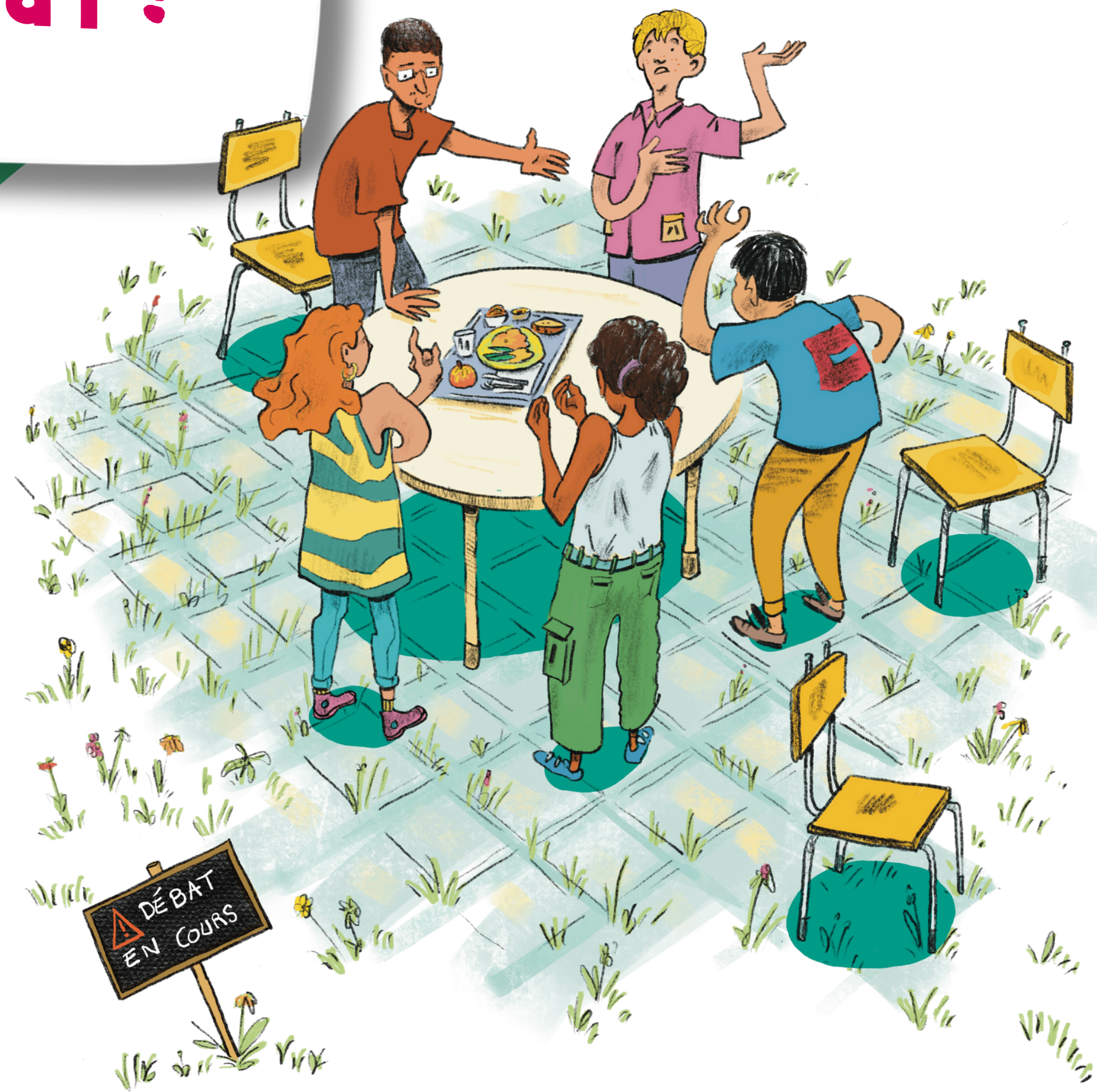


Nos cantines en débat !

Jeu de rôle

Quel avenir pour
nos cantines
scolaires ?



**Qu'est ce que vous
inspirent les cantines ?**

Choisir un mot chacun.

