



# Restauration scolaire :

## Quand la qualité et l'éco-responsabilité s'invitent à la cantine



la viande consommée à la cantine est certifiée «Label rouge origine France», les fromages bénéficient pratiquement tous de l'Appellation Origine Contrôlée (AOP), les produits laitiers davantage «bios» et le poisson labellisé «MSC pêche durable».

• L'amélioration de la qualité passe aussi par l'avis des petits consommateurs. À cette fin, une commission et des ateliers-menus, mis en place pendant la pause méridienne, réuniront les enfants, la responsable des cantines et la diététicienne (qui veille déjà à l'équilibre alimentaire des repas). Au cours de ces séances, les petits pourront faire valoir leurs goûts gastronomiques et participer activement à l'élaboration des menus.

• Pour autant, amélioration de la qualité ne signifie pas augmentation des tarifs de cantine. Ceux-ci restent et resteront indexés sur le quotient familial des parents des demi-pensionnaires.

**Dans la cuisine et dans les cantines des écoles du Pradet, plus que jamais les maîtres-mots sont : Haute Valeur Environnementale, qualité des produits, circuits courts, tri sélectif, recyclage des déchets et gestes éco-responsables !**

### La qualité et le goût avant tout !

- La qualité passe d'abord par la façon de faire la cuisine pour les enfants. Au Pradet, c'est la manière traditionnelle qui a été délibérément choisie. Et, même s'il n'y a qu'un lieu où les plats se préparent (dans le groupe scolaire Charles Sandro), l'autre cantine (Marcel Pagnol) est servie en temps réel et approvisionnée directement par camion adapté, en liaison chaude.
- La cuisine traditionnelle nécessite un matériel performant et apte à nourrir plus de 600 enfants chaque jour. Pour parvenir à ce résultat, la municipalité n'a pas hésité à opter pour la qualité. C'est ainsi que le piano de la cuisine a été renouvelé, ce qui a nécessité un budget de près de 135 000 €. Mais la qualité était à ce prix. D'autant plus

que nos petits affamés sont aussi des gourmets et que, l'an passé, ce sont plus de 90 000 repas de qualité qui leur ont été servis !

- Dans l'optique d'une plus grande qualité des produits encore ~ et en accord avec les exigences de la loi EGALIM du 1<sup>er</sup> novembre 2018 ~ Le Pradet a fait le choix de la proximité, des circuits courts et de l'économie durable. Grâce au recours à des maraîchers et producteurs locaux, il y a désormais encore plus de légumes à Haute Valeur Environnementale. En ce qui concerne la fourniture du pain servi tous les midis, ce sont les boulangers du Pradet qui sont sollicités. Par ailleurs, le traçage et la qualité des produits sont devenus prioritaires. C'est ainsi que toute



Les cuisiniers et le nouveau piano de cuisson plus performant



Un composteur a été mis en place à l'école Charles Sandro

### Halte au gaspillage, vive le recyclage !

- Un composteur a été mis en place à l'école Charles Sandro. Il est alimenté par les enfants qui ont pour mission de récupérer les épluchures, pelures et déchets des légumes et des fruits utilisés à la préparation des plats à la cuisine de l'école. Le compost obtenu viendra enrichir la terre du petit potager de la maternelle. D'autres restes (pain rassis) sont donnés à certains enseignants qui élèvent des poules...
- De nouveaux conteneurs permettent, tant aux élèves qu'aux cuisiniers, de trier plus facilement les déchets



De nouveaux conteneurs permettent, tant aux élèves qu'aux cuisiniers, de trier plus facilement les déchets



en tenant compte de ses goûts. En effet, l'enfant peut indiquer au serveur s'il aime «un peu, beaucoup ou moyennement» ce qu'on s'apprête à lui servir. Résultat : moins de nourriture laissée au fond des assiettes et donc moins de nourriture gaspillée. De la même façon, le pain ne sera plus distribué automatiquement aux enfants, mais servi à la demande de chacun.

- Il a été également décidé de remplacer tous les accessoires de vaisselle en plastique tels les gobelets, les barquettes et autres emballages par des ustensiles en verre ou en polycarbonate, moins impactant en carbone et facilement recyclables.
- Le service de cantine (même à Charles Sandro où les enfants utilisent un self-service) s'effectue à l'assiette et à la demande. Fini les assiettes remplies à l'avance : chaque enfant demande lui-même la quantité qu'il souhaite recevoir dans son assiette. Ce nouveau système tend à la fois à le responsabiliser, tout
- Côté cuisine, tous les légumes inutilisés pour la préparation d'un repas ne seront plus systématiquement jetés. Ils serviront dorénavant, et dans la mesure du possible (c'est-à-dire en accord avec les règles sanitaires et d'hygiène), à la préparation des repas suivants.
- Dans le même ordre d'idées, et parallèlement à la mise en place d'ateliers-menus, un cahier de pesée des déchets a été ouvert. Il permet, jour après jour de mesurer le volume de déchets alimentaires et sert de base pour d'autres actions visant à en faire baisser le volume. Objectif à terme : se rapprocher le plus possible du « 0 déchet » !



Du verre ou du polycarbonate, moins impactant en carbone et facilement recyclable