



Projet Alimentaire de Territoire

PROJET RESTAURATION SCOLAIRE TALENSAC



2018/2021

Introduction

Ce projet autour du restaurant scolaire de notre commune est le fruit de réflexions lancées par Montfort Communauté en 2016 via le projet REPAS :

- Ré enchanter nos assiettes pour le plaisir des enfants
- Maintien d'une agriculture de qualité
- Santé pour tous

Au fil des réunions, études, bilans et formations à l'échelle de la communauté de communes puis de notre territoire, nous avons défini les grands axes de notre projet :

- Le contenu de l'assiette
- L'ambiance du restaurant, de la pause méridienne
- L'Education
- L'Environnement
- Les Finances
- La Gouvernance
- Hygiène et sécurité

Après avoir présenté notre restaurant, nous allons vous donner les lignes directrices de nos actions pour la période 2018/21. Vous verrez que certaines actions déjà mises en place entrent parfaitement dans nos objectifs.

Présentation structure

Horaires scolaires :

Pour les maternelles : 1^{er} service de 12h-12h50, pour les enfants qui font la sieste et 2nd service de 12h40-13h30 pour les autres.

Pour les élémentaires, nous avons 3 services : 12h-12h30 / 12h35-13h05 / 13h10-13h40 avec une rotation entre chaque période de vacances scolaires.

Cette organisation permet de réduire le nombre d'enfants présents dans les réfectoires pour modérer le niveau sonore de la cantine et améliorer la relation agents/enfants.

Mercredis et vacances

12h30-13h30 les mercredis et 12h-13h pendant les vacances scolaires. Le service est encadré par les animateurs du centre de loisirs.

Personnel en période scolaire :

- 8 agents interviennent dans le restaurant sur les différentes missions
- 14 agents en tout sur le temps méridien.
- 1 cuisinier et 1 aide en préparation le matin.
- Services maternelles : 4 agents
- Services élémentaires : 3 agents
- Surveillance de la cour et temps calme : 3 agents
- Sieste : 3 agents

Le restaurant en chiffre :

- Nombre de repas moyen journalier en 2016: 60 maternels et 139 élémentaires
- Nombre de repas moyen journalier en 2017: 63 maternels et 132 élémentaires
- Nombre de repas moyen journalier en 2018: 62 maternels et 128 élémentaires
- Coût d'un repas en 2016 pour la municipalité = 7,58 €
- Tarification pour les familles 2017/18 = 3,70 €

Constats à VALENSAC en 2017/18 :

Difficulté du service MS/GS :

Ce 2nd service maternel devient difficile au fur et à mesure de l'année scolaire car de moins en moins d'enfants font la sieste. Nous menons donc une réflexion sur l'organisation du temps de travail des agents afin d'affecter un agent supplémentaire sur ce service.

Manque de relation cour/cantine, école/cantine :

Comme dans beaucoup de commune, les relations entre la cantine et les autres services sont quasi inexistantes. Ce projet doit nous permettre de coordonner des actions entre eux.

Gestion des déchets :

Peu d'actions visent à quantifier et diminuer les déchets alimentaires du restaurant scolaire à l'heure actuelle. D'autres cantines ont mis en place des procédures dont nous nous inspirerons pour améliorer notre gestion.

Les actions mises en place en 2017/2018 :

Durant l'année scolaire 2017/18, nous avons introduit régulièrement des produits bios (1 à chaque repas), des produits issus de fournisseurs locaux (plusieurs fois par semaine).

Des repas à thème sont régulièrement organisés. Environ 1 fois par mois. Un menu végétarien est également proposé 1 fois/mois.

Le cuisinier a mis en place une fiche intitulée : « Menu de secours » afin de palier à ses absences. Ce sont des menus faciles à mettre en place constitués de produits congelés ou en boîtes.



Les grands axes et objectifs affiliés

CONTENU DES ASSIETTES

Objectifs	Actions	Moyens	Evaluation
Saisonnalité	Proposer des légumes/fruits de saison dans la majorité des menus	Cuisinier / fournisseurs	Réunion de bilan trimestrielle entre le cuisinier, le responsable hiérarchique et l'élu. Réunions de la commission cantine
Faire Maison	Préparer au moins 1 élément du menu sur place / jour	Cuisinier, aide cuisinier	
Qualité des produits	Proposer des aliments de meilleure qualité	Fournisseurs de produits locaux, bios et/ou frais	
Equilibre des repas	Veiller à un meilleur équilibre des repas	Conseil d'un diététicien Cuisinier Respect des recommandations (GEM-RCN)	

AMBIANCE



Objectifs	Actions	Moyens	Evaluation
Maîtriser le niveau sonore des réfectoires et améliorer les relations agents/enfants, agent/agent	Améliorer l'encadrement du 2 nd service maternel tout en maintenant l'organisation des autres services	Révisions des plannings des personnels pour Septembre 2018 Réorganisation des services	Enquête fin Septembre auprès des enfants sur l'ambiance de la cantine puis à la fin de chaque trimestre afin de suivre l'évolution Réunion de bilan trimestrielle avec l'équipe
	Permettre, avec leur accord, une rotation des agents sur différents postes pour mieux connaître le travail de chacun et multiplier les idées d'évolution sur chaque poste		



EDUCATION

Objectifs	Actions	Moyens	Evaluation
Favoriser l'autonomie des enfants et les responsabiliser	Permettre eux enfants de prendre des responsabilités lors des temps de repas	Participer au service (dessert notamment chez les élémentaires) Réflexion sur une aide aux maternelles par les élémentaires sur le temps de repas	Réunion de bilan trimestrielle avec l'équipe
	Inciter les enfants (GS/CP) à essayer de couper leur viande.	Rachat de couteaux de qualité	
Découvertes de saveurs	Mise en place de menus à thème	Cuisinier, aide cuisinière	Suivi des menus
	Ateliers cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Activité du centre de loisirs • Contact intervenants extérieurs 	Suivi des projets des structures
Découvertes de la chaîne « alimentaire »	Organisation de sorties scolaires ou périscolaires en lien avec l'alimentation		Au moins une sortie par année scolaire aura été organisée
Règles de vie	Appliquer la charte du vivre ensemble commune aux différents temps de la journée des enfants		

ENVIRONNEMENT

Objectifs	Actions	Moyens	Evaluation
 Tri sélectif	S'appuyer sur le projet du centre de loisirs mené par une animatrice en formation bpjeps LTP		Suivi des projets, bilans communs
	Inciter les enfants à effectuer un 1 ^{er} tri à table	Organiser le dressage de la table permettant un 1 ^{er} tri	Réunion de bilan trimestrielle avec l'équipe. Enquête auprès des enfants
	Mise en place d'un Compost 	Contacteur la Smitcom Voir avec les services techniques les modalités de ramassage et de réutilisation du compost	
Gaspillage	Organiser des pesées des déchets et un historique de celles-ci. Informer les enfants/agents de l'évolution		Suivi de l'historique

FINANCES

Objectifs	Actions	Moyens	Evaluation
Maintenir le budget alimentation	Diminuer le grammage des viandes pour améliorer la qualité et la diversité des légumineux, féculents et fruits		Suivi des commandes
Mode d'inscription	Maintenir le mode d'inscription actuel		Etudier le delta entre les enfants inscrits/présents sur le 1 ^{er} trimestre 2018/19

GOUVERNANCE

Objectifs	Actions	Moyens	Evaluation
Commission cantine	Remettre en place une commission cantine incluant le cuisinier, des représentants des agents, l'école, le centre de loisirs, la mairie, les parents, les enfants.		Bilan sur le nombre de participants, la périodicité des réunions, ...
Communication	Poursuivre la mise en ligne des Menus sur le site web de la mairie	Agent administratif	Réunion de bilan trimestrielle
	Améliorer l'information	Détail des plats, origines, images, allergènes, ...	
	Rendre les menus disponibles sur des applications mobiles (Qui Dit Miam !)	Mise en place d'OpenData	
	Lecture des menus en classe	Atsem, enseignants	
Participation des enfants	Les inclure dans la commission cantine et/ou orienter un projet CMJ en rapport avec cet objectif	Animateur CMJ	Suivi des projets CMJ

HYGIENE ET SECURITE

Objectifs	Actions	Moyens	Evaluation
Application des normes européennes	http://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-a-l-ecole.html information, formation des agents, nommer un référent		Suivi des procédures
Appliquer la démarche HACCP	information, formation des agents, nommer un référent		Suivi des procédures

Bon
Appétit...