

Objectifs de la restauration scolaire de la commune de Villainville.

Le projet de restauration scolaire que nous avons mené avec d'autres communes, Étretat, Saint Martin du Bec, Mannevillette et Heuqueville avec l'aide de la Communauté Urbaine a été mis en place en septembre 2021. Un nouveau prestataire : " Cuisine et Services" entreprise de proximité, située à Criquetot L'Esneval et dirigée par Sandrine et Francky Rubigny, livre chaque jour les repas aux enfants de l'école et la boulangerie Larray de Gonneville-la-Mallet, livre le pain.

Les objectifs étaient d'améliorer la qualité de l'assiette des enfants, leur faire découvrir de nouvelles saveurs, diminuer le gaspillage alimentaire et réduire les déchets.

• La qualité de l'assiette

o Le choix d'un nouveau prestataire de proximité a permis d'utiliser des produits bio et beaucoup de produits locaux et de qualité. La fabrication est faite « maison » et élaborée avec des produits frais.

o Les enfants mangent du pain fabriqué par un artisan boulanger local.

o La diététicienne, embauchée et rémunérée par les cinq communes, travaille en liaison avec l'entreprise « Cuisine et Service ». Elle nous apporte un soutien important, valide le choix des menus pour qu'ils soient équilibrés et vérifie le respect des normes. Elle vérifie que les quantités correspondent à l'âge des enfants, la périodicité des laitages, des fruits, des légumes cuits, des légumes crus, etc..., les pourcentages de féculents et de légumes quand il y a des mélanges, surveille la présence d'allergènes, la qualité des huiles employées, les assaisonnements. Elle mesure les pourcentages de produits venant de circuits courts, des produits labellisés, AOC, AOP, des produits bio... Tout cela pour répondre aux normes imposées par la loi EGALim 2.

o Les agents de service de la restauration scolaire font remonter ce qui a plu ou déplu aux enfants (le chou rouge émincé par exemple qui dorénavant sera servi avec des carottes râpées) et l'évolution de l'attitude des enfants devant tel ou tel plat. (Les plats végétariens par exemple ont de plus en plus de succès alors qu'ils étaient boudés il y a trois mois).

o Le laboratoire Agroqual a été recruté pour réaliser les vérifications d'hygiène nécessaires.

o Les agents de service ont bénéficié de deux journées de formation fin octobre concernant la réglementation en matière d'hygiène, de réchauffage, de conservation au froid, etc...

• La découverte de nouvelles saveurs

o Un travail d'équipe (prestataire, agents communaux, diététicienne et élus) s'est mis en place pour faire évoluer le goût des enfants et leur faire découvrir de nouvelles saveurs (selon la diététicienne, il faut manger 10 fois un nouveau produit pour commencer à l'apprécier).

• La diminution du gaspillage alimentaire

o Le gaspillage alimentaire a reculé de manière significative au vu des pesées réalisées dans plusieurs des 5 écoles ceci grâce à la qualité des approvisionnements, au passage des repas à 4 composants et à un meilleur dosage des portions. D'autre part comme le pain n'est plus du pain industriel et qu'il est livré bien frais, il est bien meilleur et n'est plus gaspillé.

• La réduction des déchets

o La livraison des repas en plats inox a permis la suppression des emballages plastiques. Nous avons ainsi baissé de manière considérable la quantité de déchets plastiques. La contrepartie a cependant été un surcroît de travail pour les agents chargés du service (davantage de nettoyage des bacs de service et de réchauffage, petits pots à yaourt à laver).

o Les déchets alimentaires des fruits et légumes sont récupérés et compostés.