



Commission restauration du 19 décembre 2024



COMMISSION RESTAURATION

Réunion du 19 décembre 2024

NOM- PRENOM	FONCTION/STRUCTURE	SIGNATURE
Yannick Le Breton	Adjoint communication	Excusé
Chantal Mahieux	Adjointe vie scolaire	
Laurence Bouquin-Jaffré	Diététicienne	
Tanguy ALLEE	Chef cuisinier	
Vanessa Degeorges	Référente périscolaire	Excusée
Isabelle Oger	Responsable du Pôle éducation	
Caroline Le Bayon		Excusée
Anuprita Quellenec	RPE	
Emilie MARTINEL	RPE	
Emmanuelle CHEPOT	RPE	
LE RAY Sandra	Parent élève Secrétaire-Cœur	

TROMBINOSCOPE DU POLE EDUCATION



Isabelle OGER
Responsable du pôle
éducation



Valérie THOMAS
Gestionnaire administrative



Tanguy ALLEE
Chef cuisiner



Charline SCHNEEKLOTH
Référente périscolaire du
Sacré-Coeur et Activ' Ados



Marie LE PEUC'H
Référente périscolaire de
Kerstran et de l'ALSH



Vanessa DEGEORGE
Référente périscolaire du
Pont Douar et du CME

Nous contacter

Pôle éducation, 22 rue Georges Cadoudal, 56400 Brec'h
02 97 57 79 37 // contact-enfance-jeunesse@brech.fr



Les menus



- Disponible en ligne sur le site de la commune:

<https://www.brech.fr/famille-education/restaurant-scolaire/>

Informations diverses



LA PLACE DES PARENTS

- Commission restauration

Pour rappel, la commission restauration est ouverte **aux parents volontaires des 3 écoles**.

L'horaire de rendez-vous, cette année est fixé à 18h.

(⇒ Un lien visio a été rajouté)

- Déjeuner parents

Il se déroule chaque dernier jeudi du mois, sauf pendant les vacances scolaires, (les dates des repas parents sont affichées sur les menus).

Il fonctionne sur inscription et est **destiné aux adultes** (parents, enseignants et personnels des écoles

Comment s'inscrire ? Contacter le pôle éducation au minimum une semaine à l'avance (Valérie :

02.97.57.79.37)

Quel est le prix ? 7,15€ (Une facture est envoyée en fin de mois).

Comment cela s'organise ? Le rendez-vous à lieu devant le restaurant municipal, 2 rue Park ar Fetan à **12h à 13h30** (Près de la médiathèque)

Avant le déjeuner, une visite du restaurant est proposée aux personnes présentes par un membre de la commission restauration.

Le repas se déroule au cœur du restaurant. La jauge maximum de participants est de 8 personnes.

LES REGLES DE VIE DU RESTAURANT MUNICIPAL

Durant la pause déjeuner, voici quelques règles à respecter pour passer un bon moment au restaurant municipal :



TRAVAUX ACOUSTIQUES



La phase 3 des travaux acoustique a été finalisée en septembre.

EXERCICES EVACUATION INCENDIE

Les 14 et 17 octobre au restaurant municipal

INTERDICTION DU PLASTIQUE

Dans les textes de loi, on parle d'interdire la vaisselle plastique dans le cadre de "L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite." Les enfants mangent dans de la vaisselle en polypropylène. Doit-on la changer pour 2025 ?

Oui, je vous confirme que la vaisselle en polypropylène est concernée par cette mesure. Si vous êtes dans une collectivité de plus de 2000 habitants, cette mesure sera effective à partir de 2025.

Conformément à l'avis n°87 du Conseil National de l'Alimentation, les contenants de cuisson, réchauffe et service sont des « Objets destinés à contenir des denrées alimentaires (ie conditionnements, récipients, articles de vaisselle, etc.), en contact avec les aliments, utilisés lors des étapes de cuisson, réchauffe et de service, c'est à dire ceux utilisés :

- o pour la cuisson ;
- o pour la préparation des plats chauds en cuisine ;
- o pour la remise en température ;
- o pour la présentation des plats chauds et froids aux convives ;
- o par les convives (c'est-à-dire la vaisselle). »

Et hors produits pré-emballés.

