

Journée d'étude 2023

« Un menu pour l'avenir à l'école.
Vers une alimentation durable »

Bien pour nous et bien pour notre
environnement.

Manger durable à l'école

Bienvenue !



**La DIVCOM et la DIVSSA
vous invitent à**

LA SEMAINE BIO

DU LUNDI 28 MARS AU VENDREDI 1ER AVRIL 2022

RUE DE L'AVENIR 33, DELÉMONT

Origine du projet : plusieurs constats

- **Départ à la retraite de M. Raymond a Marca**



- **Quel avenir pour la restauration collective ?**

Partenaires



CEJEF
DIVISION COMMERCIALE



DIVISION
SANTÉ-SOCIAL-ARTS

Association des anciens élèves de
l'École supérieure de commerce
de Delémont

biojura



Les élèves mettent la main à la pâte



Nathalie Schaffter
Étudiante, École de commerce

Les élèves mettent la main à la pâte

1^{er} semestre 21/22 : réalisation de travaux interdisciplinaires dans les classes de deuxième année (filière Maturité). Sujet d'étude : *Quel restaurant scolaire voulons-nous pour demain ?*

2^{ème} semestre 21/22 : mise en valeur des principaux résultats obtenus suite aux recherches effectuées durant le premier semestre (filière CFC) – *organisation d'une exposition au restaurant scolaire de la DIVCOM et de la DIVSSA*

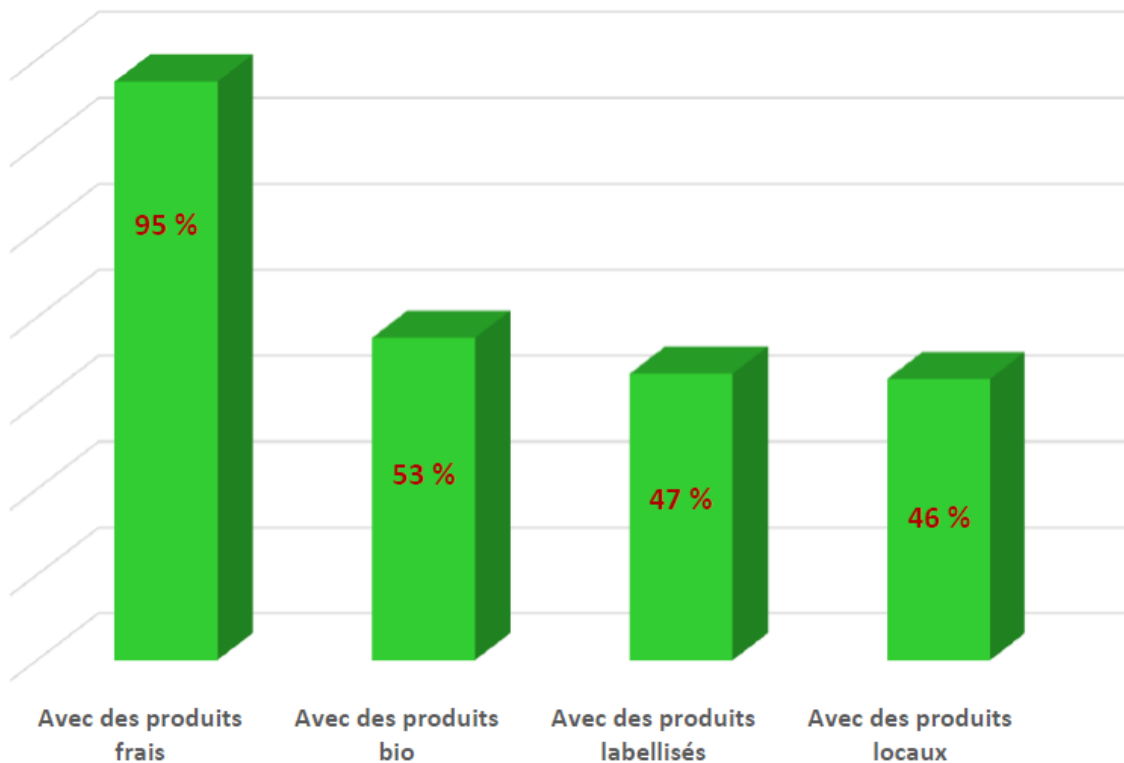




Les principales questions que les élèves, par groupe, se sont posées :

