

# L'assiette des Écoliers

N°1 - sept./oct. 2014



## Édito



C'est avec fierté que j'ai été élue à la Présidence de la Caisse des Ecoles Publiques de la Ville de Reims et avec un immense plaisir que je mettrai en œuvre, dès cette rentrée 2014, les engagements de la Municipalité en matière de restauration scolaire. Chaque jour, les équipes de la Caisse des Ecoles Publiques, cuisiniers, livreurs, personnels de restauration déploient tout leur savoir-faire et leur enthousiasme pour élaborer les quelques 8 000 repas servis dans les 64 restaurants scolaires de la Ville. Notre mission s'articule autour d'un axe majeur : proposer une alimentation saine, équilibrée et variée à chacun de nos jeunes convives. Cette nouvelle lettre d'information « L'assiette des Écoliers » est désormais construite autour d'une double lecture. Enrichie d'un contenu dédié aux parents, mais aussi de rubriques spécialement conçues pour les enfants, cette communication modernisée favorisera la sensibilisation des élèves aux enjeux liés à la prise des repas tout en leur permettant de s'approprier les messages nutritionnels fondamentaux. Je vous souhaite une excellente année scolaire 2014 et vous assure de mon sincère dévouement.

Véronique MARCHET  
Première Adjointe au Maire  
Présidente Déléguée de la Caisse des Ecoles Publiques

## Actu

### Moins pour les parents, plus pour les enfants !

Les nouveaux tarifs pour la rentrée scolaire vont désormais alléger la facture de la restauration scolaire pour près d'un tiers des familles rémoises. Pour les autres, le tarif reste inchangé.

Le tarif de 0,50€, au lieu de 1,02€, est appliqué pour les enfants souffrant d'allergie, bénéficiant d'un P.A.I.

Le tarif « non rémois » de 5,36€ reste inchangé pour les habitants de l'agglomération : Bétheny, Bezannes, Cernay-les-Reims, Champfleury, Champigny, Cormontreuil, Prunay, Puisieux, Saint-Brice-Courcelles, Saint-Léonard, Sillery, Taissy, Tinquex, Trois-Puits, Villers-aux-Nœuds (6,33€ pour les autres communes extérieures). Pour tous les enfants, l'action en faveur de la qualité des repas s'accroît : une diététicienne vient renforcer l'équipe de la cuisine centrale. Elle a pour missions d'élaborer les menus en collaboration avec le responsable de production et de mettre en place des animations pour promouvoir l'alimentation équilibrée.

### Des goûters gratuits et équilibrés



La Ville de Reims a décidé d'offrir un goûter aux élèves lors de l'accueil périscolaire. Un goûter gratuit pour les familles. « Cet effort de la Ville est un choix volontariste, souligne Véronique MARCHET, Adjointe en charge de l'Éducation, Présidente de la Caisse des Ecoles Publiques. « Il vise à favoriser l'accès de tous aux services proposés pour l'accueil et l'éducation des enfants ».

Le goûter, composé et distribué par la Caisse des Ecoles Publiques, est équilibré en fonction du repas du midi afin de répondre au mieux aux besoins nutritionnels des petits écoliers.

De plus, l'approvisionnement des denrées chez les fournisseurs locaux sera privilégié. Dans un premier temps, ce goûter sera offert à raison d'un jour par semaine dans quatre secteurs différents.

### Pour nous contacter, rien de plus simple !

Téléphone : 03 26 88 74 55 • Fax : 03 26 86 83 45

Pour signaler les absences par mail : facturationfamilles@mairie-reims.fr

Les agents de l'Espace Accueil-Familles vous reçoivent au 52 rue de Talleyrand à Reims de 8 h 45 à 16 h 30, du lundi au vendredi

ENFANCE  
ÉDUCATION

Reims.fr



Caisse des Ecoles Publiques de Reims

# Commémoration du centenaire de la guerre 1914-1918

Profitant de la Semaine du goût, un plat de l'époque 1914-1918 sera revisité et proposé par les cuisiniers de la cuisine centrale aux 8 000 écoliers fréquentant les restaurants scolaires de la Ville.

## Au menu :

Crème de potiron à la Tartinette et aux croûtons  
Poule au pot avec ses légumes  
et ses pommes de terre  
Pomme cuite aux amandes et sa gelée de groseilles  
Pain BIO

A cette occasion, 150 bleuets fabriqués artisanalement par les lingères de la Caisse des Ecoles Publiques orneront les blouses des agents en restauration scolaire, des chauffeurs livreurs et des agents d'accueil de l'établissement.

A noter qu'un repas centenaire a été servi aux 1 000 enfants des accueils de loisirs et des maisons de quartier, le 24 juillet dernier.



Le bleuet symbolise la mémoire et la solidarité envers les combattants de 1914-1918



Les véhicules de livraison sont illustrés par le visuel générique du centenaire

## Les fruits de saison

Retrouve et entoure les fruits de notre région en septembre/octobre



Réponse : raisin, pomme, poire, fraise

## Portrait

Depuis avril 2014, Laurent COULMY, âgé de 49 ans, est le nouveau responsable de production de la cuisine centrale. Cette structure opérationnelle est placée sous la Direction de la Caisse des Ecoles Publiques. Afin de mieux le connaître, nous sommes allés à sa rencontre.

### Quel a été votre parcours professionnel avant ce poste ?

« Après avoir fait l'Ecole hôtelière, j'ai occupé des emplois de cuisinier polyvalent dans des restaurants gastronomiques.

En 1991, j'ai intégré les cuisines du CHU de Reims. Suite à mon investissement et à ma passion pour la cuisine j'ai été nommé responsable de production en 1994 ».

### Pourquoi avez-vous postulé pour cette fonction ?

« D'abord une forte envie de me lancer dans un nouveau challenge. Mettre mes compétences professionnelles au service des enfants ! Je souhaite apporter une valeur ajoutée dans la fabrication des repas par la technicité. Par exemple, la maîtrise de la cuisson des viandes à basse température va nous permettre d'optimiser la qualité et le goût des plats.

Et puis, je suis en total accord avec les objectifs fixés ».



### Quels sont-ils ?

« De faire plaisir aux enfants en réalisant la meilleure cuisine possible ! Nous travaillons avec des légumes et des fruits frais. Nous utilisons aussi des produits BIO. Nous avons à cœur de proposer des menus de qualité ».

### Responsable de production, cela consiste en quoi ?

« J'organise les charges de production pour la journée, je gère les équipes, l'élaboration des recettes et le contrôle qualité et hygiène en collaboration avec mes adjoints et la diététicienne de la cuisine centrale ».

### Vos rapports avec les personnels ?

« Ils sont très bons. C'est une équipe motivée, prête à s'investir dans une évolution de fonctionnement. Ils connaissent bien leur métier. Les règles de sécurité et d'hygiène sont drastiques. Le personnel y est spécialement formé. Je vais m'attacher à valoriser l'équipe existante en laissant de l'initiative et tout cela dans un climat de confiance. Je suis dans une logique de management participatif ! ».

## Infos paiement factures

Vous pouvez encore opter pour le prélèvement automatique. Il vous suffit de télécharger les documents sur [www.monecole-reims.fr](http://www.monecole-reims.fr).

### Dates de prélèvement 2014/2015 :

SEPTEMBRE / OCTOBRE : 8 octobre 2014    JANVIER / FEVRIER : 11 février 2015    MAI / JUIN/ JUILLET : 17 juin 2015  
NOVEMBRE / DECEMBRE : 10 décembre 2014    MARS / AVRIL : 8 avril 2015