

Projet restauration collective

Réunion du mardi 13 février 2018

Réunion du samedi 17 février 2018

Mairie de Landéda

61 ti korn
29870 Landéda-L'Aber Wrac'h
accueil@landeda.fr
T 02 98 04 93 06
F 02 98 04 92 24

Ordre du jour

POINT AVANCEMENT DU PROJET

- Visites réalisées : Pleyber-Christ et Rosnoën
- Acteurs rencontrés

EVOLUTION DES ORIENTATIONS INITIALES

- La question du partenariat avec la cuisine centrale de Kergroas à Lannilis
- Présentation d'un préprogramme

Objectifs du jour

- Valider les nouvelles orientations du projet
- Informer sur les conclusions de l'étude de faisabilité et les valider

Visite du self éco-responsable de Pleyber-Christ

Le 10/11/2017. Personnes présentes : Philippe Coat, Christine Chevalier, Daniel Godec

- Salle de restaurant entièrement rénovée
- Mise en place d'un self éco-responsable (réalisation Ets Pichon)
- Démarche qui vise à réduire les bio déchets (Objectif de réduction à 40 grammes / enfant / repas)
- Repas préparés en cuisine centrale puis livrés en liaison chaude
- Assiette plus petite pour éviter de se servir de trop grande portion
- Libre-service des hors d'œuvre puis service du plat chaud auprès du chef de cantine. Desserte du plateau en autonomie avec objectif pour les enfants de consommer tout ce qui a été pris et de trier les déchets du plateau (bio déchets, plastiques, etc.)
- Pesées systématiques des plats préparés et non consommés afin d'aider la cuisine centrale à ajuster les quantités de fabrication pour les prochains repas.



Visite de la cantine bio de Rosnoën

Le 28/11/2017. Personnes présentes : Philippe Coat, Gérard Veron, Jeanne Fauvel



- Retour de la préparation des repas sur place à partir de produits bio et locaux (80% de bio)
- Approvisionnement en direct auprès de producteurs du territoire
- Mise aux normes de la cuisine
- Achat du mobilier et des ustensiles auprès de Thirode

Avantages et inconvénients du projet

Les +	Les -
<ul style="list-style-type: none">- Communication interne et externe pour fédérer les familles autour du projet- Campagne de sensibilisation au gaspillage- Création d'un jardin à l'entrée de la cantine (plantes aromatiques)- Qualité des repas (testé et approuvé)	<ul style="list-style-type: none">- Gestion du personnel en cas d'arrêt- Adhésion du cuisinier au projet municipal

INVITATION DES FAMILLES A L'INAUGURATION

DES ÉCOLIERS BICHONNÉS : AVEC LES SAVEURS
DE NOTRE NOUVELLE CANTINE DÈS LA RENTRÉE



La CANTINE DU ROZ vous invite à découvrir ses nouveaux menus élaborés avec la collaboration de Fanny LEIPP, notre cuisinière.

Saveurs locales, plats inspirés de la nature ...

Nos enfants ne pourront que se régaler !

M. Mickaël KERNEIS, maire de la commune
Mme Rolande BIZEC, adjointe au maire en charge de l'enfance
M. Patrick BRIEN, adjoint au maire
Mesdames et Messieurs les Conseillers municipaux

ont le plaisir de vous accueillir
à l'inauguration de la nouvelle cantine
le lundi 28 août 2017 à 11h00 en mairie de Rosnoën

C'est avec un réel plaisir que nous espérons
vous compter parmi nos invités.



Authentique

Les animaux sont élevés localement, dans de bonnes conditions assurant la qualité et le goût.



Diététicienne

Une professionnelle sera consultée : choix des ingrédients, calcul des valeurs nutritionnelles des recettes, ...



Savoureux

Le poisson sera servi une fois par semaine sous toutes ses formes. Les enfants en redemanderont !



Sain

Les produits laitiers contribueront à apporter un apport nutritionnel complet.



La du Riz
Cantine

STOP AU
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



Frais et bio

Fruits et légumes de saison
Menus équilibrés

Education au goût

Recréer le lien à l'alimentation
Mise en place d'ateliers pédagogiques

Restauration scolaire

Fanny LEIPP : cuisinière
Nathalie MADEC : hygiène/sécurité
Lundi, mardi, jeudi, vendredi
De 12h00 à 13h30
Mercredi de 11h45 à 13h30
Inscription une semaine l'avance

Nom

Prénom

Classe

Déjeunant à la Cantine du Roz

Je m'engage

Je m'engage à respecter les règles de bonne conduite pendant le temps de la restauration scolaire.

