



« Dans mon assiette » : informations sur le restaurant municipal.

En septembre 2019, plus de 130 personnes ont participé aux portes ouvertes du Restaurant scolaire.

Cet événement a permis aux familles de rencontrer l'équipe, de découvrir les salles de restauration, l'équipement de production et de déguster un gâteau aux carottes bio réalisé spécialement pour l'occasion.

Cette affluence, et les nombreux échanges avec les familles montrent l'intérêt porté à la qualité des repas proposés aux enfants, et à la nouvelle réglementation sur la restauration collective.

La loi Egalim, c'est quoi ?

Le 30 octobre 2018, la loi Egalim donne de nouvelles directives à la restauration collective :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques d'ici à 2022,
- Information des usagers une fois par an sur la part des produits dans la composition des repas à partir du 1er janvier 2020,
- Développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux,
- Un plan pluriannuel de diversification des protéines pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne,

- A titre expérimental pour 2 ans, au plus tard un an après la promulgation de la loi, obligation de proposer un menu végétarien une fois par semaine,
- Interdiction au plus tard le 1er janvier 2020 de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique en restauration scolaire,
- Interdiction au plus tard le 1er janvier 2020 de la mise à disposition de certains ustensiles ou contenants en matière plastique à usage unique.

A Châteaugiron, quelle est la part de bio en 2019 ?

En 2018, la part de bio représentait 11% des achats de denrées alimentaires. Bien que le nombre de repas servis au restaurant scolaire ne cesse d'augmenter, la part de bio est de 16% en 2019.

Depuis le 1er janvier 2020, du pain bio est servi aux enfants. Pour associer les enfants à cette démarche, un jury composé d'enfants, parents, professionnels et élus avait procédé à la dégustation de 3 pains et 3 baguettes toutes bio.

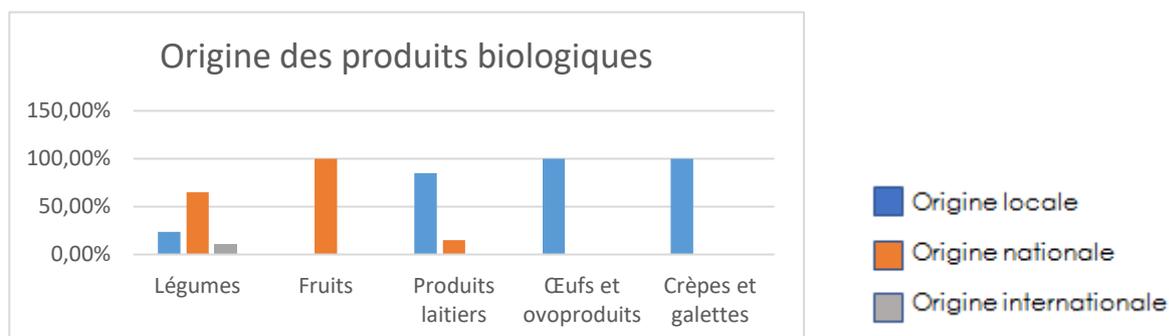
Le bilan de ce changement est très positif, tant de la part des enfants que des professionnels.

Quels sont les produits bio en 2019 ?

L'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique n'est pas toujours aisé. 5 catégories de produits sont représentées dans les produits bios :

- Les crêpes et galettes : 100% des produits issus de l'agriculture biologique
- Les œufs et ovoproduits : 99.70% des produits issus de l'agriculture biologique
- Les produits laitiers : 39.48% des produits sont de l'agriculture biologique
- Les légumes : 34.1% des produits issus de l'agriculture biologique
- Les fruits : 11.5% des produits issus de l'agriculture biologique

D'où viennent les produits bio en 2019 ?



Quels sont les autres produits pris en compte comme produits durables et de qualité ?

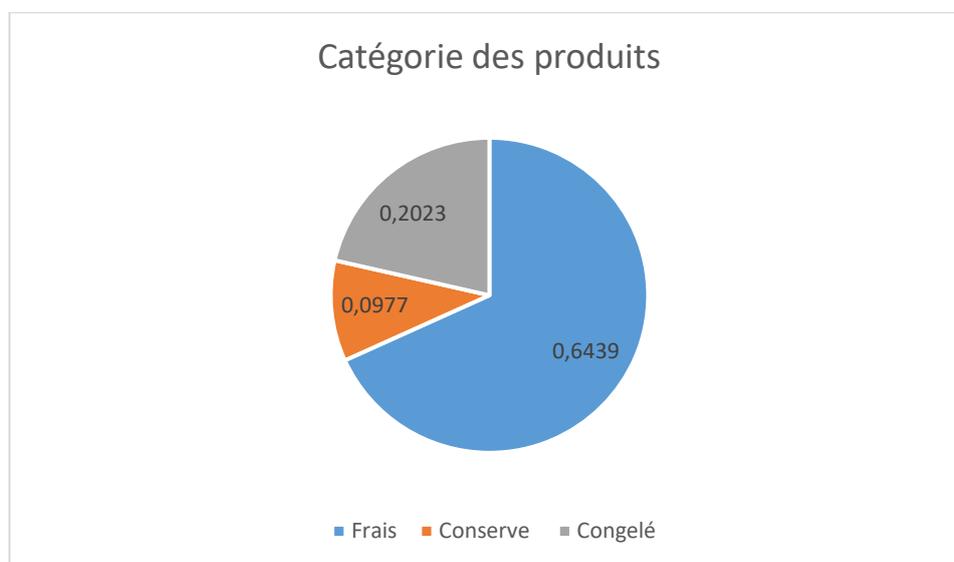
Les autres produits entrant dans ces 50% de produits durables et de qualité doivent disposer des logos suivants :



