COMMUNICATION

Mon Restau responsable : le restaurant scolaire s'engage

Meilleur dans l'assiette, meilleur pour la planète... La commune s'est engagé dans la démarche de qualité Mon Restau responsable©.

Publié le 10 juin 2024

Le restaurant scolaire évolue !

Depuis un an, la Municipalité s'est engagée dans la démarche Mon Restau Responsable© pour faire progresser le restaurant scolaire en matière de transition écologique. La séance d'engagement finale a eu lieu **vendredi 31 mai dernier au restaurant scolaire.**

Les élus ont présenté les différentes étapes et animations qui ont eu lieu dans ce cadre, ainsi que les nouveaux engagements du restaurant scolaire !

Le restaurant scolaire engagé dans la démarche Mon Restau responsable©

À travers son engagement dans la démarche de qualité Mon Restau Responsable ©, la Municipalité souhaite **faire progresser le restaurant scolaire sur quatre piliers de la transition écologique et sociale** :

- le bien-être des convives,
- une assiette responsable,
- des éco-gestes,
- l'engagement social et territorial vers nos producteurs locaux.

Pendant un an, la commune et l'équipe d'agents municipaux dédiée à la restauration ont été accompagnés par le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement et le Parc de Brière.

Cet engagement s'est décliné en plusieurs étapes :

- La réalisation d'un questionnaire qui détaille le fonctionnement actuel du restaurant, les produits servis, les actions éco-responsables en cours ;
- Un diagnostic sur site, effectué par un professionnel sur la thématique du gaspillage alimentaire ;
- La visite « critique » par un autre chef cuisinier déjà engagé dans la démarche.

Les engagaments du restaurant scolaire

Bien être des convives

- **Impliquer, former et valoriser l'ensemble du personnel** (des chefs aux agents d'animation) pour l'accompagnement du temps de repas, notamment sur l'alimentation durable, échanger les bonnes astuces pour la gestion du bruit, le gaspillage alimentaire et l'éducation au goût
- **Poursuivre le changement de mobilier** (acoustique, esthétique…)
- **Poursuivre les repas thématiques** avec décoration
- **Poursuivre l'implication des enfants** dans la vie du restaurant scolaire (via la création de menus, d'outils ludiques pour le club testeur (régalomètre), la valorisation d'affiches sur les biodéchets et le gaspillage alimentaire)
- **Poursuivre le recueil des avis** des convives et familles sur le restaurant scolaire
- **Poursuivre la commission des menus avec les parents d'élèves,** lieu où les parents peuvent donner leur avis sur les menus proposés, s'interroger sur le fonctionnement du restaurant scolaire,,,

Porposer une assiette responsable

- **Proposer un seul choix d'entrée** mais en adaptant la quantité petite et grande faim
- Poursuivre le développement des approvisionnements locaux, durables et de qualité
- Réflexion sur le nombre de composantes pour le prochain marché public

Les éco-gestes

- **Améliorer la gestion des effectifs au plus près des besoins de l'équipe cuisine** (sensibilisation sur le cout d'un repas non servi, anticipation des sorties scolaires...) ;
- **Développer des animations ludiques** autour de la pesée des déchets (défi classe, gestion du compost, lien avec les jardins pédagogiques...)
- **Sensibiliser les familles au gaspillage alimentaire** notamment en informant sur le cout réel d'ur repas (7,88e) et les impacts des annulations de dernières minutes
- **Développer les échanges autour du gaspillage alimentaire avec l'ensemble des équipes du restaurant** : Communiquer les résultats des campagnes de pesées aux équipes d'animateurs et formaliser les temps d'échange et de partage de bonnes pratiques avec l'équipe autour du gaspillage alimentaire (ex: notamment harmoniser les règles de service du pain), et intégrer le gaspillage alimentaire dans le guide des animateurs.

Engagement social et territorial

- **Créer un temps de portes ouvertes** pour les familles des 2 écoles
- **Poursuivre les ateliers cuisine pour l'alsh et l'invitation des parents au goûter** dans les locaux du restaurant scolaire
- **Communiquer sur les réseaux les photos des plats servis** ainsi que les diverses animations de la pause méridienne
- **Développer le lien avec les équipes pédagogiques** et notamment les enseignants pour créer des projets pédagogiques autour de l'alimentation sur l'année (avec un fil rouge).

Cet engagement s'est décliné en plusieurs étapes :

- La réalisation d'un questionnaire qui détaille le fonctionnement actuel du restaurant, les produits servis, les actions éco-responsables en cours ;
- Un diagnostic sur site, effectué par un professionnel sur la thématique du gaspillage alimentaire ;
- La visite « critique » par un autre chef cuisinier déjà engagé dans la démarche ;

Des animations de sensibilisation des écoliers

En parallèle, **des animations auprès des élèves des classes de CE2 des écoles Ste-Anne et Les Roselières** ont été organisées au mois de mars : ils ont été invités à créer un repas de saison, et végétarien.

Une manière de sensibiliser les enfants aux goûts et de leur en faire découvrir de nouveaux !

Les agents formés aux enjeux

Au mois d'avril s'est déroulé **un atelier auprès des agents intervenant dans le cadre de la pause méridienne**. Des outils nutritionnels leur ont été présentés, ainsi que quelques clés en matière d'éducation alimentaire et de lutte contre le gaspillage.

HOTEL DE VILLE DE SAINT-LYPHARD
1, rue de Kerio
44410 Saint-Lyphard

02 40 91 41 08