- Quel devrait être le restaurant scolaire idéal ? Le point de vue des étudiants et des apprentis.
- Quel devrait être le restaurant scolaire idéal ? Le point de vue des enseignants et des membres du personnel administratif.
- Quel devrait être le restaurant scolaire idéal ? Le point de vue des utilisateurs externes et des Jurassiens en général.
- Comment sensibiliser les étudiants de la DIVCOM et de la DIVSSA à l'importance du « bien-manger » ?
- Une cafétéria 100 % bio est-elle possible ? A quel prix ?
- Une cafétéria 100 % « produits locaux » est-elle possible ? A quel prix ?
- Quels types de menus la cafétéria doit-elle proposer à ses clients ? Quelles informations les consommateurs doivent-ils pouvoir retrouver ?
- Comment rendre la cafétéria de la DIVCOM et de la DIVSSA plus « durable » ?

Quel restaurant scolaire voulons-nous pour demain ?



Mais aussi :

- Proposer une fois par semaine un plat « découverte » (cuisines du monde)
- Indiquer la provenance des aliments
- Ajouter les symboles allergènes sur les menus
- Développer une application pour connaître les menus et pour réserver des places

Un restaurant 100 % bio est-il possible ?

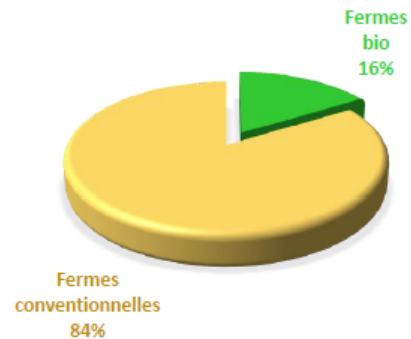
Difficultés :

- Trouver suffisamment de produits bio en Suisse.
- Surcoûts des produits bio en comparaison avec les produits conventionnels (environ 35 %).

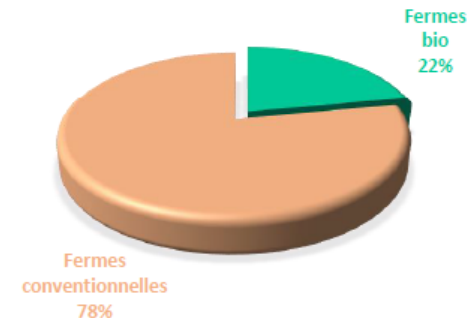
Solutions possibles :

- Proposer davantage de produits de saison.
- Privilégier les produits bio locaux afin de diminuer les frais de transport.
- Pour diminuer les coûts, offrir des menus sans viande deux ou trois fois par semaine.
- Modifier progressivement nos habitudes alimentaires.

