

GUIDE A L'ATTENTION DES PARENTS D'ELEVES
Cuisines centrale et satellites de St Martin de Belleville, Praranger et Val Thorens



Parce que l'équilibre alimentaire est essentiel au bon développement de votre enfant, la Municipalité propose à chaque repas une entrée, un plat principal à base de protéines (viande, poisson...), des légumes ou féculents, des produits laitiers et/ou des fruits. Les menus servis dans les restaurants scolaires respectent les grandes règles nutritionnelles. Le personnel est formé à la diététique et aux règles d'hygiène. La découverte culinaire et la diversité alimentaire ont également toute leur place dans les restaurants scolaires.

Si l'alimentation doit être équilibrée et variée, elle doit également être répartie au cours de la journée : par exemple 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir.

Le nombre de repas maximum pris à la cantine chaque semaine est de 4 sur un nombre total de repas de 21 (hors goûters).

Les repas pris à la cantine représentent donc un complément aux repas pris dans chaque famille. Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

La loi dite Egalim a été promulguée en 2018 et plusieurs dispositions concernent la restauration scolaire et notamment l'accès des usagers à une alimentation saine, durable et accessibles à tous. Les points principaux de cette évolution réglementaire sont les suivants :

- 1. A compter du 30 octobre 2019, 1 menu végétarien par semaine et réduction / diagnostic du gaspillage alimentaire*
- 2. A compter du 1^{er} janvier 2020, interdiction de la vaisselle en plastique à usage unique et des bouteilles d'eau plate en plastique (pas utilisés dans les cantines de St Martin, Praranger et Val Thorens)*
- 3. A compter du 1^{er} janvier 2022, approvisionnement à hauteur de 50% en produits durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique*
- 4. A partir du 1^{er} janvier 2025, interdiction des barquettes de cuisson, réchauffe et service en plastique (pas utilisés dans les cantines de St Martin, Praranger et Val Thorens)*



Ce guide a pour but de répondre aux questions que se posent légitimement les parents sur le service de cantine scolaire.

Foire aux questions

ELABORATION DES MENUS

- **Comment sont établis les menus à la cuisine centrale de St Martin ?**

L'élaboration des menus tient compte des obligations réglementaires (nombre de plats, de protéines, de féculents...).

Chaque menu comprend donc de 3 à 5 plats : entrée, plat unique ou avec accompagnement, dessert (produit laitier et/ou fruit), pain.

Les repas sont livrés chaque jour en liaison chaude.

- **Qu'est-ce que la livraison en liaison chaude ?**

Les repas sont livrés dans les cantines scolaires de Praranger et Val Thorens en liaison chaude. Cela signifie que les repas sont préparés à la cuisine centrale, mis en conteneurs à +80° et livrés sur chaque lieu, avec contrôle de la température à l'arrivée qui doit être de + ou - 63°.

Bien entendu, les aliments froids sont livrés dans des conteneurs à +6° (salade, yaourts, fruits, fromage).

- **Les quantités proposées aux enfants sont-elles les mêmes pour chaque cantine de la commune ?**

Oui, les quantités sont les mêmes. La cuisine centrale livre les repas en autant de bacs inox 8 personnes que du nombre d'enfants inscrits.

- **Le repas est-il adapté les jours où les enfants ont des sorties ski ?**

Pour donner suffisamment d'énergie aux enfants qui vont se dépenser au ski, ce n'est pas le repas du jour qui doit être adapté mais le repas de la veille. Il revient donc à chaque famille d'anticiper.

- **Faut-il manger plus ou différemment en altitude ?**

Non, l'altitude n'a aucune incidence sur la composition des repas et la quantité.

- **Faut-il servir des produits laitiers et des féculents à chaque repas ?**

Non.

La réglementation fixe la fréquence de présentation des plats sur 20 repas (soit 5 semaines). Aussi, pour garantir les apports nécessaires aux enfants, il convient de servir au moins 6 repas sur 20 avec des produits ou desserts laitiers, et 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat, des légumes secs, féculents ou céréales.

- **Faut-il servir des féculents à chaque repas ?**

Non.

