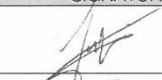
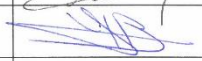
Commission repas
Du 13 avril 2023

ÉDUCATION BREC'H

COMMISSION RESTAURATION

Réunion du 13/04/2023

NOM- PRENOM	FONCTION/STRUCTURE	SIGNATURE
Laurence Bouquin-Jaffré	Diététicienne	
Tanguy ALLEE	Chef cuisinier	
Vanessa Degeorges	Référente périscolaire	
Isabelle Oger	Responsable du Pôle éducation	
Chantal Mahieux	Adjointe vie scolaire	
Yannick Le Breton	Adjoint communication	
Caroline Le Bayon	Parents d'élève du Pont Douar	Excusée

Axe de travail: Passer de l'image « cantine » à celle de restaurant

Objectifs/Actions

✓ L'équipe cuisine au plus près des enfants durant le repas (informer et recueillir)
✓ Sensibiliser les animateurs et les enfants sur les notions du « bien manger »
✓ Programmer des menus à thèmes
✓ Mettre en place des expositions afin de sensibiliser les enfants et créer des temps forts

EXPOSITION AU RESTAURANT SCOLAIRE: FRUITS ET LEGUMES MOCHES

Du 20 au 24 mars, les enfants ont été sensibilisés au gaspillage alimentaire sur les temps périscolaires:

Exposition dans le hall d'entrée du restaurant;
Réalisation de collages à la manière de l'artiste italien Arcimboldo,
Jeux de société sensibilisant au gaspillage.

Un livret illustré et commenté par Sami, la petite grenouille mascotte du pôle éducation, sur le thème des fruits et légumes moches, a été distribué aux enfants.

EXPOSITION « les contes anti-gaspi »

Du 22 au 26 mai, les enfants seront sensibilisés au gaspillage par le biais de contes.
Les menus de la semaine du restaurant seront adapté en fonction du conte (ex: Une pomme pour « Blanche Neige », un fromage pour « le corbeau et le renard »

Les menus

Les propositions

- ✓ *Proposer 1 fois/ mois le gâteau d'anniversaire des enfants nés dans le mois;*
- ✓ *Valoriser dans le menu les plats proposés par l'équipe cuisine. Ex: « Les Lasagnes de … »;*
- ✓ *Valoriser les nouveautés proposées;*
- ✓ *Recenser les propositions des enfants pour définir les menus;*
- ✓ *Mettre en place un plan alimentaire ;*

LE PLAN ALIMENTAIRE

Qu'est ce qu'un plan alimentaire?

Le plan alimentaire prend en compte à la fois l'équilibre alimentaire et les fréquences de service de plats du GEMRCN*.

** GEMRCN "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" est un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale.*

(Source:http://www.gemrcn.fr/)

A l'heure actuelle, le plan alimentaire reste l'outil le mieux adapté pour concrétiser et simplifier l'application du GEMRCN et assurer l'équilibre alimentaire au repas.

Il est rédigé par le diététicien, en étroite collaboration avec l'équipe de restauration, afin que cet outil soit le mieux adapté au fonctionnement de l'établissement et, de ce fait, spécifique à la collectivité.

Comment se compose-t-il ?

Il se rédige sur 20 repas consécutifs, comme les fréquences du GEMRCN, (par exemple : 4 semaines à 5 jours de menus/semaine…) et correspond à une structuration des repas, et non à l'énumération précise des menus.*

Il se présente sous la forme de tableaux hebdomadaires dans lesquels figurent les différentes familles d'aliments, elles-mêmes divisées en sous catégories de famille.

Quels avantages pour votre établissement ?

C'est un outil de travail qui représente un gain de temps dans l'élaboration de vos menus équilibrés (du passage des commandes jusqu'à la confection des plats), tout en vous laissant une liberté et une autonomie dans le choix des préparations.

Ajouts, commentaires:

La commission est favorable à l'ensemble de ces propositions

Axe de travail: Développement durable « Bon pour la planète »

Objectifs/Actions

- ✓ *Se conformer à la loi égalim (Gaspillage alimentaire, 20% produits locaux et bios)*
- ✓ *Sensibiliser aux déchets*
- ✓ Travailler sur la mise en place d'un compost au restaurant
- ✓ Faire un état des lieux sur la consommation des produits locaux au restaurant

LES PRODUITS LOCAUX

Les produits locaux sont comptabilisés par la loi EGalim uniquement s'ils sont porteurs d'un label *(Label rouge ; Appellation d'origine (AOC/AOP) ; 'Indication géographique protégée (IGP) ; Spécialité traditionnelle garantie (STG) ; Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026) ; Écolabel pêche durable).*

Néanmoins, si la loi EGalim ne comptabilise pas les produits locaux dans ses ratios exigés, la commission souhaiter donner des critères sur ce que l'on appelle produits locaux.
En effet, *à quel périmètre géographique l'est-il ou n'est-il plus ? Comment le mettre en valeur ?*

Ajouts, commentaires:

Pour la commission, les produits locaux peuvent être étendus à la Bretagne.

