L'assiette des Écoliers

N°24 – Septembre / Octobre 2020

Véronique MARCHET
Première adjointe au maire
Présidente déléguée de la Caisse des écoles publiques

Chers parents,

La présidence de la Caisse des écoles est un travail passionnant et exigeant !
C'est un honneur et un bonheur pour moi d'avoir été à nouveau élue première adjointe au Maire de la ville de Reims.

Pour ce second mandat, le Maire m'a renouvelée sa confiance en me déléguant la présidence de la Caisse des écoles pour continuer à porter, aux côtés de mes équipes, des projets qui contribuent au bien-être des enfants.

Comme vous le savez, je suis très attachée à la qualité des repas servis dans les assiettes des écoliers. Une alimentation variée et équilibrée est capitale pour être en bonne santé.

J'ai souhaité être encore plus à l'écoute des enfants en demandant une analyse mensuelle de leurs ressentis sur les plats servis.

Ce numéro vous présente nos principaux engagements 2020/2021, traduits par des actions concrètes, pour une restauration scolaire toujours plus engagée et responsable.

Bonne lecture !

DES ACTIONS CONCRÈTES !

LA PÉDAGOGIE AU CŒUR DE NOTRE ACTION

Pour sensibiliser les enfants « au bien-manger », notre diététicienne-nutritionniste va intervenir dans les restaurants scolaires pour délivrer, de façon ludique et conviviale, des messages nutritionnels. De plus, afin de faire évoluer la prestation proposée à nos petits convives, notre experte en nutrition mettra en place un suivi régulier de l'appréciation des plats servis. Son analyse mensuelle sera présentée à la commission restauration scolaire.

« Les enfants ont besoin de savoir ce qu'ils mangent pour l'apprécier » confie Véronique MARCHET

Marion ESCOTTE
Diététicienne nutritionniste de la cuisine centrale

« J'accompagne au quotidien les cuisiniers dans l'élaboration des menus pour veiller et garantir la qualité, la diversité et l'équilibre alimentaire dans chaque assiette. Choix des nutriments, compositions des repas bien calibrées, avec les équipes, nous conjuguons chaque jour rigueur nutritionnelle et plaisir dans l'assiette, en respectant les critères dictés par le GEMRCN et le Programme National de Nutrition Santé. Ensuite, 100 % de nos menus sont validés par la commission restauration scolaire ».

RÉDUCTION DES DÉCHETS

Une nouvelle expérimentation consiste à proposer, aux 9 200 enfants, le fromage en format multi-portions plutôt qu'en emballage individuel.

CHASSE AU GASPI

À l'issue d'une période d'essais, une mesure efficace a été retenue : les fruits sont proposés en petite ou grande portion. Les enfants peuvent prendre des petites portions s'ils ont une petite faim ou une plus grande portion ou le fruit entier s'ils en ont envie.

(SUITE AU VERSO)

LE MOT DU MAIRE

« L'éducation et l'enfance sont résolument une priorité municipale et nous nous efforçons d'offrir les meilleures conditions éducatives aux jeunes rémois. La pause déjeuner correspond à un temps de socialisation important, pendant lequel les enfants vont apprendre un savoir vivre ensemble.

Il est de notre responsabilité de faire en sorte que cette pause méridienne soit un moment essentiel, agréable et enrichissant dans la journée de nos enfants » affirme Arnaud ROBINET.

Arnaud ROBINET
Maire de Reims

Semaine du goût : à la rencontre de nos producteurs locaux

« Il est important d'entretenir le lien précieux qui unit la Caisse des écoles aux producteurs locaux.
Je souhaite que cette présentation permette de mieux connaître leurs métiers ainsi que leur engagement pour une alimentation saine et des modes d'exploitation durables. Pour toutes ces raisons, nous nous engageons à leurs côtés » fait remarquer Véronique MARCHET

DES ACTIONS CONCRÈTES ! (SUITE)

LES RESTAURANTS SCOLAIRES FACILITENT LE TRI

Pour aller plus loin dans notre démarche de recyclage, des poubelles « bacs jaunes » sont installées dans tous les restaurants scolaires. Ainsi, les agents peuvent procéder au tri des barquettes en cellulose de bois servant de contenant des repas.

