



PROJET ALIMENTAIRE DE LA RESTAURATION DE COURLAY

Bilan de l'année écoulée :

Le restaurant scolaire a atteint un pourcentage de 29% d'achats Locaux et d'Appellations et de 26.5% d'achats Bio et Bio local. Il ne reste donc que 44,5% d'achats dit conventionnels.

La loi EGALIM impose 50% d'achats Locaux dont 20% Bio depuis le 1^{er} janvier 2022.

Ces normes sont donc largement respectées.

Le restaurant scolaire est maintenant une Cuisine Centrale puisqu'elle dessert également les communes de Cirières et Brétignolles. Cela a permis de minimiser les coûts de production et d'éviter une forte augmentation du tarif du repas souvent pratiquée dans la plupart des collectivités.

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

Nous pouvons par exemple citer nos engagements auprès de :

- la CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)
- M. HERAULT « La Petite Plaine », Courlay
- Le Gaec « La Maison neuve », Voulmentin
- La « Ferme de l'Airvaudais », Borcq-sur-Airvault
- Pomona Passion Froid (avec une sélection précise, ex : Beurre de Pamplie, etc....)
- La Boulangerie GORRY de COURLAY qui fait du pain bio
- Antantic sas moulin fermier (producteur de légumineuses, farines et pâtes biologiques) 79380 Montigny

Nous avons eu à cœur de sensibiliser nos convives en leur faisant prendre conscience de l'importance de l'achat Local au cours de l'année scolaire 2023-2024, notamment avec les élèves de CM1 et de l'UEE.

Ainsi ils ont pu assister à une présentation de l'exploitation de Mickael et Edwige (ferme de l'airvaudais) en classe puis déguster les produits au self et par la suite visiter la ferme et également la yaourterie.

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 (70% de fruits dans les sorbets). Elles ont été servies « en extérieur » pour les plus grands (dans tous les sites : Courlay, Cirières et Brétignolles).

Enfin, Les convives trient leurs déchets en fin de repas pour leur apprendre le respect de l'environnement.

A titre d'information, la collectivité a choisi de ne pas intégrer de Menu Végétal hebdomadaire mais plutôt de s'engager à 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, donc plus dans les entrées.

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

Ainsi, pour commencer à habituer 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 :

Obtenir une plus grande autonomie des plus petits avec la mise en place de petits pichets avec couvercle, le couteau à tous les niveaux et faire en sorte qu'ils mangent le plus souvent seuls (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 :

- CONTROLE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

. Repasser les excédents du service grâce au Plan de Maîtrise Sanitaire.

. Adapter la portion suivant le convive (2 codes couleurs suivant la quantité de remplissage du ramequin)

. 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 des Yaourts Bio en seau, fromage blanc, compote etc.....

. Cuire à Basse Température ce qui permet de limiter la perte de viande avec une cuisson parfaite à cœur.

. Les ramequins sont souvent non assaisonnés et mis en vitrine suivant les besoins tout au long du service afin que les ramequins restants puissent être retransformés en respectant le Plan de Maitrise Sanitaire.

- LA PEDAGOGIE ALIMENTAIRE :

La poursuite des journées à thème et les animations permettront de sensibiliser les convives à l'équilibre alimentaire et ainsi d'augmenter leur intérêt pour la qualité de l'alimentation de façon ludique.

. Exemple de journées à thème :

A l'automne se déroulera la Semaine du Goût, une intervention dans les classes de PS, MS et GS etc...

. Exemple d'animation depuis le début du nouveau restaurant scolaire :

Visite des exploitations < petite plaine>, < GAEC maison neuve, Plaisir du lait>, <M. et Mme Fenneteau, La Bie>, < Mickael et Edwige Ferme de l'airvaudais>.

Au restaurant scolaire : - Travail des légumes

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

-Dégustation : Yaourt bio local, Fromage, Epices, Herbes, Légumes, Menus 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.