

## Qui décide de ce qu'on mange à la cantine des collèves



Consigne : trouvez ce que chaque acteur décide pour les cantines scolaires, en plaçant les étiquettes au bon endroit.



**L'ÉTAT** prend des décisions qui s'appliquent sur tout le territoire national, notamment à travers des lois.



**LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL** prend des décisions qui s'appliquent à l'échelle du département, notamment sur les transports, les cantines des collèves, la culture, la solidarité...

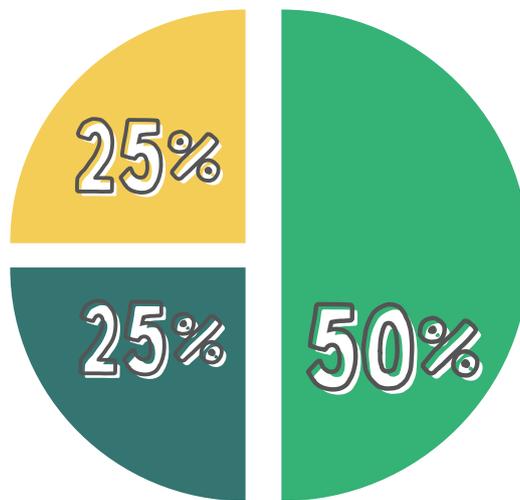


**A LA CANTINE** Il y a 2 personnes qui décident ensemble : le/la responsable de la cuisine, et le/la gestionnaire du collève

## Quels sont les coûts de fabrication d'un repas ?



Consigne : Trouvez la part des dépenses qui déterminent le coût d'un repas, en plaçant les étiquettes "Aliments"; "Salaires du personnel de cuisine" et "Électricité, gaz, matériel, ustensiles) sur le graphique.



**Schéma** : Décomposition du coût d'un repas à la cantine



Un repas à la cantine coûte en moyenne 8 euros. Les familles payent une partie du repas et c'est le département qui paye l'autre partie.

*Par exemple sur 8 euros ; les familles payent en moyenne 4 euros et le département paye également 4€.*



... impose qu'il doit y avoir :

- au minimum 50% de produits de qualité et/ou durables (avec des labels) dont 20% de produits bio à la cantine.
- un menu végétarien par semaine à la cantine



... définit des réglementations nutritionnelles pour les cantines (d'après le PNNS). *Par exemple : il ne doit pas y avoir plus d'une friture par semaine .*



... peut décider d'aller plus loin que la Loi EGalim, sur son territoire.  
*Exemple : décide qu'il doit y avoir 100% de fruits et légumes bio*



...fixe le prix des repas pour les familles. Il peut définir un tarif en fonction du revenu des familles et du nombre d'enfants.



...emploie les équipes de cuisine et leur planifie des formations.



...choisit le mode de gestion de la cantine :

- **la gestion directe** : c'est lorsque l'école s'occupe elle-même de ses repas.
- **la gestion indirecte "concedée"** : la fabrication des repas est gérée par une entreprise OU les repas sont fournis par une "cuisine centrale"



....gère les commandes des produits, les stocke et les cuisine



...créé les menus (selon les réglementations) puis les fait valider



Électricité, gaz, matériel, ustensiles de cuisine



Salaires du personnel de cantine (cuisine, service, animation, nettoyage)



Aliments