ZÉRO PLASTIQUE : UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL CONSIDÉRABLE

Dans les restaurants scolaires et les accueils de loisirs, la suppression des assiettes, des couverts, des verres et des bols en plastique (utilisés pour la soupe et les desserts) est effective. À noter que 8 000 bols, en verre incassable, ont été acquis.
Quant à la cuisine centrale, elle a banni, depuis de nombreuses années, le plastique dans ces process : les cuissons à basse température sont réalisées dans des bacs inox. Le conditionnement, la réchauffe et la distribution des repas se font en barquettes de cellulose de bois.
Ce qui représente un changement conséquent en matière de réduction des déchets au vu des volumes brassés (9 200 repas produits par jour servis dans 64 restaurants scolaires et dans les accueils de loisirs).

UN REPAS VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE :

C'est bon pour la santé et la planète !

Végétarien, cela veut dire un menu dans lequel la viande et le poisson sont remplacés par des protéines végétales : légumineuses, céréales, oléagineux.

« Le fait de passer au végétarien implique aussi que les enfants peuvent manger la même chose, ensemble, au même moment. De plus, ce type de menu, répond à de nombreuses demandes de parents d'élèves et permet notamment de lutter contre le gaspillage alimentaire » souligne Véronique MARCHET.

C'est désormais la loi (Egalim), les restaurants scolaires doivent servir, une fois par semaine, un repas végétarien. Une obligation que la ville de Reims n'a pas attendue pour proposer, ponctuellement, des menus sans viande.

« Avant cette mesure, c'était le cas une fois par mois, explique Véronique MARCHET. Maintenant, c'est une fois par semaine et nous souhaitons aller encore plus loin dans notre démarche de développement durable.

La cuisine centrale travaille déjà depuis plusieurs années avec un boulanger rémois et bio, des producteurs locaux dans un rayon de moins de 100 km et réfléchit à augmenter la régularité des repas végétariens ».

DES RESTAURANTS SCOLAIRES RÉNOVÉS !

La Ville et la Caisse des écoles améliorent, entretiennent et rénovent les restaurants scolaires pour permettre le meilleur accueil possible des enfants. Pour la rentrée, plusieurs chantiers ont été réalisés.

« La réaction des enfants constitue notre meilleure récompense. Ils sont unanimes sur la qualité de leur nouveau restaurant scolaire » se réjouit Véronique MARCHET

Restaurant scolaire Docteur Billard

Restaurant scolaire Tournebonneau

Pour ces 3 restaurants élémentaires et maternelles (Dr Billard, Tournebonneau et La Neuvillette) :

Le mobilier est entièrement neuf, moderne et coloré avec des chaises et des tables ergonomiques adaptées à la taille des enfants

Création unique d'un plafond « ciel bleu » avec un éclairage leds paysage. Ouverture d'un espace pour les maternelles. Réfection des peintures

Et aussi :

- Réfection des peintures pour le restaurant scolaire Charles Arnould
- Une nouvelle plonge pour le restaurant scolaire Université
- Un plafond avec des dalles isolantes phoniques et des luminaires modernes à basse consommation pour le restaurant scolaire Maison Blanche

Covid-19 : respect des gestes barrières au restaurant scolaire

Les agents de restauration sont équipés de visières, de masques et de gants pour effectuer leur service.

Reims Contact : 03 26 77 78 79

Pour signaler les absences par courriel : facturationfamilles@reims.fr
Les agents d'accueil « Le 21 rue du Temple » vous accompagnent dans vos démarches du lundi au jeudi de 8 h 30 à 17 h 30 et le vendredi de 8 h 30 à 17 h.

Retrouvez les menus sur www.reims.fr/enfance-jeunesse-education/a-l-ecole/la-restauration-scolaire-6180.html ou accédez directement au site en flashant ce QR code.

Caisse des écoles publiques de Reims

Reims.fr

Ville de Reims - Dépôt légal :septembre 2020 - Tirage : 7 000 ex.
Ne pas jeter sur la voie publique.
Rédactrice en chef : Pascale Doré - Création : Jus de Citron - Crédits iconographiques to : Ville de Reims, Freepik