



Grille de diagnostic Alimentation

DIAGNOSTIC REALISE LE : 29 / 01 / 2020



PAR : les éco-délégués du lycée



Sensibilisation et communication

	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
1. Avez-vous déjà réalisé des actions en lien avec l'alimentation avec vos élèves (ateliers sur le goût, visites chez des producteurs locaux, sensibilisation à la qualité des produits, etc.) ?		X	Mais il y a eu quelques animations ponctuelles autour du bio, des repas à thème et la semaine du goût	
2. Ces actions s'inscrivent-elles dans le long terme ?		X		
3. Une réflexion a-t-elle été menée concernant les différentes sources de denrées alimentaires dans votre établissement (restaurant scolaire, goûters des élèves, vente de petits pains, etc.) ?	X			
4. Incitez-vous les cuisiniers à communiquer sur la composition des plats servis (à l'oral, par voie d'affichage, etc.), notamment auprès des élèves ?	X		Communication écrite sur les allergènes mais pas orale	
5. Les menus sont-ils communiqués d'avance aux parents et aux élèves ?	X		Via l'ENT	

Connaissance et origine des produits

	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
6. Connaissez-vous la provenance des produits servis au restaurant scolaire produits (locale, industrielle) ?	X		Le repas sont cuisinés sur place. Très peu de produits arrivent déjà transformés (c'est le cas parfois pour certains desserts)	
7. Connaissez-vous leurs modalités de fabrication (OGM, type d'élevage) ?	X		Affichage de l'origine de la viande Pas d'OGM	Viande labellisée
8. Connaissez-vous la signification des labels pouvant figurer sur les produits (biologique, équitable, label de qualité) ?	X			

9. Les produits de saison sont-ils privilégiés ?	X		
10. Les produits biologiques sont-ils privilégiés ? Si oui, ponctuellement (journée bio) ou sur le long terme (pain bio toute l'année par exemple) ? Quelle est la proportion et la nature des denrées bio ?	X		30% de denrées bio : pain, épicerie (huiles, farines...), certains fruits et légumes
11. Les approvisionnements du restaurant scolaire sont-ils prioritairement issus d'une production locale ? Quelle est la proportion et la nature des produits locaux ?			Le pain est local, certaines viandes aussi

Elaboration des menus

	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
12. Les équipements du restaurant scolaire obligent-ils les cuisiniers à travailler à partir de produits semi élaborés (ayant subi une transformation) qui diminuent leur maîtrise sur ces produits ?		X	Tout est cuisiné sur place	
13. Savez-vous qui sont les personnes chargées de l'élaboration des menus ?	X		Le cuisinier et intendante	
14. Si vous faites appel à une entreprise privée pour la conception des repas, vous intéressez-vous à la composition des menus ?				
15. Les élèves et/ou les parents sont-ils impliqués dans l'élaboration des menus ?		X	Mais envisageable	
16. Proposez-vous des menus adaptés aux personnes végétariennes ou ayant des impératifs alimentaires sanitaires ou religieux ?	X		Toujours un plat végétarien minimum	
17. Proposez-vous périodiquement des « repas découverte » (végétarien, légumes d'antan, etc.) pour l'ensemble des élèves ?	X		Végétarien 1 fois par semaine	

Equilibre nutritionnel

	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
18. Avez-vous déjà abordé la notion d'équilibre alimentaire avec vos élèves ?	X			
19. Faites-vous valider la composition de vos menus par des professionnels de la nutrition ?		X		
20. Les objectifs nutritionnels fixés par le Haut conseil de la santé publique sont-ils pris en compte ?	X		+ de légumes - de sel, sucre etc.	
21. Laissez-vous du choix dans les aliments proposés aux élèves ? Si oui, le choix des élèves est-il libre ou orienté (mise en avant d'aliments « sains » par exemple) ?	X		Oui Salad bar : entrées à volonté avec plusieurs choix, Même chose pour les fruits	

Déroulement des repas

	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
22. Savez-vous quel est le temps consacré à la prise des repas ?	X		Max : 35 min	
23. Si oui, ce temps est-il suffisant en rapport avec les recommandations des nutritionnistes (environ 45 minutes) ?		X		
24. Les repas se déroulent-ils dans un environnement calme et agréable ?	X		Portable interdits, élèves encouragés à discuter	

Gestion des déchets

	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
25. Connaissez-vous le volume de ressources alimentaires gaspillé chaque jour au restaurant scolaire?		X		
26. Des actions en vue de limiter le gaspillage sont-elles mises en place ?	X		Cellule de refroidissement qui permet de valoriser des denrées non servies le lendemain	
27. Des actions en vue de limiter les déchets d'emballages du restaurant scolaire sont-elles mises en place ? (achat de produits sans suremballage ou recyclage par exemple)	X		Arrêt de l'usage des assiettes en plastique à usage unique	
28. Les déchets organiques sont-ils triés et réutilisés (sous forme de compost par exemple) ?	X		Les épluchures de cuisine sont compostées	

Principaux constats :

- Part déjà importante du bio, prise en compte de la saisonnalité des produits autant que possible.
- Part du local importante
- Transparence concernant les menus (provenance, allergènes)
- Actions en cuisine pour limiter le gaspillage, grâce à la présence d'une cellule de refroidissement
- Tri des déchets en cuisine, mais pas après le repas (déchets laissés par les élèves)

Pistes d'améliorations :

- Développer des activités pédagogiques en rapport avec l'alimentation
- Continuité et rigueur concernant les efforts déjà présents dans l'établissement
- Augmenter encore la part du bio
- Trouver des usagers intéressés par le compost pour valoriser l'effort déjà entrepris