Signature de l'enfant

Nous, soussignés,

M. et Mme
avons pris connaissance de l'engagement de notre enfant

Nous nous engageons à l'aider dans sa démarche de bonne conduite.

Signature des parents



Toute l'équipe vous remercie de votre collaboration afin d'aider vos enfants à vivre ce temps de restauration dans les meilleures conditions.

Parents, en cas de problème, n'hésitez pas à nous contacter

Les menus du restaurant scolaire sont consultables sur le site internet de la commune www.mairiederosnoen.fr. Vous pouvez également les retrouver sur le panneau d'affichage à l'entrée de l'école.

QUIZZ CANTINE

Comment s'appelle le sel spécial qui est ramassé près de l'océan Atlantique l'après-midi en été ?

- A L'épice blanche
- B La fleur de sel
- C Le sel tard

La ville de Dijon est connue pour ...

- A ... sa moutarde
- B ... son vinaigre
- C ... son fromage de chèvre

Les pommes fraîches flottent.

- A VRAI
- B FAUX

De quel aliment Obélix est-il friand ?

- A De salade verte
- B De pomme de terre
- C De sanglier

Mairie de Rosnoën
Service Enfance Jeunesse
Animation du temps de repas
inscriptions
Tél. : 02 98 81 91 97

Livret de la Cantine du Roz bonne cuisine

Notre cantine, quel bonheur ! 2017/2018



Ce petit livret est la propriété de :

Nom

Prénom

Classe



Je dois



Je dois respecter les règles pendant tout le temps de la restauration, même dans la cour.

- Je suis poli avec les autres.
- Je dis "bonjour", "si il te plaît", "merci", "au revoir"
- Je suis respectueux avec mes camarades et avec tous les adultes

Avant d'aller manger

- Je me range dans la cour
- Je vais à la cantine en silence
- J'accroche mon vêtement au portemanteau
- Je me lave les mains
- Je rentre et je m'installe calmement à ma table



Pendant le repas

- Je reste assis à table et si je veux me déplacer, je demande l'autorisation
- Je parle tranquillement et gentiment
- Je mange proprement
- Je goûte à tout
- A la fin du repas, je participe au rangement, j'attends que l'on m'autorise à me lever et je sors calmement



Après le repas

- Je reste dans la cour
- Je respecte les règles données par les animateurs pour ma sécurité



Je ne dois pas



Je ne dois pas avoir un mauvais comportement tout le temps de la restauration, même dans la cour :

- Je n'insulte pas mes camarades ni les adultes (je ne dis pas de gros mots)
- Je ne me bagarre pas
- Je ne me moque pas des autres

Avant d'aller manger

- Je ne cours pas
- Je ne bouscule pas les autres



Pendant le repas

- Je ne crie pas
- Je ne joue pas avec la nourriture
- Je n'abîme pas et je ne joue pas avec le matériel (couverts, assiettes, chaises, tables, ...)

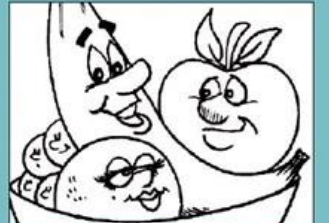
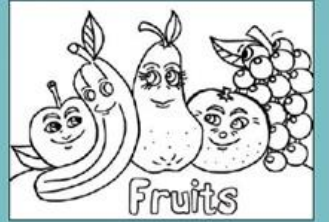


Après le repas

- Je ne suis pas brutal dans mes jeux avec mes camarades
- Je ne joue pas avec des objets dangereux



Colorie les différents fruits et légumes et donne leur un nom





De la terre à l'assiette

VOS ÉLUS SE MOBILISENT ET PASSENT À L'ACTION



Après avoir longuement travaillé en sous-traitance pour sa cantine scolaire, la commune de Rosnoën vient d'embaucher une cuisinière ayant en priorité :

- la qualité des repas en favorisant les produits de saison et bio
- le choix de soutenir les producteurs locaux à travers une démarche de développement durable.