**(Attention, pas le droit de reprendre le mot d'un.e de vos
camarades !)**

**Qu'est ce que ça veut dire
"bien manger" pour vous ?**

Choisir un mot chacun.

(Attention, pas le droit de reprendre le mot d'un.e de vos camarades !)

Menu de cantine

Février

Falafels (préparation en poudre réhydratée) et **sauce yaourt** faite maison

OU

Oeufs durs (poules élevées en batterie), **mayonnaise industrielle** et **tomates** (Espagne)



Salade de fruits frais : fraises (Maroc), kiwi (Nouvelle-Zélande), ananas (Costa Rica)

OU

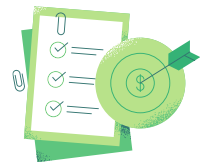
Fromage RIKIKI - portion individuelle en sachet

Pain (industriel et surgelé)

Frites (surgelées), **steak de boeuf du Brésil** (surgelé), **épinards bio** en conserve (Pologne)



Qui décide de ce qu'on mange à la cantine des collèges ?

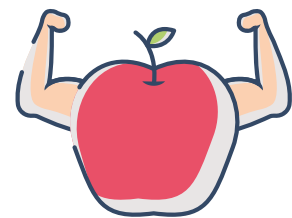


... peut décider d'aller plus loin que la Loi EGalim, sur son territoire.

Exemple : décide qu'il doit y avoir 100% de fruits et légumes bio



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



... 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 .*



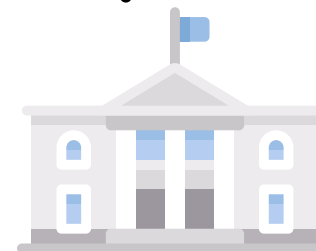
....choisit le mode de gestion de la cantine :