Il serait intéressant de fixer un nombre de repas par an en produits locaux proches (Ex: pomme du Verger conservatoire), ainsi que des produits porteurs de Label AOP/IGP/Label rouge.

LISTE DES FOURNISSEURS LOCAUX UTILISES PAR LE RESTAURANT

- Ty producteurs (Kervignac) pour la viande
- Les boulangeries « Des Saveurs de pain » et « l'Official » (Brec'h)
- Le verger de Kerbellec (Brec'h) selon la saison et les fruits disponibles de leur production
- Terre Azur (Bretagne) pour les fruits et légumes et le poisson
- Sovéfrais (Bretagne) pour la gamme « So Breizh » produits d'origine bretonne
- Le p'tit fermier de Kervihan (Locoal-Mendon) pour les yaourts Bio, fromages blanc Bio, fromage Bio à la coupe
- Crêperie Le Guen (La Chapelle-Bouëxic 35)
- Le cru des Vignerons (Auray/Brec'h) pour les vins

POIDS DES DENREES NON CONSOMMEES EN FIN DE SERVICE

Date	Plat / garniture	Quantité
27-févr	Risotto aux petits pois	12 kg
14-mars	Veau Marengo	7,3 kg
15-mars	Dahl de lentille au lait de coco	8 kg
16-mars	Potatoes	1,5 kg
17-mars	Haricots blancs à la tomate	3 kg
27-mars	Jambon braisé à l'ananas	1,2 kg
28-mars	Riz	2,5 kg
04-avr	Sauté de dinde à la normande	3 kg
06-avr	Fondue de poireau	3 kg
11-avr	Tajine de légume aux pois chiche	1,5 kg
13-avr	Noix de joue de porc au cidre	3 kg
17-avr	Sauté de poulet au lait de coco	2 kg
	Boulgour	2 kg
18-avr	Carottes au jus	2 kg
25-avr	Quinoa aux petits légumes	2 kg

Ajouts, commentaires:

Réflexion à mener sur les plats qui ne sortent pas de la cuisine.

Retour sur le repas parents

« DEJEUNER PARENTS » DU 30 MARS

Étaient présents: 2 parents de l'école du Pont Douar et Isabelle OGER

REPAS

Repas dans son ensemble très bon

AMBIANCE

Calme au service des maternelles, plus bruyant pour le service des élémentaires

PISTES D'AMELIORATION

Dans le mail envoyé aux familles 2 semaines avant le jour du repas parents, devrait donner davantage d'explications (Horaires, lieu de RDV, lieux de déjeuner, prix…)

Ajouts, commentaires:

Pas de commentaire particulier

Les prochaines dates prévue : **le 25 mai et le 29 juin**

Axe de travail: Continuer à améliorer la communication

Objectifs/Actions

✓*Accueillir les parents au restaurant le dernier jeudi du mois*
✓*Partager des actions menées via le site internet de la mairie et les écoles*
✓*Valoriser le « fait maison » sur les menus, dans la presse…*
✓*Afficher les menus de manière plus visible*

LE REPAS PARENTS

Améliorer le mailing envoyer aux familles pour les informer du repas parents:

Pour rappel, chaque dernier jeudi du mois, sauf pendant les vacances scolaires, les parents peuvent s'inscrire pour déjeuner au restaurant municipal.
Comment ça se passe ?

- ✓ Appeler le pôle éducation minimum 1 semaine à l'avance au 02.97.57.79.37.
- ✓ Rendez- vous devant le restaurant municipal à 12h (2 rue Park ar Fetan) (Près de la médiathèque)
- ✓ Le repas se déroule de 12h à 13h30
- ✓ Accueil et visite du restaurant réalisés par un membre de la commission
- ✓ Le déjeuner se déroule sur une table de 8 adultes maximum située au cœur du restaurant
- ✓ Facture envoyée par courrier en fin de mois (6.50€ le repas)

LES MENUS

Les dates des repas parents sont intégrés dans les menus
Tanguy, le chef cuisinier, souhaite proposer une nouvelle mise en page (Plus lisible et claire)

POINT PRESSE

Faire un point presse concernant la commission repas (Arrivée du nouveau chef cuisinier, les animations sur le gaspillage alimentaires, le repas parents, les nouveautés…)- Prévu le 2 mai à 11h-

Ajouts, commentaires:

Pas de commentaire particulier

A VOS AGENDAS

Prochaine commission le 29 juin à 13h30 en salle des fleurs

Prochains « repas parents » le 25 mai et le 29 juin