



Le restaurant municipal DE LENTILLY

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**

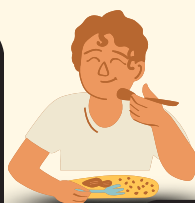


UN LIEU OÙ JE PRÉSERVE ET RENFORCE MA SANTÉ

- 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.



Projet alimentaire territorial du SOL

Notre projet alimentaire de référence s'inscrit dans le projet alimentaire territorial du syndicat de l'ouest lyonnais, avec lequel nous avons signé une charte partenariale en août 2024. Ce projet propose des actions du champs à l'assiette avec notamment un volet sur l'évolution de l'offre en restauration collective en développant une cuisine durable.

Avec notre **projet alimentaire de référence**, nous souhaitons aller au-delà des objectifs de la **loi EGALIM** pour proposer une alimentation de qualité, locale et durable !



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
- 60% de viandes et poissons durables et de qualité.

Elle vise également à lutter contre le gaspillage alimentaire et à favoriser les circuits courts.

Pour respecter nos engagements, c'est une répartition réfléchie des coûts d'un repas !

8,4% : autres coûts

32,0% : coût des matières premières

Prix de revient d'un repas : 5,94€

59,6% : coût du personnel*

* 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 et de qualité : des aliments **sains** et **bénéfiques**, respectueux de l'environnement et garantissant une juste rémunération aux producteurs **bénéficiant des labels, certifications, mentions spécifiques** comme : label rouge, MSC, AOP/AOC,...

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.

Retrouvez le projet alimentaire de référence complet sur le site de la mairie




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 !



Le restaurant municipal DE LENTILLY



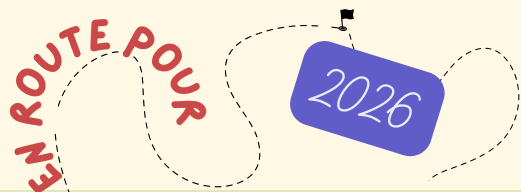
RÉSULTATS CHIFFRÉS

	% Egalim (produits durables et de qualité, dont bio)*	% produits bio	% produits durables et de qualité (Label rouge, MSC, AOP, AOC, HVE,...)	% viandes et poissons durables et de qualité (Label rouge, MSC, AOP, AOC, HVE,...)	% produits locaux	% produits de proximité	Part des aliments dans le coût des repas
2023 1001 repas	42%	14%	28%	37%	Indicateur non pris en compte	Indicateur non pris en compte	< 1.30€
2024 Restaurant municipal	63%	48%	15%	65%	Réflexion pour mise en oeuvre en 2025	Réflexion pour mise en oeuvre en 2025	1,94 €
2025 Restaurant municipal	77%	57%	19%	89%	25,49%	5%	2,20€*

Source : tableau de suivi annuel

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

*à partir de mars 2025 / montant préconisé pour proposer une cuisine durable



Les **difficultés rencontrées en 2025** deviennent les **priorités** d'action pour 2026, dans le cadre de notre PAR :

- trouver un équilibre entre qualité et coût
- développer notre approvisionnement local (volume, continuité d'approvisionnement)
- surmonter les contraintes administratives et logistiques