L'assiette des Écoliers

N°28 – Octobre / Novembre 2021

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

Chers parents,

La rentrée scolaire 2021 s'annonçait sous le signe de la nouveauté, mais aussi sous le signe du développement durable à la Caisse des écoles. Grâce à l'action « **stop au gaspi** » engagée dans les 64 restaurants scolaires et répondant à la loi Egalim, une nouvelle démarche de limitation du gaspillage est en route.

Aussi, fin septembre, un diagnostic a été mis en place pour évaluer le nombre de déchets dans chaque restaurant. L'objectif de ce projet est simple : quantifier les quantités et comprendre les causes du gaspillage alimentaire afin d'apporter des solutions pour y remédier.

En complément, les enfants volontaires de la commission « Enfant restauration scolaire » nous donnent leur avis en testant les recettes tout au long de l'année. Pour nous, il est important d'avoir le retour des enfants car ce sont eux qu'il faut satisfaire avant tout.

Le 22 octobre dernier marquait le **premier atelier pâtisseries** dans une école. Animé par deux cuisiniers diplômés pâtissiers et par la diététicienne de la Cuisine Municipale des Écoles, ce premier rendez-vous a été très apprécié des enfants.

Parce que le bien-être des enfants est notre priorité et notre préoccupation communes, familles, écoles, services municipaux, intervenants extérieurs, restons tous mobilisés pour apporter les réponses éducatives sur les temps scolaires, périscolaires et extrascolaires.

Bonne lecture !

LE MOT DU MAIRE

« Les initiatives détaillées dans ce feuillet seront vectrices de bien-être. Elles permettront de créer de nouveaux temps d'échange, des temps qui créeront du lien social en toute simplicité.

Ce lien se tisse aussi par la restauration scolaire, précieux moment de partage, pendant lequel les apprentissages conduisent à favoriser le vivre ensemble ».

Arnaud ROBINET
Maire de Reims

ACTUS

C'EST DÉJÀ NOËL POUR LA COMMISSION ENFANT RESTAURATION SCOLAIRE !

Les membres volontaires de la commission « Enfant restauration scolaire » du 10 novembre prochain se sont fixés une mission aussi délicate qu'importante : tester, déguster et choisir le goûter de Noël, offert aux 16 000 écoliers des groupes scolaires ainsi que le repas de Noël, servis à leurs 8 500 petits camarades des 64 restaurants scolaires.

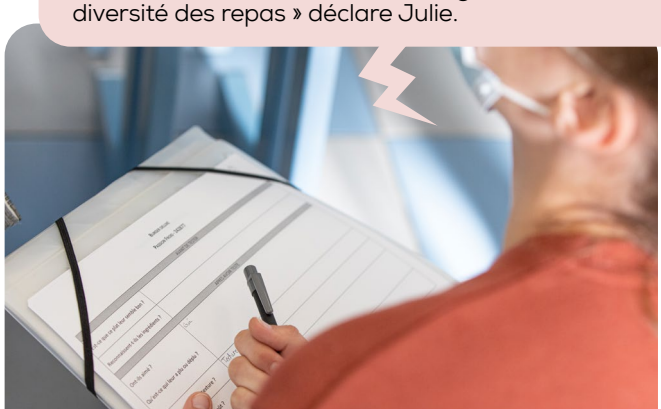
C'est du gâteau pour le lycée Gustave Eiffel !

Lors de cette commission, les enfants pourront déguster et choisir des gâteaux fabriqués par les élèves de la section hôtellerie-restauration du lycée Gustave Eiffel. Le gâteau idéal sera retenu pour composer le délicieux goûter de Noël.

« J'aime manger et j'aime découvrir de nouveaux aliments. Des fois, ça ne fait pas très envie mais si ça se trouve c'est bon. Alors je goûte quand même. À la cantine, ce que j'adore ce sont les épinards et ce que je n'aime vraiment pas ce sont les choux de Bruxelles et le poisson. Dans ce qu'on a goûté dernièrement, il y a des choses qui étaient bien et qu'on a validées, mais pas la quenelle : le goût, ça va, mais la texture : beurk. On a eu aussi du tapioca : ça, je ne savais même pas que ça existait ! ».

Camille, une enfant aux commandes

« Je ne suis pas déçue car les échanges avec les enfants et les animateurs coordinateurs sont passionnants et enrichissants ! L'objectif est de leur donner la parole pour améliorer encore davantage la qualité et la diversité des repas » déclare Julie.



Les visites diététiques battent leur plein !

Dès septembre, le top départ pour les visites diététiques dans les restaurants scolaires a été donné et celles-ci battent leur plein.