La réglementation fixe la fréquence de présentation des plats sur 20 repas. Par exemple, les produits ou desserts laitiers doivent être servis au moins 6 fois sur 20 repas (soit 5 semaines)

- **Pourquoi servir des menus végétariens ?**

Le thème de la semaine du goût 2017 était le repas végétarien. Certains plats ont énormément plu aux enfants, si bien qu'il a été décidé de les reproduire durant l'année scolaire 2017 /2018.

Depuis janvier 2019, un repas végétarien est au menu chaque semaine.

En outre, la réglementation aboutit aujourd'hui à cette obligation, que la cuisine centrale de St Martin avait anticipée.

- **D'autres menus particuliers sont-ils proposés ?**

Depuis plusieurs années, la cantine organise la semaine du goût. Le personnel, en lien avec les élus et les enseignantes réfléchissent chaque année sur un thème qui est décliné à la fois dans les repas et les animations proposées à la cantine, mais aussi dans des animations pédagogiques travaillées en classe. Le but est de faire découvrir aux enfants des mets qu'ils connaissent moins. Cette année, le thème retenu a été « voyage en bord de mer » avec par exemple la dégustation d'avocat crevette, de coquille St Jacques ou encore de figue. Par le passé, des menus ont pu être élaborés et préparés par les grands chefs cuisiniers de la commune,



et différents thèmes ont été mis en place (menus internationaux, menus des régions de France, menu végétarien...).

Ces moments de partage et de découverte sont très appréciés par les enfants, et attirent même ceux qui ne mangent pas à la cantine habituellement.

PRODUITS SERVIS

- ***Est-il proposé des menus « faits maison » ?***

Oui, les agents de la cuisine centrale assurent bon nombre de préparations « maison ».

Voici quelques exemples de réalisations : carottes fraîches râpées sur place, lasagnes, hachis Parmentier, viandes en sauce, desserts (flans, chaussons aux pommes...).



- ***Le poisson servi dans les cantines est-il frais ?***

Le poisson servi est frais. La cuisine centrale se fournit auprès d'un grossiste : dès que le poisson est livré, il est immédiatement préparé par le personnel, sans passage en chambre froide. Toutefois, certains poissons arrivent congelés comme le poisson pané et le saumon.

- ***A l'occasion des menus, les produits de saison sont-ils privilégiés ?***

Pour les fruits et légumes, les produits de saison sont privilégiés. A l'occasion de l'élaboration des menus, les plats proposés sont également de saison (bourguignon en hiver, melon en été...).

- ***Les produits sont-ils locaux ?***

Dans la mesure du possible, les matières premières sont locales.

La cuisine centrale se fournit auprès de grossistes en produits locaux et bio, notamment pour les fruits, les légumes et les produits laitiers (yaourts, fromages...).

La cuisine centrale fait aussi appel à des producteurs en vente directe : la viande de bœuf du GAEC Chantacoucou du Châtelard, les yaourts et tomme de brebis de Serge et Susan JAY au Châtelard, pain de la boulangerie des Menuires...

Le service de la cuisine centrale cherche sans cesse de nouveaux fournisseurs au plus près du territoire.

- ***Quelle est la réglementation en matière de fromage ?***

Les fromages au lait cru sont interdits aux enfants de moins de 5 ans. Il leur est donc proposé des fromages pasteurisés. En revanche, il est servi des fromages au lait cru, très appréciés, aux plus grands (reblochon ...).

- ***Quelle est la proportion de produits bio servis ?***

Depuis plusieurs années, la commune a fait le choix de recourir à des matières premières bio dans l'élaboration des menus. Il est sans cesse nécessaire de trouver des filières, en capacité de pouvoir approvisionner la cantine de St Martin.

Aujourd'hui, la proportion de produits bio et locaux servis dans les cantines approche des 50%.

Ces produits sont logotés sur les menus publiés en ligne sur le portail familles.

SERVICE AUX ENFANTS

- ***Comment est organisé le service du midi ?***

L'organisation tient compte du nombre d'enfants et des locaux.

A St Martin et à Praranger, un seul service est en place toute l'année.

A Val Thorens, un seul service est organisé hors saison. saison d'hiver, avec l'augmentation importante des effectifs, deux services sont organisés : les maternelles passent à table à 11h30 tandis que les élémentaires entrent à la cantine vers 12h15.

Quel que soit le site, les ATSEM accompagnent les enfants de maternelle durant le temps du repas. Les agents de cantine gèrent les enfants des classes élémentaires.



