

« Mettre en œuvre de bonnes pratiques »
Témoignage du CAMPUS **VERT D'AZUR** d'Antibes

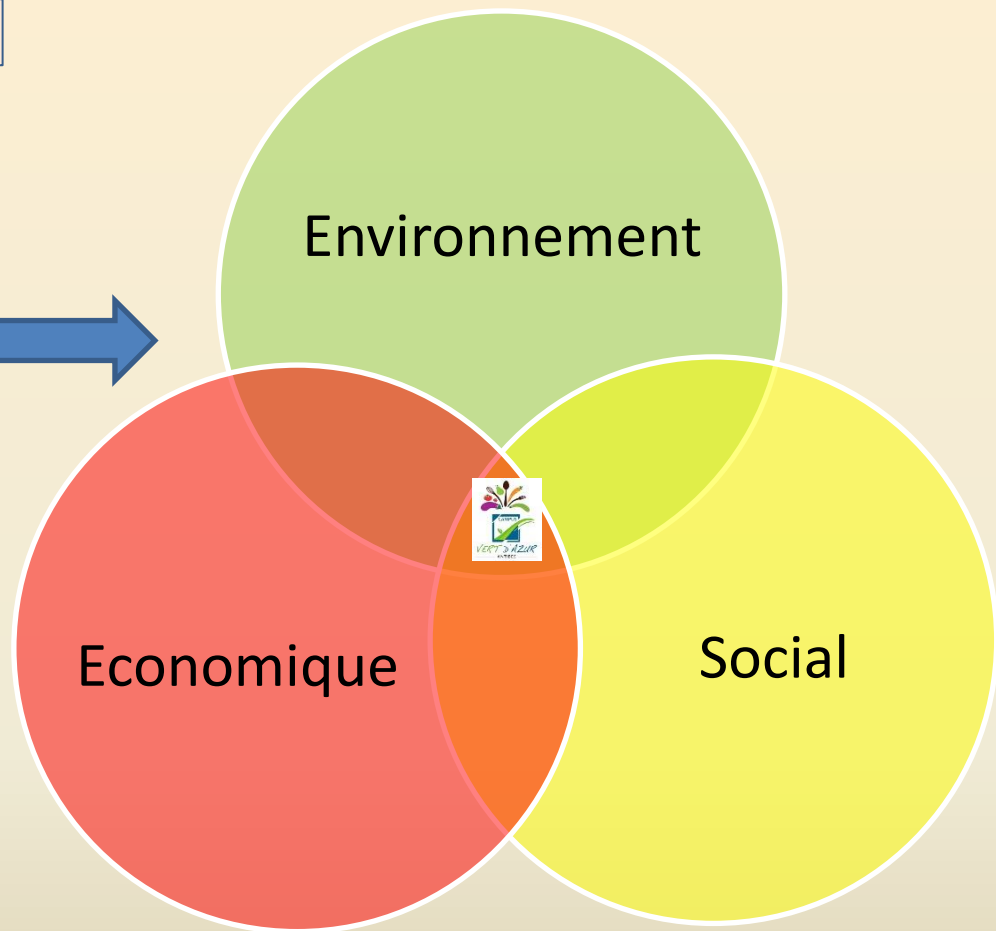
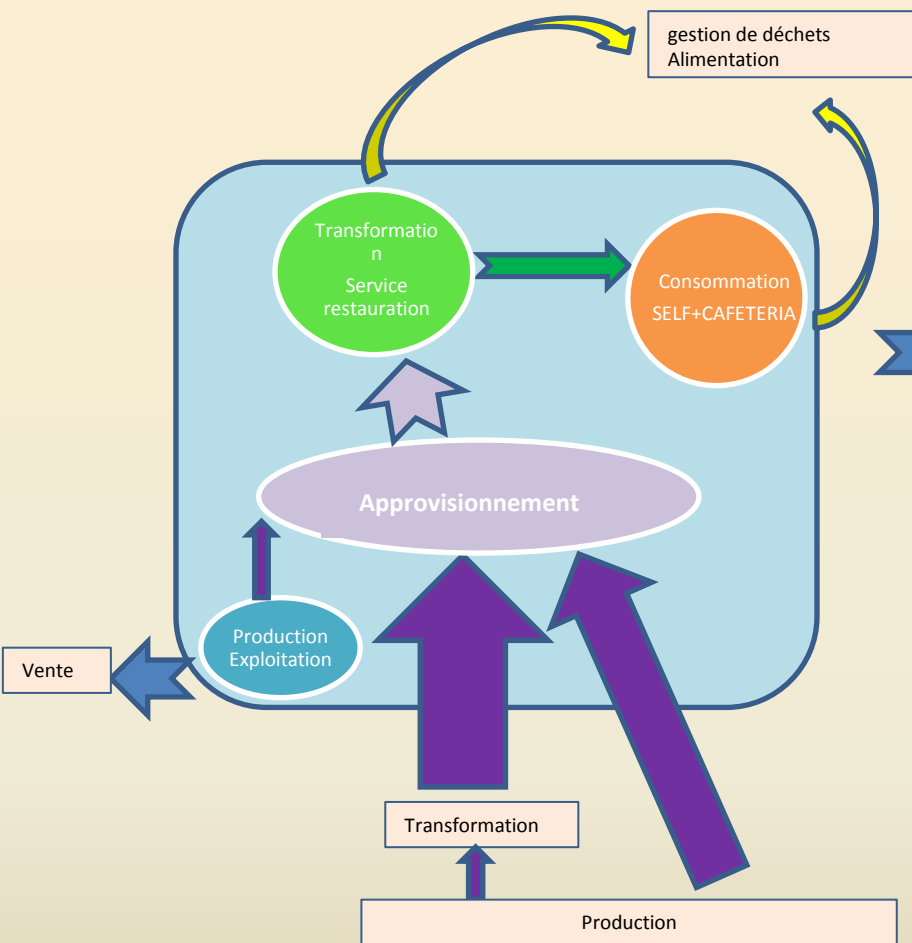
Construire un SALD d'établissement
afin de modéliser le système pour intégrer un PAT
Mission Nationale (2019/2022)