Les enjeux du repas scolaire

Au-delà de l'enjeu nutritionnel consistant à nourrir pour contribuer à la couverture des besoins physiologiques des élèves, la restauration scolaire a bien d'autres enjeux qu'il convient de souligner : enjeux de santé publique, de justice sociale, de citoyenneté, de développements économiques et environnementaux.

L'impact économique

Les collectivités appliquant l'ensemble des recommandations témoignent de coûts qui s'équilibrent entre :

- une baisse du coût lié au respect des grammages,
- un léger surcoût dû à l'amélioration de la qualité nutritionnelle.

Il est important d'insister sur les bénéfices en terme de santé publique.

Le respect de l'équilibre alimentaire

Les enfants ont besoin d'une alimentation leur permettant une croissance harmonieuse, un développement optimal par un apport nutritionnel adapté à leur âge et leur activité physique. La restauration scolaire participe à la couverture de ces besoins et à l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires.

Les enfants en école maternelle commencent à manger comme les adultes, mais dans des quantités moindres. C'est le temps de l'éducation au goût qui passe par l'exemple, mais aussi par l'apprentissage.



À l'entrée en cours préparatoire, l'enfant capable de faire des choix alimentaires s'oriente spontanément vers ce qu'il a donc l'aider à acquérir quelques réflexes les quantités adaptées à ses besoins, diversité des aliments, se demander si on a faim avant de se resservir.

Les facteurs de réussite

L'environnement du repas et le rôle de présents sur le temps de la pause méridienne : la compréhension de tous ces enjeux, et leur formation, sont essentiels.

TS Priorité POUR LA CANTINE DU ROZ

afin d'organiser au mieux la sécurité au sein de ses procédures et matériels de prévention : l'hygiène avec un double objectif en matière de services, mise en oeuvre d'un document de prise en compte du travail réel et études de

« *Il est important que les enfants mangent bien et bon, mais aussi qu'ils comprennent ce qu'ils mangent, qu'ils voient comment les choses sont faites en visitant les exploitations et qu'ils appréhendent le milieu rural dans lequel ils vivent. Notre commune possède aujourd'hui tous les avantages pour que cela fonctionne, une cantine neuve, des agents motivés et un bon nombre d'exploitations agricoles à seulement quelques kilomètres.* »

Mickaël KERNEIS
Maire de Rosnoën

éducation au goût

REDÉCOUVRIR LE PLAISIR DE GOÛTER

Sur le terrain, les animateurs au goût sont régulièrement confrontés à des retours négatifs des enfants, preuve de manque d'accompagnement en matière d'alimentation. Les jeunes convives font ainsi part d'insatisfaction ou de leur méconnaissance. Les agents de restauration se sentent bien souvent désemparés face aux assiettes parfois à peine entamées des enfants. Des solutions sont mises en place.

Recréer le lien à l'alimentation

Les éducateurs au goût jouent un rôle clé. Ils doivent solliciter l'enfant de façon éducative et pédagogique afin de l'inviter à goûter l'ensemble des mets proposés durant le repas. En développant ainsi l'usage des cinq sens dans l'alimentation, les convives, quel que soit leur âge, s'inscrivent dans une perspective d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social.

UN SERVICE UNIQUE SUR LE TEMPS DU DEJEUNER :

- Amplitude horaire dédiée d'1h30
- Réorganisation de la salle afin de permettre aux grands d'aider les petits
- Restauration de qualité à base de produits frais et de préparations "maison"
- Mise en place d'animations diverses (ateliers culinaires, ...)



Il faut noter que la commune a déjà mis en oeuvre des actions de découverte du patrimoine culinaire avec le potager des écoles en collaboration avec les enseignants et les bénévoles aux Espaces Verts.

En lien avec l'association ARBOREPOM, un jardin conservatoire sera prochainement le jour à proximité de la salle polyvalente. Y seront plantées, dans un premier temps, de hautes tiges à greffer sur des variétés locales de pommiers.

