L'assiette des Écoliers

N°33 - Décembre 2022

Véronique MARCHET
1re Adjointe au maire déléguée à l'éducation, aux écoles et à la jeunesse présidente de la Caisse des écoles publiques

Chers parents,

Votre enfant déjeune au restaurant scolaire de son école.

La forte augmentation des prix des matières premières alimentaires et non alimentaires, mais aussi celle de l'énergie, conduisent à une augmentation très forte des coûts de production des repas scolaires.

L'actuel soutien fort de la ville de Reims permet de proposer une grille tarifaire équilibrée (le coût unitaire du repas est d'environ 8 €). Ce soutien budgétaire important et renforcé fin 2022 et sur l'année 2023 permettra à la Caisse des écoles de faire face à la forte hausse des prix alimentaires et non alimentaires.

En effet, en 2023, avec la perspective d'un maintien d'une hausse forte des prix, la ville de Reims et la Caisse des écoles ont fait un choix clair en faveur des familles rémoises, avec la prise en charge par la Ville des 2/3 de l'augmentation budgétaire nécessaire pour faire face à la hausse des prix, avec une révision modérée de la grille tarifaire actuelle, dans la limite de 11 € par mois (variable en fonction des tranches tarifaires).

Il est aussi important de souligner que l'accueil périscolaire de deux heures, encadré par la ville de Reims pendant le temps de midi, n'est pas facturé. Ce choix fort rémois montre également la priorité donnée à la jeunesse et une contribution forte à la réussite éducative de chaque enfant.

En dépit de ces difficultés, la Caisse des écoles maintient et même renforce ses engagements connus et ses réalisations reconnues autour de ses deux grandes lignes directrices :

le maintien de la qualité des repas et le bien-être des enfants.

Dans le contexte actuel, les équipes de la Caisse des écoles vont poursuivre leur action, au quotidien, pour mettre en œuvre les solutions les plus appropriées pour maitriser les coûts de production (adaptation des menus et des contenants, réduction du gaspillage alimentaire etc.) mais aussi pour **une restauration scolaire placée sous signe de la durabilité** : produits bio et frais, circuits courts, zéro plastique, diversification des protéines vers davantage de végétal, actions en faveur de l'éducation au goût, aménagement optimal des restaurants scolaires.

Je vous remercie de votre confiance.

Avec toute mon attention.

Le mot du maire

Une ambiance apaisée, des enfants qui mangent à leur rythme, des agents toujours disponibles pour se consacrer à l'accompagnement et à l'éducation du goût. L'épanouissement des enfants au sein des écoles, comme dans les structures périscolaires, fait partie des priorités de la Ville.

Être jeune à Reims c'est pouvoir apprendre, découvrir, se construire et grandir dans la Ville selon ses besoins et ses envies !

Arnaud ROBINET
Maire de Reims

La chasse au gaspillage alimentaire

Véronique MARCHET nous parle de la démarche anti-gaspillage

« La ville de Reims assure en autogestion la production et la distribution de 9 000 repas par jour dans ses 64 restaurants scolaires et les 18 accueils de loisirs et maisons de quartier. Le gaspillage alimentaire en restauration collective représente près de 70g/repas/personne en élémentaire !

Même dans le cadre d'une gestion fine de notre production, des excédents mêmes minimes sont inévitables ! Par exemple, nous ne pouvons pas anticiper les absences des enfants pour cause de maladie. C'est pourquoi, depuis plusieurs années, nous avons signé un partenariat avec la Banque alimentaire de la Marne. Aujourd'hui, ce don régulier est un de nos axes privilégiés pour lutter contre le gaspillage et soutenir l'aide alimentaire.

Parallèlement, dans le cadre d'une démarche globale de qualité, nous menons depuis 2021 un diagnostic précis du gaspillage alimentaire au sein de nos de restaurants scolaires. Ainsi, des pesées par catégorie de déchets alimentaires ont permis de quantifier les sources de gaspillage.

L'objectif de ce projet est simple : quantifier les quantités et comprendre les causes du gaspillage alimentaire afin d'apporter des solutions correctives. Á noter que nous avons déjà différencié les portions élémentaires et maternelles.

Actuellement un plan global d'actions pour optimiser notre démarche anti-gaspillage est en cours de réalisation ».

