



PARTIES PRENANTES

ENTREPRISE

Nom entreprise : Du pain sur la planche

Chiffre d'Affaires (2019) :

Effectif (2019) : une dizaine

Pays (siège social) : France

Site internet :
<https://dupainsurlaplanche.weebly.com/>

Contact :
 collectifcantine.rueilmalmaison@gmail.com



DU PAIN SUR LA PLANCHE, pour une cantine scolaire saine et durable

CONTEXTE

La loi Egalim, votée en 2018, a pour but de favoriser l'accès pour tous à une alimentation saine et durable. Elle impose aux restaurants scolaires et universitaires de mettre en place des menus végétariens, 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques, et des substituts aux plastiques à usage unique. A Rueil-Malmaison (78), des parents d'élèves bénévoles, soucieux de l'alimentation de leurs enfants au sein de la restauration à la crèche et à l'école, ont créé l'association Du Pain Sur La Planche pour soutenir une restauration collective saine et durable. Il s'agit du collectif local de l'association Cantine sans plastique.

OBJECTIFS

- Informer les parents d'élèves sur la situation de la restauration collective scolaire de la ville
- Placer dans le débat public les enjeux de la restauration collective
- Promouvoir des solutions de restauration collective respectueuse de la santé des enfants et de l'environnement



DÉMARCHE

L'initiative est née en octobre 2019, de la réflexion de deux mamans sur l'amélioration de la restauration scolaire. Au cours de l'automne et de l'hiver 2019, des réunions informelles se mettaient en place impliquant plusieurs parents d'élèves bénévoles. Ces réunions et différentes rencontres ont abouti en mars 2020 à la création d'une association avec un nom et un site internet.

En avril 2020, le collectif s'associe à Cantine Sans Plastique France pour devenir une antenne locale de l'association. Cantine Sans Plastique est une association de parents d'élèves qui se mobilisent autour des risques sanitaires liés à l'usage des plastiques dans la restauration scolaire.

Le collectif Du Pain Sur La Planche organise des événements en lien avec l'alimentation pour replacer le sujet dans le débat public. Il réalise des actions de sensibilisation pour informer les citoyens sur l'actualité législative, scientifique et les actions françaises et internationales menées sur la question de la restauration collective scolaire. Pour finir, le collectif accompagne les instances politiques dans l'élaboration de modèles pérennes pour les générations futures.

Pour en savoir plus

Le collectif travaille et propose des solutions sur trois enjeux essentiels du bien-être des enfants et de l'environnement :

- Leur santé, en limitant l'exposition aux pesticides et aux perturbateurs endocriniens, sources de maladies graves. Pour cela, il propose de remplacer les barquettes plastique par des bacs INOX et d'augmenter la part de produits bios dans les repas, en particulier chez les enfants en crèche.
- Leur épanouissement, en permettant aux enfants de manger à leur faim des produits sains pour des repas équilibrés et savoureux. En ce sens, il lutte pour l'amélioration de la qualité de la viande et la représentation des parents dans les commissions gérant les menus des crèches.
- L'impact environnemental de leurs repas, en limitant la pollution plastique, le gaspillage alimentaire et en favorisant le tri des déchets, les produits locaux et les circuits courts.

FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Intégration dans une association à l'échelle nationale de plus grande ampleur
- Collaboration avec les équipes municipales et les prestataires
- Soutien général des parents d'élèves apportant une légitimité à l'association

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Accès pour les enfants à des repas équilibrés et variés• Intégration des parents d'élèves élus dans les commissions menus scolaires• Réponses aux demandes des élèves et de leurs parents• Amélioration de la santé et de l'épanouissement des enfants• Meilleure information et possibilité d'action des citoyens	<ul style="list-style-type: none">• Construction d'une souveraineté alimentaire et d'un ancrage territorial fort• Ouverture de nouveaux marchés pour les producteurs locaux en favorisant les circuits courts• Réduction de l'empreinte écologique des collectivités, des prestataires de restaurants scolaires et des consommateurs

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

