

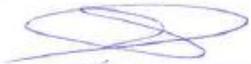


Commission restauration du 20 mars 2025



COMMISSION RESTAURATION

Réunion du 20 mars 2025

NOM- PRENOM	FONCTION/STRUCTURE	SIGNATURE
Yannick Le Breton	Adjoint communication	
Chantal Mahieux	Adjointe vie scolaire "r"	
Laurence Bouquin-Jaffré	Diététicienne	
Tanguy ALLEE	Chef cuisinier	
Vanessa Degeorges	Référente périscolaire	Excusée
Isabelle Oger	Responsable du Pôle éducation	
Caroline Le Bayon	Parents de l'école du Pont Douar	
Anuprita Quellenec	Parents de l'école du Pont Douar	
Emmawaelle CHERAT	RPE Pont Douar	
Alicia le Corre	parent d'élève (Kerstraw)	
Emilie MARTINEZ	RPE Pont Douar	

ORDRE DU JOUR

Les menus

L'actualité

Le projet self

L'agenda

Les menus



L'actualité

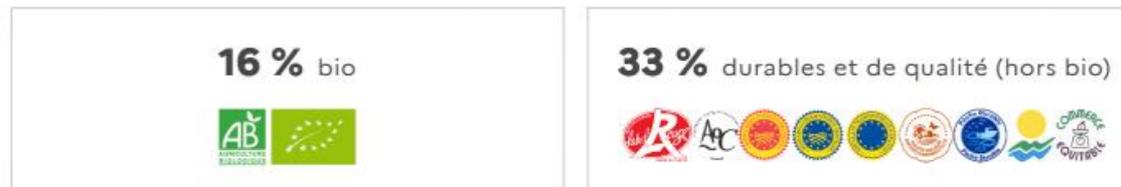


LE RESTAURANT EN CHIFFRE



APPROVISIONNEMENT EGALIM

Qualité de la nourriture en 2024



Pour information, la moyenne nationale 2024 (pour les achats de 2023) est de 12.1% de BIO et de 25.25% de produits de qualité durable (dont le bio). (cf Rapport bilan stats EGALIM 2024)

REGLEMENTATION- INTERDICTION AU PLASTIQUE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Rappel de la réglementation en vigueur depuis janvier 2020:

- ▶ Les bouteilles d'eau plate en plastique sont interdites
- ▶ Les ustensiles en plastique sont interdits
- ▶ Les contenants en plastique sont interdits

Depuis janvier 2025, les contenants alimentaires en plastique sont interdits (cuisson, réchauffe, vaisselle)