LUTTE CONTRE gaspilla



Valorisation des

- Construction d'un plan
- Produits de saison à l'Y
- Mise en avant du patri
- Diversification de l'offre sur la semaine



Campagne de sensibilisation au gaspillage dans la salle de restaurant

A retenir de ces deux exemples

PLEYBER-CHRIST	ROSNOËN
<ul style="list-style-type: none">- L'idée du self éco-responsable- L'assiette unique : permet de réduire les objets à laver et d'inciter très fortement les enfants à terminer le hors d'œuvre pour se servir en plat chaud- L'espace tri des déchets au débarrassage des plateaux- Un endroit dédié au débarrassage pour déposer le dessert non mangé, non ouvert, avec la possibilité pour un autre enfant de le prendre	<ul style="list-style-type: none">- La communication interne et externe autour du projet- La campagne de sensibilisation au gaspillage dans la salle de restauration- L'approvisionnement en direct auprès des producteurs locaux

CR des rendez-vous avec des professionnels

OBJECTIFS DES RENCONTRES :

- Présenter les attentes et besoins
- Vérifier la faisabilité dans les locaux existants
- Obtenir des devis pour chiffrer le projet

CONCLUSION :

- Locaux suffisamment spacieux pour le projet
- Calendrier initial de réalisation apparaît trop juste (livraison initialement souhaitée pour la rentrée scolaire 2018).
- Nécessité de faire réaliser une étude de faisabilité par un architecte pour évaluer le budget du projet du point de vue de la rénovation du bâtiment de la cantine.



Rappel des orientations initiales du projet

- Inscription du projet dans une démarche planifiée : dossier traité en globalité suivant un rétro-planning
- Acquisition du logiciel d'inscription cantine – garderie. **FAIT**
- Arrêt de la convention avec Convivio à la fin de l'année scolaire 2016. **FAIT**
- Signature d'une convention d'1 an renouvelable avec la commune de Lannilis pour la fourniture des repas en filière chaude dès la rentrée scolaire 2017-2018. **FAIT**
- ➔ ▪ Prioritairement : prévoir une profonde rénovation, une extension, de la salle de restauration sur le modèle self de Lannilis
- Planifier:
 - Le retour en gestion régie
 - La réhabilitation totale de la cuisine actuelle ou construction neuve délocalisée pour confectionner les repas sur place.
 - Un approvisionnement en produits de saison, via des circuits courts, locaux, bio pour fournir aux écoliers des repas de qualité.
- Pour l'école Joseph Signor: favoriser le placement libre des enfants à la cantine. **FAIT**

Le partenariat avec la cuisine centrale de Lannilis : question incontournable pour la définition des besoins du projet

- Amélioration de la qualité gustative des repas depuis la rentrée
- Retours globalement positifs à l'enquête réalisée auprès des parents et des enfants en septembre 2017
- Véritable attention portée à la provenance des produits par Christophe, le chef cuisinier de Lannilis



Décision : prolongation de la convention pour 5 ans.
Création d'un COFIL intercommunal pour le suivi et la qualité des produits choisis

A la cantine, on mange Français !

La commune de Lannilis soutient le monde agricole. Elle a voté une motion de soutien lors du conseil municipal du 25 février dernier.

Plus de 97% des produits utilisés par la restauration scolaire sont d'origine Française.

En toute transparence, la commune vous propose de consulter le détail des fournisseurs avec lesquels elle travaille pour la restauration scolaire.



Beurre Oeufs Fromages

Ferme Traon Bihan (Bio) / Brest
100% breton

Sovefrais / Ploudaniel
100% français

Viande fraîche

Merveux / Ploudaniel
100% français

Sovefrais / Ploudaniel
97% français

Terre & Plumes / Le Taou
100% français

A 2 5 / Kervignat / 56
97% français

Légumes

Le Vieux Potager (Bio) / Plouguerneau
100% breton

Le Salsol (Bio) / Bourg-Blanc
100% français

Boulangerie

Les 4 boulangeries de Lannilis
La Maison du Boulanger pour le pain bio

Surgelés

A 2 5 / Kervignat / 56
100% français (viande hachée pour les vacances, légumes surgelés "Daucy" et "Paysan Breton")

Transgourmet / Carquefou / 44
100% français

Épicerie

Biocoop / St-Grégoire / 35

Transgourmet - Pro à Pro
St-Gilles / 35

Poissonnerie

Le Venec / Concarneau
majoritairement breton
(poisson pêché en atlantique nord)

Provenances des produits du restaurant scolaire

Lannilis 
Pays des Abers



Beurre Oeufs Fromages

Ferme Traon Bihan (Bio) / Brest (29)
Sovéfrais / Ploudaniel (29)