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

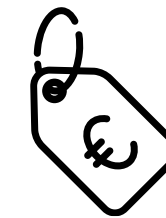
L'état



Le département



La cantine



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



... 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

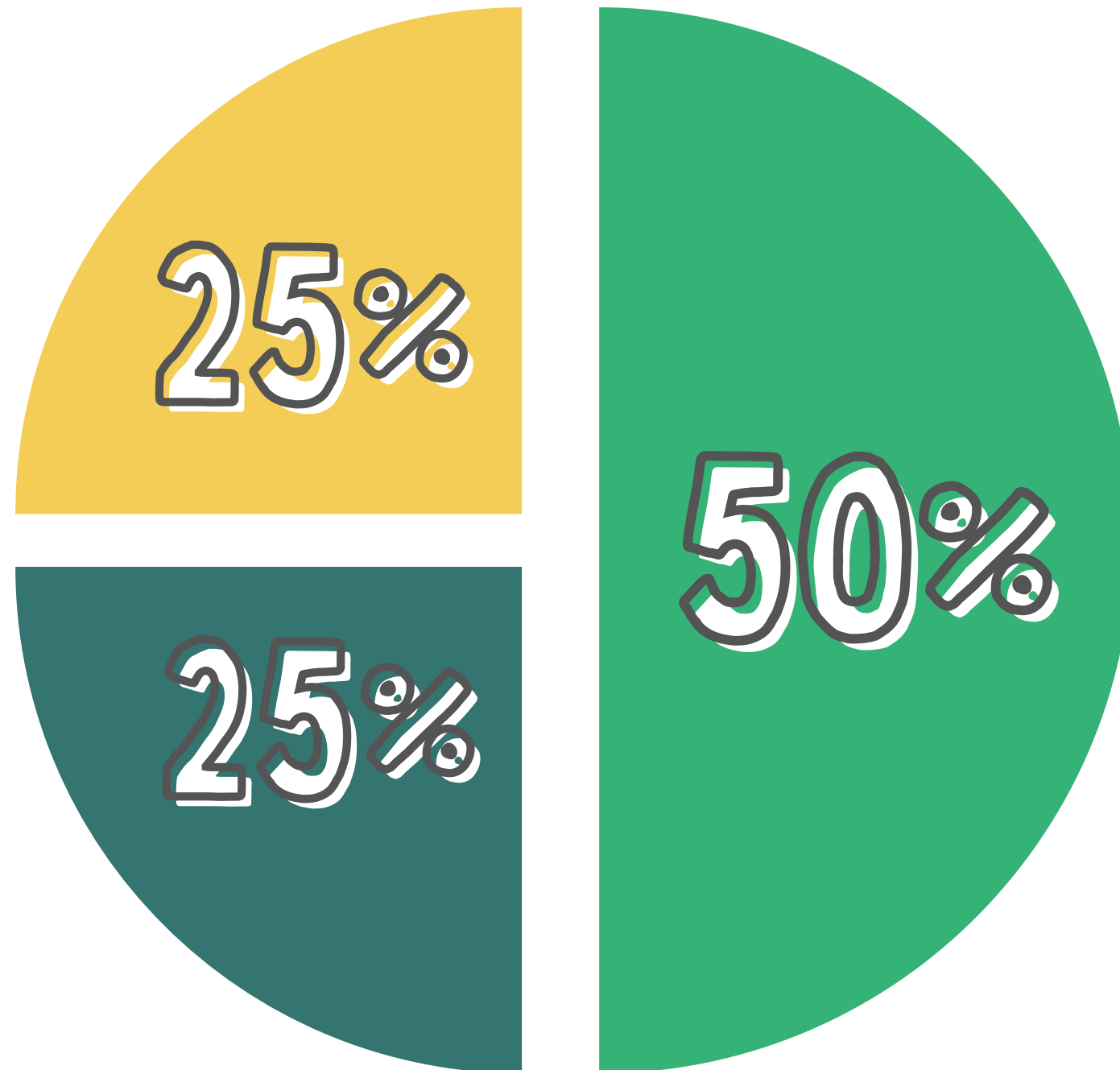


...emploie les équipes de cuisine et leur planifie des formations.

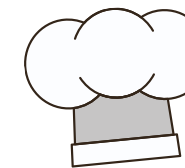


...gère les commandes des produits, les stocke et les cuisine

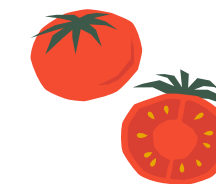
Quels sont les coûts de fabrication d'un repas ?



Électricité, gaz, matériel, ustensiles de cuisine



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



Aliments

Découvrir les personnages





La cheffe
cuisinière



Le diététicien
nutritionniste



L'élu du
département



La directrice
de Fresco



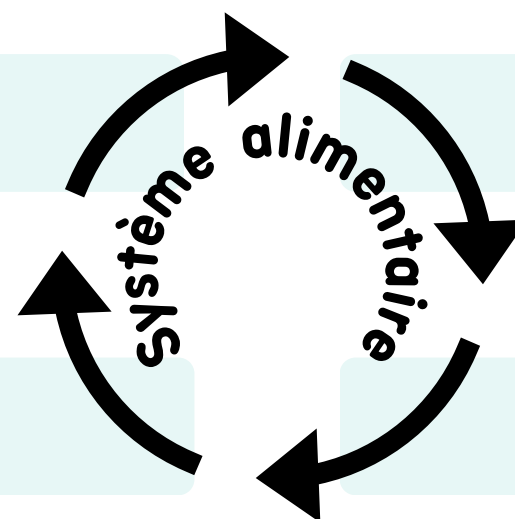
Le directeur
de Biocal

Collectivité territoriale

Commercialisation / Distribution

Production / transformation

Société civile



La paysanne
légumineuses
et céréales



L'éleveuse
de volailles



L'éleveur
laitier



Le commercial
fromagerie
industrielle



Le représentant
des parents
d'élèves



L'adolescente
influenceuse



La scientifique
(écologue)

Débat mouvant

*Quel avenir pour
nos cantines
scolaires ?*



**Des frites tous les jours à la cantine
comme ça les élèves sont contents !**





**Demain, toutes les cantines
devront être 100% bio et locales**





**Tous les repas servis à la cantine
doivent devenir végétariens**





**Il faut acheter des produits
moins chers pour baisser le
prix du repas pour les familles**





**Des produits transformés
industriels (par ex. les nuggets)
c'est indispensable : pratique et
ça plaît aux élèves !**

