaire, campagne des Restos du cœur...)
- Soutenir une action d'accès à l'eau potable dans un village en développement, ou une association de lutte contre la faim

	Date de publication des données :	Données	Sources
?	Réglementation et normes sanitaires applicable par l'établissement ; procédures de contrôle du respect de la réglementation ; évaluation		
?	Organisme en charge de l'approvisionnement de la cantine (collectivité ou fournisseur) ; durée et échéance du contrat ou de la concession ; intégration ou non de critères de responsabilité environnementale et sociale ; certification ou non du fournisseur		
?	Coût annuel pour la collectivité du service restauration (approvisionnement, service fournisseur, salaires du personnel de cuisine, de surveillance et d'entretien)		
?	Prix de vente du repas Tarifs spéciaux (familles en difficultés)		
?	Nombre et pourcentage d'élèves qui fréquentent la cantine		
?	Etat des rejets alimentaires (en quantité, en pourcentage, par catégorie de produits)		
?	Mise en place de dispositifs spécifiques liés au régime des enfants (allergies, religion...)		
?	Apport nutritionnel des repas proposés (moyenne)		
?	Pourcentage d'élèves qui souffrent d'obésité		
?	Procédures de traçabilité des repas et des produits		
?	Nombre de km parcourus par un repas en moyenne sur l'année		
?	Pourcentage de l'approvisionnement local		
?	Pourcentage, pour les produits importés, de produits provenant du commerce équitable		
?	Diagnostic des déchets de l'activité de restauration : quantités, pourcentage de tri et de collecte, existence ou non d'un dispositif de compostage...		
?	Dispositifs de formation du personnel (nutrition, dosage, chaîne du froid...)		