Les produits de circuit-court et local sont-ils pris en compte dans les produits de qualité et durables ?

Malheureusement, les produits de circuit court et local ne sont comptabilisés que s'ils disposent d'une labellisation.

Quelle part représentent les produits frais dans la production ?



Et les repas végétariens ?

Depuis novembre 2019, un repas végétarien est proposé chaque semaine. Le partenariat avec Initiation Bio Bretagne a permis à l'équipe de suivre des formations sur les repas alternatifs.

Qu'est-il mis en place concernant la gestion des déchets ?

Bien avant la loi Egalim, une réflexion avait été initiée. A la fin de chaque repas, les enfants sont invités à trier leurs déchets : les déchets organiques et compostables, et les autres.

Chaque vendredi, les déchets organiques et compostables sont récupérés pour être méthanisés et ainsi créer de l'énergie.

Les entrées et desserts sont servis dans des coupelles en céramiques, permettant de réduire considérablement les déchets.

Depuis janvier 2020, le pain est livré en vrac permettant de ne pas utiliser de sacs en plastique (environ 2 600 sacs en période scolaire).

L'acquisition de serviettes en tissus à l'école publique Le Centaure a également permis de réduire la consommation de 32 000 serviettes sur les temps scolaires).

Y'a-t-il des repas à thème ?

L'équipe de production réalise déjà des repas à thème pour le nouvel an chinois ou encore sur la Bretagne.

Pour l'année scolaire 2020-2021, 5 repas à thèmes sont également proposés les mercredis sur la thématique « Voyage autour de l'assiette ».

Ouest France - 16 octobre 2020

Journal de Vitré-23 octobre 2020

Châteaugiron

Un tour du monde culinaire au restaurant scolaire



Mercredi, au côté de Christophe Samson, les enfants ont savouré des recettes hongroises. Photo: Gaëlle Roca

Permettre aux enfants de découvrir d'autres cultures à travers le goût, c'est l'objectif de ce projet inédit lancé par l'équipe du restaurant scolaire pour cette année.

À chaque période son continent, avec un menu typique proposé aux enfants des accueils de loisirs le mercredi, avant chaque période de vacances scolaires.

Les cuisiniers Christophe Samson et Loïc Abrias-Laforet coordonnent le projet. Après des recherches sur les plats traditionnels typiques, ils ont arrêté leurs choix sur cinq pays, dans cinq continents différents. Mercredi, première halte de ce tour du monde :

La Hongrie, avec notamment au menu, un *sült tölött tojas* en entrée suivi du traditionnel *goulasch* et du *beigli* en dessert. Les animateurs des accueils de loisirs ont établi le lien avec ces voyages gustatifs en proposant des chansons et des danses traditionnelles et en confectionnant des décorations aux couleurs de la Hongrie. C'est l'occasion pour les enfants de s'éveiller à une autre culture, à une autre langue, mais aussi d'appréhender la différence, l'un des axes de travail pédagogique. En fin d'année, c'est en Australie que les enfants poseront leurs couverts.

CHATEAUGIRON

Tour du monde à la cantine

Permettre aux enfants de découvrir d'autres cultures à travers le goût, c'est l'objectif de ce projet inédit initié par l'équipe du restaurant scolaire pour l'année 2020-2021. À chaque période son continent, avec un menu typique proposé aux enfants des accueils de loisirs le mercredi, avant toutes les vacances scolaires.

Direction la Hongrie

Christophe Samson et Loïc Abrias-Laforet coordonnent le projet pour le restaurant scolaire. Après des recherches sur les plats traditionnels typiques, ils ont arrêté leurs choix sur cinq pays,



Christophe Samson du restaurant municipal et des enfants

dans cinq continents différents.

Première halte de ce tour du monde dans l'assiette :

l'Europe, et plus précisément

la Hongrie, avec, au menu : un *sült tölött tojas* en entrée, suivi

d'un *goulasch* et un *beigli* en dessert.

Côté accueil de loisirs, les animateurs ont fait le lien avec ce voyage gustatif en proposant des chansons, danses traditionnelles ou en confectionnant des décorations pour les salles à manger, aux couleurs de la Hongrie.

L'occasion pour les enfants de s'éveiller à une autre culture, une autre langue mais aussi d'appréhender la différence, ce qui constitue un des axes de travail des équipes pédagogiques. Avant les vacances de décembre, c'est en Australie que les enfants poseront leurs couverts.