En effet, pour cette première série, Julie, diététicienne-nutritionniste de la CME, s'est déjà rendue dans sept restaurants scolaires !

Plus de 600 enfants ont pu faire part de leur ressenti sur les repas servis.

GROS SUCCÈS POUR LA SEMAINE DU GOÛT !

La Semaine du Goût s'est achevée avec réussite dans les restaurants scolaires. Pour l'occasion, une balade gustative concoctée par le chef Laurent COULMY et son équipe a permis aux enfants de découvrir de nouvelles saveurs. Ainsi, les petits convives se sont régalés en dégustant les spécialités culinaires et le terroir des régions françaises.

COVID-19

Notre priorité est la sécurité des enfants et des agents. Les gestes barrières et les protocoles renforcés sont appliqués.

RETOUR SUR LE GRAND REPAS MARNAIS ÉDITION 2021

Partage un moment de convivialité à table !

Le Grand Repas Marnais a été l'occasion pour les 8 500 enfants des restaurants scolaires de Reims de partager un moment de convivialité à table avec de nombreux habitants de la Marne.

L'idée était : **Nous dégustons le même repas, le même jour !**

C'est-à-dire tous les étudiants, les écoliers, les collégiens, les lycéens dans leurs restaurants scolaires !
Les personnes dans les restaurants des Villes !
Les personnes âgées dans les maisons de retraite !
Les personnes hospitalisées au CHU de Reims !
Les élèves de l'École Nationale de Police de Reims !

C'est ainsi plus de 13 000 « Grand Repas Marnais » qui ont été servis le jeudi 21 octobre dernier.
Le parrain de cette édition 2021 est Jérôme FECK, Chef du restaurant D'Angleterre à Châlons-en-Champagne. Il a eu la mission d'élaborer le menu.

Petit rappel des parrains des années précédentes :
- 2019 : le Chef 3 étoiles de l'Assiette Champenoise, un grand restaurant de Reims, Arnaud LALLEMENT.
- 2020 : le Chef de la Cuisine de la Caisse des écoles qui cuisine tous les jours avec son équipe les repas qui sont servis dans les restaurants scolaires, Laurent COULMY.

À noter que le dessert « Crumble aux pommes au miel de Champagne-Ardenne » a été fait maison.
La moutarde de Reims a été utilisée pour élaborer le plat du Grand Repas Marnais.

Véronique MARCHET à la rencontre des enfants du restaurant scolaire BARTHOU

DOSSIER

C'EST NOUVEAU ! CRÉATION D'ATELIERS DE PÂTISSERIES DANS LES ÉCOLES

« Avec la mise en place de ce nouveau projet, nous souhaitons proposer une approche éducative globale de l'alimentation. Conviviaux, pédagogiques et ludiques, les ateliers pâtisseries, encadrés par des professionnels de la Cuisine Municipale des Écoles, permettront aux enfants d'acquérir les bases culinaires pour les aider à développer une autonomie alimentaire saine et équilibrée » souligne Véronique MARCHET.

les enfants de l'école Université aux fourneaux

« Notre objectif commun est de donner envie de découvrir des aliments, de valoriser des produits de qualité, tout cela dans une ambiance conviviale et chaleureuse. De plus, dans ce nouveau contexte de travail, les compétences de Julie, diététicienne à la CME, seront bénéfiques » clament en chœur les deux pâtissiers .

Hassan et Ludovic, pâtissiers à la CME font la richesse de ces ateliers.

une toque et un tablier de chef pour pâtisser

Des classes des écoles UNIVERSITÉ, AMUNDSEN, ALFRED GÉRARD et BLANCHE CAVARROT participeront à ces ateliers. Á tour de rôle, les classes seront divisées en deux groupes. Pendant que le premier groupe recevra une initiation théorique, l'autre pratiquera les manipulations inhérentes à la recette. Roses des sables, boules coco, truffes au chocolat, cookies et pâtes de fruits feront le bonheur des petits pâtissiers en herbe.

Á noter dans votre agenda

Rendez-vous à la Cuisine Municipale des Écoles le **samedi 7 mai 2022** de 9 h à 16 h pour une **journée portes ouvertes** exceptionnelle.

Ne manquez pas cet événement !
Objectif : découvrez comment sont élaborés les repas de vos enfants. Plus d'infos dans une prochaine assiette des Écoliers.

CAISSE DES ÉCOLES PUBLIQUES

Reims.fr

Rédactrice en chef : Pascale Doré - Création : Jus de Citron - Crédits iconographiques : ville de Reims, Freepik
Ville de Reims - Dépôt légal : novembre 2021
Ne pas jeter sur la voie publique.