En

- **Les enfants sont-ils incités à goûter tous les plats ?**

Le personnel de cantine veille à faire goûter chaque plat aux enfants. Ceux-ci ont le droit de ne pas aimer après cette dégustation.

- **Les enfants sont-ils servis à table ?**

L'organisation est différente en fonction de l'âge des enfants. Les enfants de maternelle sont servis par le personnel.

Pour les plus grands, au chef-lieu et à Val Thorens, les plats sont posés sur les tables et un enfant est désigné pour servir ses camarades. Cette organisation présente un double intérêt : pédagogique (apprentissage, partage...) et pratique (chaque enfant dispose de sa portion).

A Praranger, les enfants sont servis.

- **Les enfants peuvent-ils se resservir ?**

Chaque enfant reçoit une portion adaptée à son âge. Des portions supplémentaires sont toujours prévues et les enfants qui le souhaitent sont resservis.

- **Du pain est-il servi à table ?**

Du pain est servi aux enfants à chaque repas. La ration préconisée est de 30g par enfant de maternelle et 40g par enfant d'élémentaire, soit deux tranches. Le pain est servi au cours du repas et non pas en début de repas, pour permettre aux enfants de manger le reste du repas.

En cas de présence de fromage au menu, la cuisine centrale fournit un peu plus de pain.



- **Des épices, sel et sauces sont-ils mis à disposition ?**

Les plats sont assaisonnés raisonnablement au moment de la préparation, répondant ainsi à la réglementation en vigueur. Des épices, sels ou autres sauces ne sont pas mis à disposition des enfants.

- **Y a-t-il beaucoup de gaspillage dans les cantines scolaires ?**

Un diagnostic est en cours avec la collaboration des agents de la communauté de communes Cœur de Tarentaise. Ceux-ci se déplaceront dans chaque cantine pour peser les restes et les comparer à la moyenne nationale. Après un bilan, des actions correctrices pourront être proposées.

LES CHIFFRES A LA CANTINE

- **Combien de repas sont-ils servis chaque jour ?**

En intersaison, environ 170 repas sont préparés et servis chaque jour. Ce chiffre monte à près de 230 repas en saison d'hiver, en raison de l'arrivée de nombreux enfants saisonniers, notamment à Val Thorens et Praranger et à la reprise des activités professionnelles des parents.

- **Quel est le prix de revient d'un repas à la cantine des Belleville ?**

Le coût de revient d'un repas pour l'année scolaire 2018/2019 était de 9,77€. Ce coût comprend les denrées alimentaires, mais aussi les frais de personnel et frais annexes (électricité, eau, maintenance du matériel...). Dans le même temps, le montant facturé aux familles étaient de 4,70€ pour un élève d'élémentaire et 4,40€ pour un enfant de maternelle (respectivement 4,80€ et 4,50€ pour l'année scolaire 2019/2020).



INSCRIPTION AU SERVICE

- **Que se passe-t-il lorsqu'un enfant non inscrit est présent à la cantine ?**

Des menus de substitution sont à disposition du personnel de chaque cantine et sont servis aux enfants non inscrits.

HYGIENE

- ***Les cantines scolaires sont-elles régulièrement contrôlées ?***

Oui, chaque lieu de restauration scolaire est contrôlé : cuisine centrale et cuisines satellites.

Des contrôles inopinés sont réalisés par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (Services vétérinaires). Le dernier contrôle de la cuisine centrale date d'octobre 2019. L'inspecteur contrôle le stockage, la traçabilité des produits, les dates de péremption, les plats témoins conservés pendant une semaine, la propreté et le rangement des locaux... Sur ce dernier contrôle, l'inspectrice a noté la très bonne tenue de la cuisine centrale et de la traçabilité des produits.

Depuis 2017, le Ministère a mis en place un logo concernant le niveau d'hygiène de l'établissement. Il a été décerné le niveau « très satisfaisant » à la cuisine centrale lors du contrôle d'octobre 2019 et à la cuisine satellite de Val Thorens lors du contrôle d'octobre 2017.



D'autres contrôles sont mis en place tout au long de l'année par des organismes indépendants : analyses d'eau, de surface, d'aliments.

Enfin, la maintenance régulière des matériels est assurée.