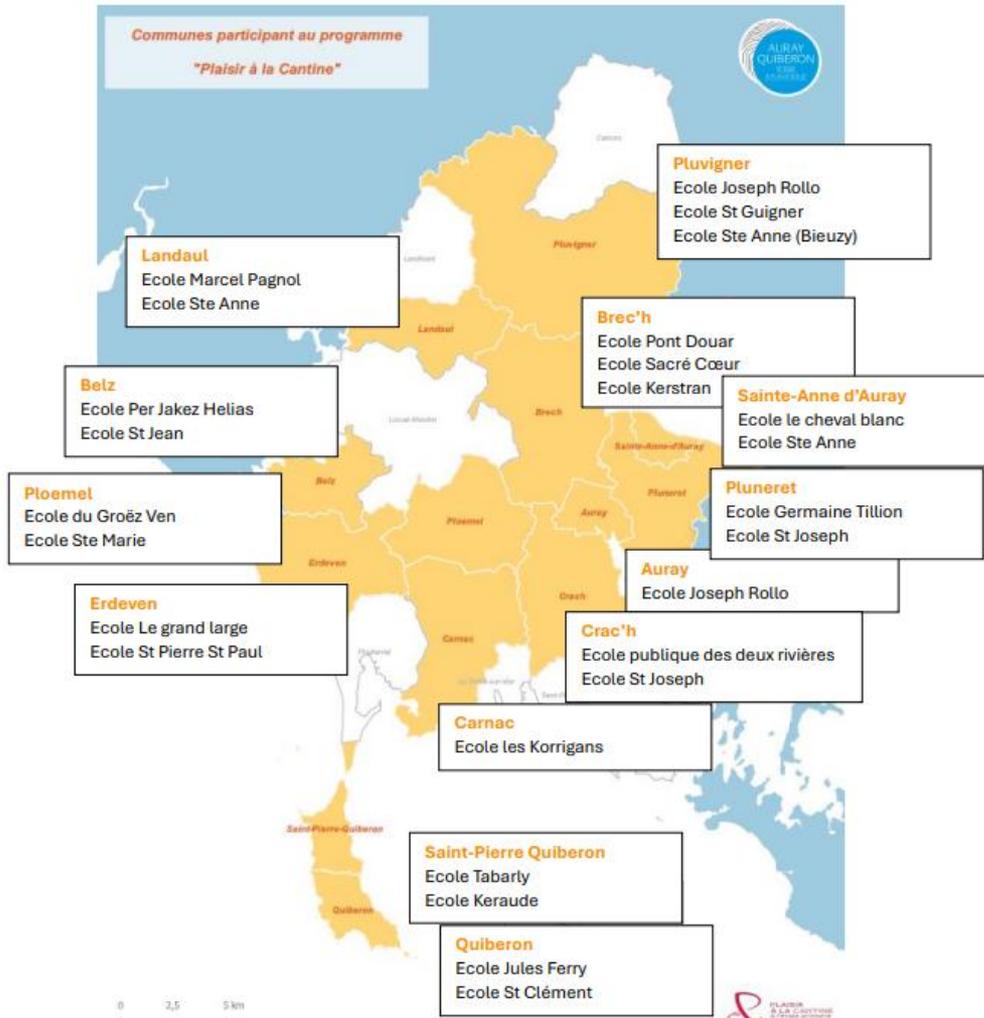
LES GOUTERS

L'équipe de l'accueil de loisirs du mercredi souhaite améliorer sa proposition de goûter. En effet, la directrice aimerait des goûters variés, équilibrés et pourquoi pas faits maison.

A titre de test, l'équipe du restaurant confectionnera 1 goûter maison le premier mercredi de chaque période.

A terme nous souhaiterions généraliser l'expérience sur les temps périscolaires du soir en période scolaire (En parallèle de la mise en place du self).

DISPOSITIF PLAISIR A LA CANTINE



Le 29 janvier, le programme « Plaisir à la Cantine » s'est achevé,

10 jours de formation entièrement financés par la DRAAF et l'ARS ont été proposés aux agents de la collectivité et aux élus concernés par le temps de pause méridienne, pour travailler et favoriser le « bien manger ».

Quelle suite?

Retours positifs de ce dispositif.

Par la suite, AQTA souhaiterait proposer aux communes de former le personnel sous forme condensée sur les sujets tels que la néophobie, sensorialité, psychologie/sociologie de l'enfant...

Les animations et projets



▶ Tri des déchets

Travail avec le service communication pour que le tri soit davantage pédagogique

▶ Pesée avec AQTA

Le service Tri et prévention des déchets d'AQTA propose un accompagnement des restaurants scolaires dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Cet accompagnement, financé par AQTA, se matérialise par un diagnostic du gaspillage grâce à des pesées pendant une semaine (Un kit est mis à disposition par l'association « Aux Goûts du Jour ». Les données sont ensuite analysées par l'association, et un plan de lutte est établi pour trouver des solutions en co-construction avec l'établissement.

▶ Formation du personnel

Formation et échange de pratiques pour les équipes « pause méridienne » avec Laurence notre diététicienne le **vendredi 16 mai**.

- ↗ Comprendre les besoins alimentaires des enfants (Equilibre d'un repas)
- ↗ Faire du temps de repas un temps convivial
- ↗ Dépister les troubles de comportement alimentaire chez les enfants

Le projet self



VISITE DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BASSE-GOULAIN LE 6 FEVRIER 2025



Les entrées et les desserts



Le plat chaud



Fontaine à eau



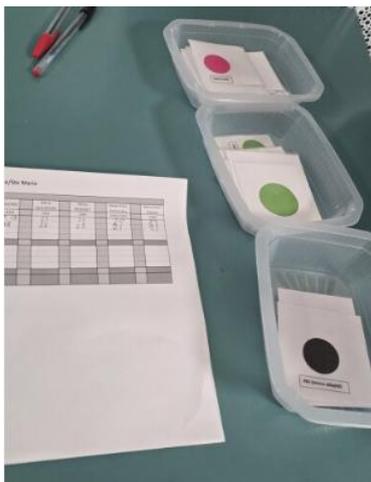
Débarrassage et tri



La plonge



Préau extérieur pour la zone d'attente



Gestion des PAI



Gestion des PAI

DIAGNOSTIC-ESQUISSE DU PROJET SELF BRECHOIS

Le Bureau d'étude Process cuisine et EEUN architecture d'Auray ont été retenus pour effectuer un diagnostic esquisse :

Cette mission comprend la réalisation d'un diagnostic complet du fonctionnement de notre restaurant scolaire afin d'évaluer l'ensemble des travaux nécessaires à la mise en conformité des différents espaces, au regard des réglementations sanitaires, (stockage, préparation, production, buanderie, sanitaires et espaces pour les personnels)

Ce diagnostic devra permettre d'envisager des scénarii d'évolution selon deux schémas: l'un avec des travaux à réaliser en une fois, l'autre avec des travaux programmés selon un planning pluriannuel.

Dans les 2 scénarii, cette étude devra évaluer les contraintes et les conséquences:

I- conséquences fonctionnelles, financières et techniques

II- conséquences opérationnelles du self (accompagnement des équipes, les problématiques du self liées à sa situation au cœur du bourg, le zoning, le nombre de places disponibles pour déjeuner, les horaires de passage, la possibilité de déménagement et les modalités de restauration le temps des travaux...)

⇒ RDV pour lancement de l'étude: le 2 avril

L'agenda



A VOS AGENDAS

Prochaine commission le 3 juillet à 18h

Prochains « repas parents » : le 27/03;24/04;26/06

ORDRE DU JOUR

Les menus

le self

Animations et formations