Les animations



ANIMATION SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Tout au long de l'année, les enfants sont sensibilisés au gaspillage :
Ainsi, en mars dernier une exposition sur l'eau et des actions de récupérations ont permis aux services techniques de récupérer 30 à 40 L/ jour pour alimenter la citerne à eau de la serre.)
Parallèlement, avec l'ESAT du Prat, le RS donne une seconde vie aux restes de pain. (Chaque jour, un camion se déplace dans les boulangeries et restaurants municipaux du territoire pour récupérer les sacs de pains, les invendus ou les non distribués, pour ensuite les transformer en aliments pour les animaux).

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Chaque mois, l'équipe cuisine prépare un gâteau pour fêter les anniversaires des enfants et des adultes qui sont nés dans le mois.
Le restaurant est décoré dans une ambiance festive et une petite animation met à l'honneur les enfants et adultes concernés.



SEMAINE DU GOUT



10 kg de pain sont recyclés (croûtons, chapelure...) et incorporés dans les repas de la semaine.
Pendant la semaine, les enfants devaient deviner dans quel plat se trouvait le pain

LA VEILLE DES VACANCES



Les enfants partagent un moment convivial en compagnie de leurs camarades et des animateurs du service enfance-jeunesse. Au menu : déguisements, jeux à thème et distribution de bonbons

LE MENU DE NOEL

Les enfants ont pu voter entre 2 propositions (entrées/ plats) pour le menu de Noël

Le projet de self



LES OBJECTIFS

Souhait de réaliser un self participatif ou collaboratif en septembre 2025 à partir des CP.

Objectifs:

- Autonomie des jeunes convives
- Notion de choix (plus étendu)
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Service plus fluide (multiplication des flux)
- Optimisation générale du fonctionnement de la distribution des repas
- Vraie valeur ajoutée au service (innovation) restauration scolaire dans une logique de qualité.

Le diagnostic

Le 4 juin restitution du diagnostic de la société « Atout restauration ».

Objectifs:

- ▶ Bénéficier de l'expertise d'un spécialiste en restauration collective pour réorganiser le fonctionnement de la distribution des repas.
- ▶ Prendre connaissance des conditions nécessaires pour faire évoluer notre système de distribution de repas.
- ▶ Gagner en efficacité
- ▶ Placer la restauration scolaire municipale dans une logique de qualité

Le plan d'actions

Une réflexion à mener autour de 3 leviers



Distribution des repas

Modéliser la distribution des repas autour d'un principe de self-service



Environnement technique

Réaménager l'espace laverie/plonge
Repenser le système de stockage des produits finis



Organisation

Optimiser la production en cuisine
Réétudier l'organisation du service



Lien vidéo

https://www.youtube.com/watch?v=xjVIGs_nnQc

LES RENDEZ-VOUS

- ▶ 12/09: Visite du bureau d'étude Process cuisine
- ▶ 30/09: Visite du bureau d'étude Ingénierie restauration
- ▶ 04/10: Réunion avec le Maire, C. Mahieux, S. Neveu, K.Le Gall, I. Oger et T. Allee
- ▶ 15/10: Visite du self du collège Le Verger
- ▶ 17/10: Visite du bureau d'étude Conceptic'Art

ECHEANCES PROCHAINES

Visite d'un self « zéro déchet » à Basse-Goulaine et au collège St Julien à Malestroit

Perspectives:

Choisir le bureau d'étude

Etablir un échéancier de travaux pour être opérationnel en septembre 2025

A VOS AGENDAS

Prochain « repas parents » : le 30/01

Prochaine commission: le 20 mars à 18h en salle des fleurs du pôle éducation

ORDRE DU JOUR PREVISIONNEL

Point d'étape du projet self

Bilan de la formation Plaisir à la cantine et axes de travail (Communication)

Projet goûter avec l'écomusée de Saint Dégan



Merci pour votre attention...