Sylvie SOAVE- Tiers temps ADT- Alimentation durable- 26 Février 2020
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE - PARIS

AMENER le SYSTÈME ALIMENTAIRE ACTUEL

Vers un Système Alimentaire Local et Durable (SALD)



Le SALD du Campus doit être en cohérence avec le Cadre réglementaire et la charte régionale

LOI EGALIM

PNNS4-
Charte
régionale

PNA3

Favoriser les produits frais de 1^{ère} gamme de saison

1 fruit frais au choix par jour

Favoriser le fait maison

Favoriser les produits locaux

Valoriser le terroir

Favoriser les produits respectueux
de l'environnement
20 % de produits Bio

Circuits courts
A chaque repas

Diminuer la part de Protéines
animales

Favoriser légumineuses

Proposer un menu végétarien par
semaine

Interdiction des plastiques

Tri sélectif, pré tri par
convives

Lutter contre le gaspillage

Gérer et Valoriser les
déchets organiques

50 % HT de produits de
qualité (Labels), SIQO

Garantir la
Qualité
nutritionnelle

Plan sur 4 semaines
5 composantes,
choix

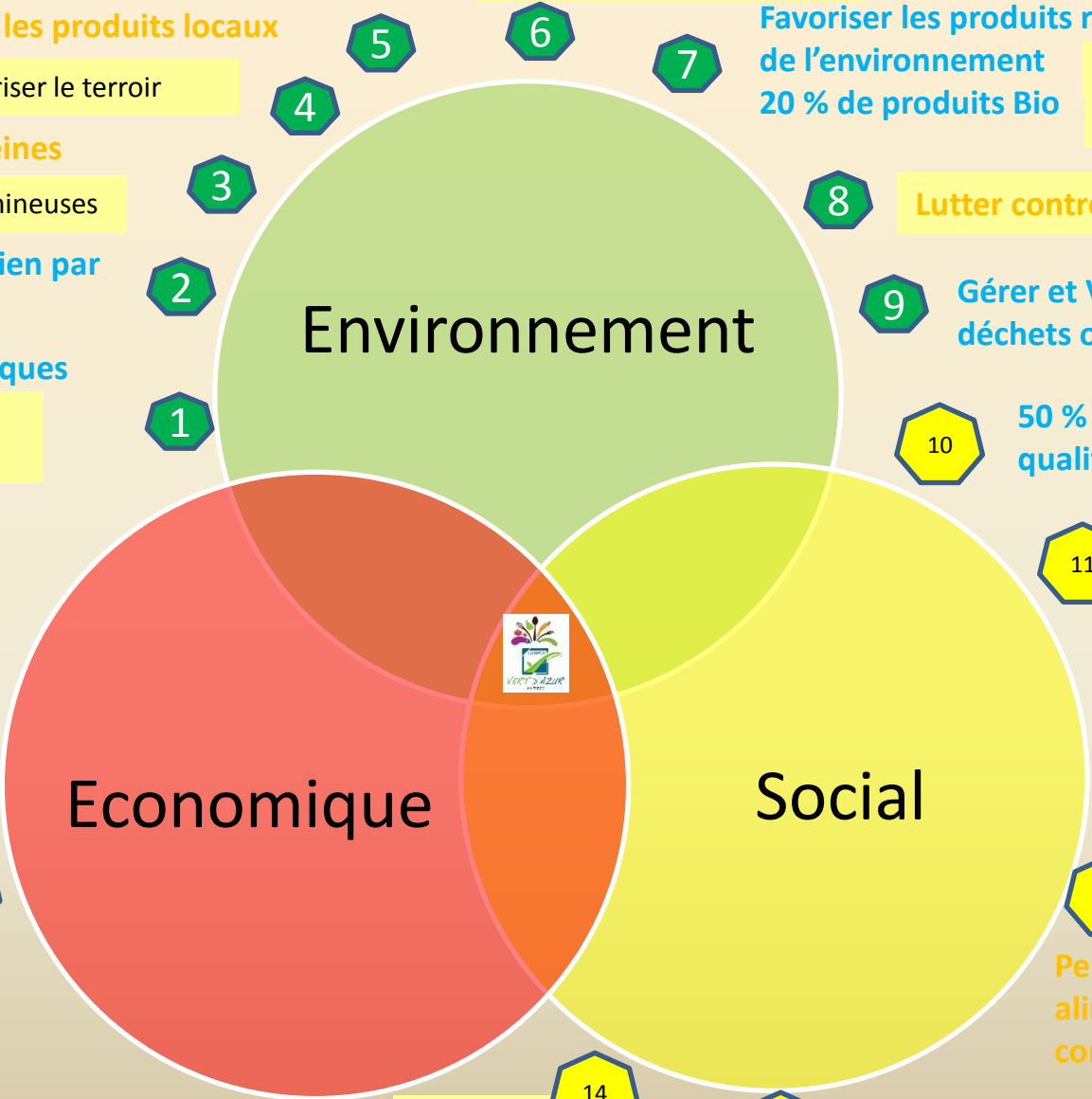
Commission
menu +convives

Permettre l'éducation
alimentaire des
convives

Informer des convives
Menu conseillé équilibré, origine

Accessible à tous

Economiquement
viable



Sécurité alimentaire

animations
convivialité

3

Quelle méthodologie mettre en œuvre ?



Définir le périmètre de travail et les objectifs associés

Partir d'un futur souhaité

Cartographier le processus existant
Mesurer la valeur d'origine

Identifier les freins qui empêchent de tenir l'objectif
Trouver une cause racine à chacun de ses freins
Classer les causes racines par priorité

