



Le restaurant municipal

de Lentilly

Le souhait du restaurant municipal ? Aller au-delà des objectifs de la **loi EGALIM** en élaborant son **projet alimentaire de référence**.



La loi EGALIM, c'est quoi?

Elle impose des objectifs de qualité alimentaire au sein de la restauration collective, notamment un minimum de **50 % de produits durables** et de **qualité** dont **20 % de produits bio** et **60% de viandes et poissons durables et de qualité**. Elle vise également à lutter contre le gaspillage alimentaire et à favoriser les circuits courts.

Projet alimentaire de référence

Qu'est-ce que c'est ?

C'est un document **stratégique**, mis à jour **chaque année**, qui fixe une **direction claire** et des **objectifs chiffrés** pour rendre la restauration scolaire de **qualité** et plus **durable** pour les élèves, à l'échelle de la **commune**.

Pour qui ?

- Les enfants
- Les parents
- L'équipe du restaurant scolaire
- Le corps enseignant
- Le périscolaire
- Le centre de loisirs
- La commune

A quoi ça sert ?

- Avoir une définition commune des attentes
- Avoir une vision globale et sur le long-terme
- Etablir une feuille de route pour améliorer le service de restauration
- Faire des bilans efficaces et identifier les points à améliorer

Les 5 enjeux du restaurant municipal



Un lieu où je mange

- Proposer des menus diversifiés et faits maison **adaptés aux besoins des enfants** de 3 à 11 ans.
- Responsabiliser leur **consommation** en les sensibilisant au **gaspillage alimentaire**



Un lieu où je préserve et renforce ma santé

- Assurer une **sécurité sanitaire** stricte.
- Offrir des repas **sains et équilibrés**.
- Exclure les ingrédients **controversés** pour **protéger la santé** des enfants.

Un lieu où je préserve l'environnement

- Respecter la loi EGALIM en privilégiant des **produits bio et de qualité**.
- Favoriser une alimentation **durable et locale**.
- **Diversifier** les protéines (végétale et animale).
- Réduire le **gaspillage** et l'**empreinte écologique**.
- Sensibiliser les enfants sur les **liens entre enjeux alimentaires et environnementaux**.



Un lieu où je participe à l'équité et au développement de mon territoire

- Favoriser une alimentation **locale et responsable** afin de soutenir l'agriculture **durable** et du **territoire**.
- Garantir une restauration **accessible** et **adaptée** à tous.
- Utiliser l'alimentation comme vecteur **d'inclusion** et de **cohésion sociale**.



Un lieu où j'apprends

- Éveiller la **curiosité gustative** des enfants.
- Offrir des menus **variés et ouverts** sur le monde.
- Encourager le **respect** et le **vivre-ensemble** en restauration scolaire.





Le restaurant municipal en chiffres

Au niveau national en 2024 (source : enquête AMF 2024 sur la restauration scolaire) :

- 18% des communes respectent les seuils de la loi Egalim (50% de produits de qualité et durables dont 20% de bio)
- 68% des collectivités ne perçoivent aucune aide financière au titre du service de restauration scolaire.



Au niveau départemental en 2024 (source : macantine)

- En moyenne, les cantines du département ont déclaré 30% de produits Egalim dont 14% de produits durables et 16% de produits bio.

À Lentilly en 2024 - Restaurant municipal (source : tableau de suivi annuel) :

	% Egalim (produits bio et durables)*	% produits bio	% produits durables (Label rouge, MSC, AOP, AOC, HVE,...)	% viandes et poissons durables et de qualité (Label rouge, MSC, AOP, AOC, HVE,...)	poids gaspillage alim /jour/par enfants	Part des aliments dans le coût des repas
2023 (de janv à août) 1001 repas	42%	14%	28%	37%	26g (70g moyenne nationale)	< 1.30€
2024 (année civile) Restaurant municipal	63%	48%	15%	65%	26g (70g moyenne nationale)	1,94 €

* % calculés en valeur d'achat hors taxes (HT) sur une base annuelle (année civile)

65 831 repas servis en 2024

32,0% : coût des matières premières



59,6% : coût personnel



Points à améliorer

- % produits locaux et proximité
- % produits durables
- % produits bio et locaux
- Tri des déchets

* comprenant la surveillance des enfants durant la pause méridienne

Lexique

Produits de proximité : proviennent d'un périmètre couvrant le département du Rhône en privilégiant les territoires du SOL (Syndicat de l'Ouest Lyonnais) et des Monts du Lyonnais.

Produits locaux : proviennent de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Produits durables : des aliments sains et bénéfiques, respectueux de l'environnement et garantissant une juste rémunération aux producteurs.

Produits bruts : sont des aliments non transformés, sauf pour le sel ou certains procédés de conservation. Les surgelés, produits laitiers et d'épicerie ne sont pas considérés comme tels.

Circuit-court : Circuit de distribution dans lequel il existe un petit nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

Un grand *Merci* à l'équipe du restaurant scolaire : Eva, Estelle, Christelle et Marine qui oeuvrent tous les jours pour servir des repas gourmands et sains aux enfants !