
Accompagnement et sensibilisation des équipes de restauration collective vers une cuisine durable

Commune de La Roque d'Anthéron

2 avenue de l'Europe unie
13640 La Roque d'Anthéron

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Jeremy Borderieux

jeremy.borderieux@ville-laroquedantheron.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

La Commune de La Roque d'Anthéron a, de manière traditionnelle, une identité fortement tournée vers l'agriculture.

Equipée de 4 écoles dont 2 maternelles et 2 élémentaires, chacune avait une cuisine indépendante, avec des pratiques pas systématiquement convergentes. En 2015, une cuisine centrale a été finalisée, permettant la livraison d'un site satellite, une partie des effectifs scolaire se déplaçant jusqu'à la cuisine centrale.

Les premières années de fonctionnement, la cuisine était assurée par les équipes en régie, mais sous couvert d'une prestation de service de confection des menus et d'achat des denrées par un partenaire privé.

Avec la mise en place du PAT en 2020, axé pour partie autour de la restauration collective, la volonté a été d'améliorer la qualité du service de restauration scolaire en assurant l'ensemble de la mission de confection des menus en interne. Pour accompagner ce changement, il a été décidé une action de formation, de sensibilisation pour une meilleure coordination des équipes de restauration.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Valoriser la qualité de service par la perception faite par les usagers et les agents. Poser le cadre de la qualité des repas, le sens du métier.

Changer de façon de produire en régie : introduction de plus de produits bruts, cuisine « maison », ...

Créer une meilleure synergie dans les équipes et intervenants du temps méridien (restauration, ATSEM, animateurs).

Résultats quantitatifs

Réalisation de pesées, passage du gaspillage moyen par assiette de 135g en 2020 à 66g en 2022.

Plus de fait maison (évalué à 90% des repas en 2023), avec plus de protéines végétales (non transformées).

Passage à 2 repas végétariens par semaine.

Un point de situation hebdomadaire (lundi matin) entre les équipes.

Résultats qualitatifs

Meilleure coordination au sein des équipes avec une communication améliorée, une meilleure compréhension des tâches et missions de chacun et des objectifs du service.

De meilleurs changes entre les membres des équipes et les enfants lors du service.

Valorisation du travail des équipes en interne et en externe.

Plus grande implication des enfants sur les temps des repas.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Contact avec une association pour créer une formation sur-mesure.

Formulation des objectifs et du programme avec les équipes.

La formation a été réalisée sur place, sur le site de production des équipes, sur 2 jours, pendant les vacances scolaires.

La formation a alterné des temps d'échanges théoriques et des applications techniques en plénière et en sous-groupe.

A l'issue du deuxième jour de formation, mise en pratique via un repas partagé avec toutes les personnes formées, les élus, les techniciens, responsables de services. A permis beaucoup d'échanges, de porter les transformations au sien de l'ensemble de l'organisation de la Commune.

Planning

2020 lancement du PAT de la commune

février 2021: 2 jours de formation des équipes

Septembre : mise en route du nouveau marché en régie

2022 mai : formation avec la plateforme de producteurs locaux, titulaire du marché de fourniture de denrées alimentaires

Moyens humains

Projet porté et coordonné par la chargée de mission PAT de la commune

Encadrement par la responsable du pôle éducation de la commune

Implication forte des équipes de restauration, du service enfance-jeunesse et des équipes d'entretien, intervenant le midi.

Formations dispensées par Le Loubatas (association)

Portage fort par l'élue à la jeunesse

Moyens financiers

intervention pédagogique 3 200 €

ingénierie pédagogique 400 €

matières premières 200 €

Partenaires mobilisés

Financiers : DRAAF- ADEME

Formations : PAT MAMP – PETR Pays d'Arles

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La mobilisation de toutes les équipes intervenant sur le temps méridien.

Impératif d'associer l'encadrement et de porter les objectifs du projet au préalable.

Implication de l'élue référente

Coordination de la chargée de mission PAR

Objectif de valorisation du travail des agents.

Difficultés rencontrées

La crise sanitaire a perturbé les actions de pesées du gaspillage alimentaire car les enfants ne pouvaient plus débarrasser leur plateau eux-mêmes. En revanche cela a permis d'accélérer la mise en place du service à table et un temps de repas plus qualitatif.

La conduite du changement est à inscrire sur la durée et un suivi des évolutions régulier est impératif pour ancrer les nouvelles pratiques.

Recommandations éventuelles

Un portage en premier lieu par le management est impératif pour stimuler le collectif et donner du sens au changement.

Mots clés

ACHAT DURABLE | ACHETEURS | FORMATION PROFESSIONNELLE | AMELIORATION DES PERFORMANCES

Dernière actualisation

Mars 2024

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur