



PROJET ALIMENTAIRE DE LA RESTAURATION DE COURLAY

Bilan de l'année écoulée :

Le restaurant scolaire a atteint un pourcentage de **27,2% d'achats locaux et d'appellations** et de **23.8% d'achats bio et bio local** : il ne reste donc que 49% d'achats dit conventionnels. La loi EGALIM impose 50% d'achats locaux dont 20% bio depuis le 1^{er} janvier 2022, ces critères sont donc respectés.

Comme vous l'avez certainement observé dans le magazine « Vivre à Courlay » de cet été, le restaurant scolaire est maintenant une « Cuisine Centrale » puisque la commune dessert également les enfants des écoles de Cirières et Brétignolles. Cela a permis de minimiser les coûts de production et d'éviter une forte augmentation du tarif du repas qui est pratiqué dans la plupart des collectivités.

Cela grâce à un Circuit court qui respecte un périmètre restreint et une sélection des fournisseurs.

Nous sommes par exemple engagés avec :

- le CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)
- M. HERAULT « de La Petite Plaine », Courlay
- Le Gaec « La Maison neuve », de Voulmentin
- La « Ferme de l'Airvaudais », Borcq-sur-Airvault
- La société « Pomona Passion Froid » (avec une sélection précise, ex : Beurre de Pamplie, etc....)
- La Boulangerie GORRY à COURLAY qui fait du pain bio

Nous avons eu à cœur au cours de l'année scolaire 2022-2023, de sensibiliser nos convives en leur faisant prendre conscience de **l'importance de l'achat local**, notamment avec les élèves de CM1 et de l'UEE. Ainsi ils ont pu assister à une présentation de l'exploitation de M et Mme FENNETEAU (de La Bie de COURLAY) en classe puis déguster les fromages au self et ensuite visiter la ferme et également la fromagerie.

Nous avons fait des animations « **Glaces artisanales** » : les glaces ont été intégrées aux repas sous la forme simple de boules pour faire découvrir « le mieux manger ».

Ce sont des glaces et des sorbets de haute qualité (98% de fruits dans les sorbets). Le service a été effectué en **extérieur** pour les plus grands.

De plus, Les convives trient leurs déchets en fin de repas.

Pour information, la collectivité n'intègre pas actuellement de « Menu Végétal » mais elle préfère dans un premier temps, diminuer le grammage de viande en complétant avec des légumineuses. Vous avez pu également constater que la viande est présente uniquement dans le plat principal et qu'il n'y en a plus dans les entrées.

A partir du CP, le service ne se fait plus à table mais au self.

Ainsi, pour commencer à habituer les enfants et faciliter la rentrée de septembre des futurs CP, nous avons fait passer au self à plusieurs reprises les grandes sections de l'école publique.

Objectifs de l'année à venir :

Nous souhaitons favoriser l'autonomie des plus petits avec :

- La mise en place de petits pichets avec couvercle,
 - La mise à disposition d'un couteau à tous les niveaux
 - Une incitation à manger le plus souvent seul (exemple : un pilon de poulet évite la découpe etc...).
- Tout cela favorisera la préparation du passage au self en CP.

Nous respecterons le coût-repas défini par la collectivité, tout en continuant à faire progresser les pourcentages de Bio, Local et Appellation.

Tout ceci grâce aux leviers suivants :

- LE CONTROLE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE QUI CONSISTE A :

- . Repasser les excédents du service grâce au Plan de Maîtrise Sanitaire.
 - . Adapter la portion suivant les convives (2 codes couleurs suivant la quantité de remplissage du rame quin)
 - . Cuire la viande à Basse Température ce qui permet de limiter la perte de viande avec une cuisson parfaite à cœur.
- De plus,
- . Chez les petits, les assiettes à compartiments servent à adapter la portion, ainsi que le verre pour le service des desserts en seau.
 - . Les laitages et desserts sont servis en ramequins pour adapter la portion ce qui permet d'acheter en seau, des yaourts bio, du fromage blanc, de la compote etc.....
 - . Les entrées sont souvent non assaisonnées et mises en vitrine suivant les besoins tout au long du service afin que les restes puissent être retransformés en respectant le Plan de Maitrise Sanitaire.

- LA PEDAGOGIE ALIMENTAIRE :

Les journées à thème et les animations permettront de sensibiliser les convives et d'augmenter leur intérêt de façon ludique.

. Exemple de journée à thème prévue :

A l'automne se déroulera la Semaine du Goût sur le thème des « Fromages ». Chaque jour, les convives découvriront différents fromages intégrés dans les plats.

. Exemples d'animations organisées depuis le début 2020 :

Visite des exploitations < La Petite Plaine >, < Le GAEC La maison neuve, Plaisir du lait >, <M. et Mme Fenneteau, La Bie, fromages >

Au restaurant scolaire : - Travail des légumes

- Préparation de repas en fin d'année CE1 et CE2

- Dégustations : fromages, épices, herbes, légumes, menu « 100 % local », menu de Noël, animation glace avec le partenariat de différents intervenants.

Notre objectif final est de prouver qu'il est possible de manger des produits de qualité en restauration collective grâce à une gestion des achats, à la fabrication des repas sur place et à la limitation du gaspillage alimentaire.