

Une Caisse des Ecoles Publiques impliquée

L'alimentation des élèves a une importance capitale pour leur développement physique et mental.

Les effets néfastes des carences ou du déséquilibre alimentaire sur la croissance et les capacités d'apprentissage sont bien connus.

La restauration scolaire, ne peut, à elle seule, assurer l'équilibre alimentaire des enfants qui ne fréquentent ses restaurants scolaires que 4 fois par semaine (et pour le seul déjeuner), **mais elle doit y contribuer.**

De plus, si les 3 critères « HYGIENE, BUDGET ET QUALITE » restent primordiaux lors du choix des produits, il apparaît nécessaire à la Caisse des Ecoles Publiques d'y ajouter des domaines indispensables :

- Les besoins nutritionnels des enfants, l'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût
La sécurité des aliments, l'hygiène bucco-dentaire, les recommandations en matière de nutrition, la mise en œuvre dans les écoles.

Enfin la Caisse des Ecoles n'oublie pas que le repas, au-delà d'un simple geste alimentaire, doit être aussi un moment de plaisir et d'échanges entre copains.

Des actions concrètes

Les cuisiniers à la rencontre des jeunes convives

Les cuisiniers de la cuisine centrale se rendent régulièrement dans les restaurants scolaires. Des visites qui permettent d'échanger et de sonder la satisfaction des petits gourmets.

L'hygiène bucco-dentaire

La Caisse des Ecoles Publiques offre une trousse de brosse à chaque enfant fréquentant un de ses restaurants scolaires. En effet, un brossage efficace et régulier est la première action de prévention contre les caries. Dans cette trousse, chaque élève trouvera :

- Un gobelet, une brosse à dents (élémentaire ou maternelle), un tube de dentifrice « spécial enfant » un dépliant expliquant « la technique du brossage efficace ».

Ce sont les services techniques de la Caisse des Ecoles qui mettent en place le matériel approprié, tout au long de l'année dans chaque restaurant scolaire.

Développement durable

Outre l'introduction d'aliments BIO et issus de circuits courts, la cuisine centrale utilise, pour confectionner les entrées, des barquettes 100 % recyclables en pure cellulose fabriquées à Sainte-Menehould dans la Marne.



Lutte anti-gaspillage

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. La lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que l'enjeu lié à la diminution des quantités de bio-déchets passent par le don à des associations d'aide alimentaire.

C'est pourquoi, face aux besoins croissants des associations en denrées, nous avons mis en place une convention de partenariat avec la banque alimentaire de la Marne.

Des menus ludiques

Informers les parents, notamment sur les questions liées à l'équilibre alimentaire, est une priorité. Pour ce faire, les menus sont affichés sur les panneaux des écoles et disponibles sur le site www.reims.fr/espace-famille. Des menus détaillés avec deux rubriques essentielles « ce qu'il te faut dans un repas » et « l'ingrédient de la semaine » associé à une recette facile à réaliser par les enfants.

L'assiette des écoliers

Une lettre d'information, avec un édito de Madame Véronique MARCHET et avec des actualités sur la restauration scolaire est envoyée aux parents avec la facture des repas (5 par an).

La Présidente au plus près des enfants

Pour s'assurer que la qualité est toujours au Rdv, Véronique MARCHET, adjointe au Maire, Présidente déléguée de la Caisse des Ecoles Publiques, déjeune chaque semaine dans un restaurant scolaire différent avec les enfants, les équipes éducatives et les parents d'élèves élus. Lors de ces repas, un point régulier, sur les axes éducatifs communs, est abordé.

