Mairie
de
Sauvigny le Bois

RESTAURATION SCOLAIRE

Coordonnées du restaurant scolaire / 03 86 51 07 09

Depuis la rentrée de septembre 2011 : Pour accueillir au mieux vos enfants, la commune a créé un service de restauration avec préparation des repas sur place afin de rendre accessible au plus grand nombre la consommation de produits de qualité. Soucieuse de préserver la santé de ses administrés et de participer à la défense de l'environnement, la commune a décidé que les menus soient composés en priorité de produits biologiques et locaux. De plus, des animations et des actions pédagogiques sont mises en place par l'équipe (cuisinière, agent d'animation, ATSEM) afin d'améliorer la connaissance des enfants sur la manière dont les aliments qu'ils consomment au quotidien ont été produits, sur leur qualité nutritionnelle et gustative ou encore, sur leur saisonnalité. La gestion des stocks d'une cuisine traditionnelle à base de produits frais étant contraignante et afin de limiter les pertes, la fréquentation de la cantine se fait par abonnement.

Deux formules d'inscription vous sont proposées:

(annuel ou périodes scolaires)

avec une fréquentation minimum de 2 jours par semaine

LA CHARTE DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUVIGNY LE BOIS

PREAMBULE :

Afin de satisfaire aux exigences des textes réglementaires concernant l'hygiène, la sécurité alimentaire, les recommandations en matière de nutrition et

les recommandations du **GRENELLE II** et des lois **EGALIM** il a été instauré une Charte pour la restauration scolaire de la Commune de Sauvigny-le -Bois.

Celle-ci fixe les axes et orientations qui constitueront le fil conducteur du travail des différents acteurs (Maire, adjoints, personnel communal, enseignants).

Cette Charte a été approuvée par le Conseil Municipal du 8 mai 2022.

LES OBJECTIFS DE PRODUCTION :

Privilégier l'achat de produits alimentaires bruts et frais ; les produits prêts à consommer ne seront utilisés que pour les dépannages d'urgence (absence de personnel, cas de force majeure).

L'utilisation intensifiée des **produits frais** renforce **la saveur** des mets préparés car les **qualités organoleptiques** sont supérieures.

L'utilisation harmonieuse d'épices, d'herbes aromatiques et de condiments apportent une plus-value en matière de saveurs.

L'ensemble du personnel (cuisine et cantine) contribue par leur travail journalier auprès des enfants, à la découverte de nouvelles saveurs.

Privilégier les **achats de proximité**, **les produits de saison**, les fournisseurs locaux et les fruits et légumes du jardin pédagogique de l'école.

Introduire les produits issus de **l'agriculture biologique** avec une priorité aux produits à risque du point de vue résidus de pesticides à savoir : les céréales, les fruits, les légumes, les produits laitiers, les œufs, le pain, les matières premières, l'épicerie.

Année Scolaire	**% de produits issus de l'agriculture biologique**
2012-2013	50%
2014-2015	58.43%
2016-2017	73.81%
2018-2019	65.24%
2020-2021	68.01%

Pour les années à venir, un taux de 70% est à retenir.

En ce qui concerne les achats locaux, il convient de maintenir un minimum de 50% d'achats. Tendre au **« zéro déchet »** par l'analyse des retours d'assiette. En effet, ils seront pesés afin d'obtenir une approche fine des plats sous consommés.

Tri des déchets : les déchets doivent être triés.
Les déchets organiques au composteur, le verre au bac à verres, papiers, cartons, plastiques, boîtes de conserve dans la poubelle jaune.

LES OBJECTIFS ALIMENTAIRES :

Les menus proposés doivent répondre aux recommandations du GEMRCN préconisant l'instauration d'un **plan alimentaire** avec des fréquences de présentation des différents nutriments dans l'optique d'augmenter la consommation de fruits, de légumes, féculents, de diminuer les apports lipidiques, de rééquilibrer la consommation d'acides gras, de diminuer la consommation de glucides simples, d'augmenter les apports en fer et en calcium.

C'est pourquoi la distribution d'un fruit bio par élève et par semaine est organisée pour les élèves des classes de grande section au CM2.

Pour les élèves de maternelle, un fruit bio est distribué une fois par semaine et un laitage bio est distribué une fois par semaine.

Les menus proposés doivent assurer une diversité de produits dans la composition des menus (un même menu ne saurait être servi plus d'une fois par trimestre) notamment par l'introduction de deux menus végétariens par mois et de cuisine d'ailleurs afin de découvrir les saveurs du monde.

Pour les produits que les enfants consomment peu, il conviendra de rechercher de nouvelles recettes.

Les menus sont validés par une diététicienne.

Les menus proposés doivent assurer la **sécurité alimentaire** par :
Une désinfection hebdomadaire des frigos.
L'intervention d'un laboratoire prestataire pour le contrôle des denrées et des surfaces.
La traçabilité des produits.

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

Présentation et explication du menu du jour aux élèves de primaire et de maternelle.

Assurer une **explication pour les produits et préparations** non connues des enfants.

Assurer une **éducation nutritionnelle**.

Assurer **l'éducation au goût** : le goût évolue à tout âge, il se forme grâce à un esprit de **curiosité** et de découverte que l'équipe doit susciter en permanence auprès des enfants. La diversité des propositions de plats apporte des saveurs nouvelles que les élèves s'approprient à long terme.

Développer la connaissance des « **cuisines d'ailleurs** ».

Ces objectifs devront être atteints dans le cadre des animations qui seront créées dans le temps périscolaire ou scolaire quand les enseignants en ressentiront la pertinence à l'aide des thématiques choisies entre la cuisinière, les enseignants, la Mairie et les employés municipaux.

Le jardin pédagogique constitue un outil supplémentaire au service du développement de la connaissance des végétaux :

- Choix des graines par les enfants sur catalogue.
- Semer – Entretien et arrosage.
- Récolte au moment du périscolaire.
- Transformation en cuisine.
- Légumes servis au restaurant scolaire.

COMITE DE SUIVI – EVALUATION

Le suivi et l'évaluation de la mise en œuvre de la présente Charte sera effectué par une commission composée du personnel communal, la commission scolaire du CM, les enseignants, les délégués de parents et la diététicienne. Celle-ci se réunira au moins une fois par année scolaire pour recevoir communication des actions réalisées et formuler des propositions d'amélioration.

L'incidence financière des achats locaux et de l'introduction progressive des produits de l'agriculture biologique sera évaluée et comparée à l'année scolaire 2011-2012 qui servira de référence.

COMMUNICATION

La présente Charte sera diffusée par le bulletin municipal, en ligne sur le site internet de la Commune, affichée au restaurant scolaire et mise en annexe du règlement du service de restauration scolaire.