Identifier des actions sur les causes prioritaires et les mettre en œuvre

Mesurer au cours du temps la valeur des objectifs par rapport aux attendus

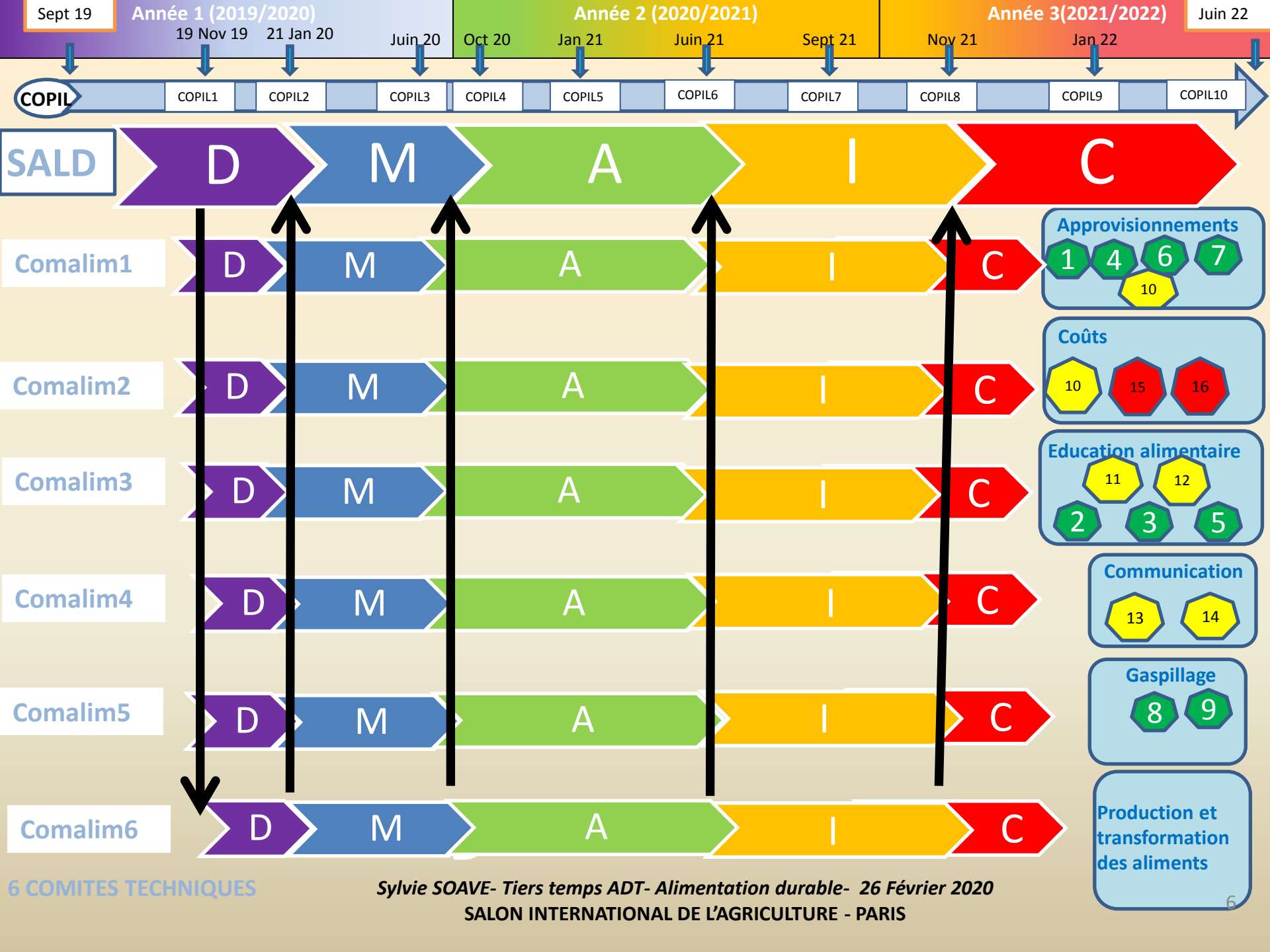
SALD du Campus Vert d'Azur

Définir le périmètre de travail et les objectifs associés

Au cœur du projet d'établissement

- 1- Le périmètre de travail = SELF + CAFETERIA
- 2-16 Objectifs définis par le cadre réglementaire et charte régionale (sécurité sanitaire sortie de l'étude)
 - Les produits de qualité = **50%HT des achats dont 20% de Bio**
- 3- Le surcoût lié à l'augmentation de produits de qualité dans l'approvisionnement ne doit pas être impacté sur les familles
- 4- Les améliorations des approvisionnements pour **lutter contre le gaspillage** devraient permettre de compenser le surcoût lié aux augmentations des approvisionnements en produits de qualité
- 5- Le Bio n'aura de sens que s'il est de **saison , local et frais**
- 6- Les **produits AB de l'exploitation seront privilégiés**
- 7- Local = identité méditerranéenne (région Sud, Piémont)
- 8- Des animations seront programmées impliquant convives, équipe de restauration ,équipe pédagogique et **métiers de la restauration**
- 9- Les circuits courts et les produits de terroirs seront privilégiés
- 10- La gestion **et valorisation des biodéchets** devra pouvoir se faire en interne
- 11- Le SALD sera modélisé et exporté
- 12- Le SALD servira à identifier le campus pour intégrer un PAT





Projet Lauréat de l'appel à projet national lancé par la DGER, « tous écoresponsables, on parie!?! »

De la terre à l'assiette pour ces jeunes graines de toqués