Des actions concrètes

Le don à la Banque alimentaire de la Marne c'est :

- Un partenariat depuis janvier 2014
- Tous les jours des denrées sont redistribuées aux associations rémoises, principalement à l'épicerie sociale Espoirs
- Environ 1 000 à 1 200 kg chaque mois de denrées alimentaires
- Tout ce qui n'a pas été réchauffé (fromage, laitage, entrée non ouverte, fruits etc.)

« Les ateliers pâtisserie, les commissions Enfant restauration scolaire et les interventions diététiques organisées dans les écoles permettent une sensibilisation à la lutte anti-gaspillage » souligne Marion ESCOTTE, diététicienne de la Caisse des écoles.

Kit de découpe pour réduire le gaspillage des fruits

Une étude réalisée par le responsable des restaurants scolaires a montré que la principale cause de gaspillage des fruits en maternelle était le manque de temps du personnel de restauration pour les couper. Par conséquent, les restaurants scolaires ont été dotés d'un coupe pomme et d'un couteau spécial découpe pour les fruits et les légumes. Coût de ces outils : 3 000€. Ce nouveau dispositif montre que les pommes étaient consommées en entier une fois découpées. En conclusion, les enfants scolarisés à Reims mangent dorénavant la quasi-intégralité des fruits frais pendant leur déjeuner ce qui contribue à lutter contre le gaspillage alimentaire et à une meilleure alimentation de l'enfant.

Des affiches ludiques dans les restaurants scolaires

Le 16 décembre, la Caisse des écoles publiques crée la magie de Noël pour les enfants

Vendredi 16 décembre, la Caisse des écoles invite à fêter Noël :

Le matin, à midi et au goûter !

Un programme gourmand et ludique

Le matin, un atelier pâtisserie piloté par Ludovic, Steven pâtissiers, et Marion diététicienne à la CME (Cuisine Municipale des Ecoles) font la richesse de ces ateliers. Pour partager leur passion, ils bénéficieront de l'aide de l'enseignant et de l'animateur coordinateur des temps périscolaires.
De 9 h à 11 h, la classe de 22 élèves de CM1 de l'école Dr ROUX pâtissera une **délicieuse recette de sablés bonhommes et du pain d'épice de Noël.**

Ce biscuit est un classique lors des fêtes de Noël en Allemagne. L'occasion de mettre en lumière le soutien de la Caisse des écoles publiques pour la candidature de Reims 2028, Capitale européenne de la Culture.

Le midi, 9 000 repas de Noël très festifs seront servis dans les 64 restaurants scolaires avec, au menu : salade Alaska (surimi, ananas, carottes), sauté de volaille sauce safranée, tagliatelles fraiches, fromage Petit Louis, pomme de pin au chocolat, pain bio.

Ce sont 12 élèves volontaires de l'école TOURNEBONNEAU, membres de la commission enfant restauration scolaire, qui s'était fixée le 9 novembre dernier une mission aussi délicate qu'importante : tester, déguster et choisir le repas de Noël, servis à leurs 9 000 petits camarades des 64 restaurants scolaires.

Un menu chic et choc ! Lors de la commission, Anissa, Talhya, Lucas, Thomas, Amadou, Lena, Alexander, Inès, Talia, Camille, Bastien et Julien ont misé sur le plaisir et l'originalité.

Ces petits goûteurs ont souhaité faire découvrir à leurs camarades des saveurs inattendues et surprenantes. Leur choix final est sans appel ! Ils ont préféré des plats festifs sortant des recettes traditionnelles de Noël.

Quand les enfants se mettent aux fourneaux

Des nouvelles gourmandes de l'atelier de pâtisserie de l'école ZOLA.

Au goûter, 15 000 goûters aux saveurs locales seront offerts et distribués du 12 au 16 décembre, selon le choix des directions d'écoles afin de leur permettre de l'intégrer dans leur fête de fin d'année.

Ce goûter a été choisi par la commission enfant restauration scolaire organisée à l'école BARTHOU, le 5 octobre dernier.

L'affiche du goûter est apposée devant chaque école élémentaire et maternelle ainsi que dans chaque restaurant scolaire.

64 sapins ont été installés, un par restaurant scolaire, pour marquer cette période festive.

Ces derniers seront décorés par les enfants.

Une valorisation des produits locaux par l'origine et la qualité

La sucette Licorne au chocolat, le cookie aux biscuits roses et le brownie sont fabriqués localement.

Rédactrice en chef : Pascale Doré - Création : Jus de Citron - Crédits iconographiques : ville de Reims, Freepik
Ne pas jeter sur la voie publique. Ville de Reims - Dépôt légal : décembre 2022