L'agriculture biologique en Suisse et au Liechtenstein



L'agriculture biologique dans le Jura



Notre semaine bio : programme

LES MENUS BIO ET LOCAUX DE LA SEMAINE

RESTAURANT SCOLAIRE, AVENIR 33, DELÉMONT, DE 11 H 30 À 13 H

LUNDI 28 MARS

SALADE
EMINCÉ DE BOEUF
RÖSTI AU SAINDOUX
LÉGUMES D'HIVER
TARTE AUX DAMASSINES

MARDI 29 MARS

SALADE
GRATIN DE PÂTES DE BLÉ DUR
AUX CHOUX
COMPOTE DE POMMES
CRÈME BRÛLÉE JURASSIENNE

MERCREDI 30 MARS

SALADE
HAMBURGER POULE À
BOUILLIR JURASSIENNE
FRITES MAISON
BEIGNET DE POMMES

JEUDI 31 MARS

SALADE
RAGOÛT PETITS POIS, TOMATES
SÉCHÉES ET LENTILLES
LÉGUMES RACINES
CORNET À LA CRÈME

VENDREDI 1ER AVRIL

SALADE
FILET DE TRUITE
RISOTTO À L'ÉPEAUTRE
CHOU-RAVE AUX HERBES
CRÊPE AUX POIRES

CHAQUE JOUR SANDWICHES BIO ET POTAGE BIO



**LES PERSONNES EXTÉRIEURES À LA DIVCOM ET À LA DIVSSA
SONT INVITÉES À RÉSERVER LEUR TABLE
SUR WWW.EC-JURA.CH OU VIA LE QR CODE**



Notre semaine bio : programme (suite)



LES CONFÉRENCES

AUDITOIRE, AVENIR 33, DELÉMONT

Mardi 29 mars 2022

17 h 30 **CRISE CLIMATIQUE, SANTÉ, ALIMENTATION ET NOUS**

par Manuela Audrey Jäggi, diététicienne

19 h 00 **PRÉSENTATION DU PROJET "ALIMENTATION SAINE"
DANS LES STRUCTURES D'ACCUEIL, VILLE DE BIENNE**

par Daniel Stäheli, resp. du Département
des EMS, Ville de Bienne

Jeudi 31 mars 2022

17 h 30 **90 % DE L'ALIMENTATION DÉPEND DES SOLS.
PRÉSERVONS LES TERRES NOURRICIÈRES**

par Fernand Cuhe, paysan, militant écologiste

19 h 00 **BIO, LA SOLUTION POUR UN SYSTÈME
ALIMENTAIRE DURABLE ?**

par Catherine Pfeifer, collaboratrice
scientifique du FiBL (Institut de recherche
de l'agriculture biologique)

LES EXPOS

À VOIR AU RESTAURANT
SCOLAIRE

Par Bio Suisse

- La tomate, légume de saison
- Soja suisse et soja étranger
- Produits animaliers et produits végétaux
- Gaspillage alimentaire

**Par les élèves Divcom de
2e année**

Quel est le restaurant
scolaire idéal de demain ?

Panneaux présentant
les résultats d'une
enquête menée par
les classes de 2e
de la Division

Un projet qui suscite un certain intérêt



L'impact de notre démarche : 2 motions parlementaires déposées et acceptées !

- Depuis la rentrée scolaire 2023, la gestion des restaurants scolaires jurassiens (au niveau post obligatoire) est harmonisée (système privé/public avec la mise en place d'un cahier des charges) ;
- A terme les exploitants des cafétérias devront garantir, dans la confection de leurs menus, **un minimum de 50% de produits régionaux et de 25% de produits qui répondent aux exigences de l'agriculture biologique suisse** ;
- L'Etat jurassien continue de verser aux exploitants une subvention de cinq francs par menu vendu. Les élèves et apprentis paient 9 CHF par menu, contre 8 CHF jusque-là (montant inchangé depuis 1998).
- De magnifiques souvenirs dans la tête des élèves et des personnes qui ont participé à ce projet !

Et pour la suite ?

- Un groupe de pilotage réunissant les directeurs de trois divisions (DIVCOM, DIVSSA et DIVART), la FRI (Fondation Rurale Interjuassienne en tant que prestataire), BioJura et la Chambre d'agriculture jurassienne (qui représente les producteurs jurassiens) est en charge de réfléchir aux meilleures solutions pour **garantir l'approvisionnement des restaurants scolaires** en respect du cahier des charges précité.
- Le même groupe s'occupe également de la gestion qualitative des restaurants scolaires en tant **qu'espace de vie et de lieux de formation**.





Merci pour votre attention !

***A votre disposition pour
répondre à vos questions***