Viande fraîche

Morvan / Ploudaniel (29)
Sovéfrais / Ploudaniel (29)
Terre & Plumes / Le Faou (29)
Pomona passion froid / Carquefou (44)

Légumes

Le Vieux Potager (Bio) / Plouguerneau
Le Saint (Bio) / Bourg-Blanc (29)

Boulangerie

Le 3 boulangeries de Lannilis
La maison du pain pour le bio

Surgelés

Pomona Passion Froid / Carquefou (44)
(Viande hachée pour les vacances, légumes
surgelés « Daucy » et « Paysan Breton »)
Transgourmet / Carquefou (44)

Épicerie

Biocoop / Saint-Grégoire (35)
Transgourmet / Carquefou (44)

Poissonnerie

La Sainte Marée / Lorient (56)
Poisson pêché en Atlantique

Proposition de pré-programme

Besoins de l'espace « arrière » :

- Réfléchir à la mise en place d'une marche en avant pour le circuit des produits alimentaires.
- Etablir le circuit d'évacuation des déchets (avec valorisation de chaque matière).
- Aménager un bureau pour la/le responsable de cantine
- Créer un vestiaire pour le personnel (WC +/- douche)
- Aménager des placards pour les réserves
- Aménager un espace plonge ergonomique pour limiter les TMS du personnel. Espace à prévoir suffisamment spacieux et ventilé (lavage de la vaisselle, mais aussi chariot self) + évacuation de l'eau au sol performante et carrelage anti-dérapant.
- Prévoir un espace « office » : besoins à définir mais il y sera positionné obligatoirement un congélateur, un réfrigérateur, l'armoire de remise en température, deux containers, une paillasse inox et des placards, un micro-onde et une plaque de cuisson pour réchauffer les goûter des enfants (besoin de la garderie).
- Envisager la mise à disposition de cet espace aux parents d'élèves ou autres associations pour organiser de petites manifestations. Pour l'heure le besoin en matériel n'est pas défini.

Proposition de pré-programme

Dans l'espace « salle de restauration » :


- Travailler le sol (prévoir un revêtement anti-dérapant) et le plafond pour améliorer l'acoustique du lieu et diminuer le volume sonore
- Proposer une décoration moderne, chaleureuse et apaisante (travail des peintures des murs, de l'éclairage)
- Aménager un self pour les enfants de l'école primaire
- Changer le mobilier (tables et chaises)
- Être vigilant sur l'accessibilité du lieu, permettre aux PMR d'entrer sans difficulté
- Revoir le réseau d'électricité, le système de ventilation, le réseau des canalisations si besoin
- Si besoin, changer les menuiseries pour améliorer la performance énergétique du lieu (voir conseils d'Ener'gence sur le sujet)
- Envisager un système de sonorisation de l'ensemble de la salle (diffusion de musique)
- Objectif zéro gaspi : penser au tri, à l'évacuation et au compostage des déchets

Proposition de pré-programme

Dimension sociale du projet :

Ouvrir et partager l'espace de restauration avec nos aînés en profitant de la proximité entre l'école publique et l'EHPAD des Abers.

Avantages : favoriser les échanges intergénérationnels lors de repas pris en commun



Présentation
de l'étude de
faisabilité

Les atouts du projet

- Evolution de la pause méridienne pour un meilleur accueil des enfants
- Amélioration du confort thermique, acoustique, esthétique
- Confort de travail du personnel
- Autonomisation des élèves grâce au self
- Renforcement de l'attractivité de l'école pour des nouvelles familles
- Espaces mutualisables pour d'autres activités (réunion d'associations, etc.)

Estimatif du projet : 340 000€ TTC (version haute)

Présentation
de l'étude de
faisabilité

- Travaux de rénovation : de 198 000€ à 288 000€ TTC (suivant ampleur des choix de rénovation)
- Equipements du self : 31 000€ TTC
- Equipements de plonge : 7 300€ TTC
- Mobilier (tables et chaises) : 13 700€ TTC

Livraison optimiste : janvier 2019

Merci

Mairie de Landéda

61 ti korn
29870 Landéda-L'Aber Wrac'h
accueil@landeda.fr
T 02 98 04 93 06
F 02 98 04 92 24