Cappuccino de courges et crème fouettée aux noisettes, muffin à la courge, entremet en trompe-l'œil à la betterave, méli-mélo de betterave ou encore tarte croustillante d'épinard... autant de plats raffinés sur lesquelles les élèves du lycée Francis-de-Croisset et du Campus Vert d'Azur d'Antibes se sont penchés, hier matin, dans le cadre du concours Graines de toqués.

Un projet, piloté par le campus d'Antibes, visant à inciter les jeunes à s'impliquer davantage dans leur alimentation en vue de consommer autrement en restauration collective. Chacune des huit équipes a proposé un plat ovo lacto végétarien (comprenez un plat qui ne comporte ni viande, ni produit de la mer, mais qui ac-

cepte les œufs et les produits laitiers) en mettant en avant un produit issu de l'exploitation du Campus Vert d'Azur.

« C'est important qu'ils puissent voir le produit directement là où il pousse. Le toucher, le sentir, voir comment il se récolte », précise Yann Scalabre, professeur de cuisine au lycée Francis-de-Croisset. Un projet qui permet un éclairage sur les différents cadres réglementaires nationaux, en particulier la loi Egalim (qui comprend des mesures sur la lutte contre le gaspillage alimentaire).

Les recettes des plats primés seront proposées en restauration collective scolaire de la Région Sud.



M. R.

Sous la supervision des professeurs, huit brigades de quatre élèves ont réalisé des recettes mettant en avant un produit issu de l'exploitation du Campus Vert d'Azur.

(Photos M. R.)



Nice matin 01 février 2020

Sylvie SOAVE- Tiers temps ADT- Alimentation durable- 26 Février 2020

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE - PARIS

MERCI DE VOTRE ATTENTION

SYLVIE SOAVE

Tiers temps alimentation durable

Campus Vert d'Azur

- Tel : 0619022966

sylvie.soave@educagri.fr

Pour suivre notre démarche

[Padlet SALD](#)

