

UNE CUISINE COMMUNAUTAIRE AU SERVICE DU GOÛT

C'est une ruche qui commence à s'activer dès 5h du matin ! Pour réveiller les sensations gustatives, ici, l'équipe épluche, émince, râpe... avec un regard constant sur la qualité des produits et les impératifs de sécurité alimentaire. Plus encore, elle noue des liens avec les producteurs locaux, affirmant ainsi le rôle moteur de Cœur de Loire dans le développement du territoire.



L'équipe du service restauration

DES ÉLUS ENGAGÉS

La cuisine de Cœur de Loire est un pivot du travail mené par les élus depuis de nombreuses années : volonté d'offrir des produits de qualité aux enfants et aux personnes âgées, volonté de faire découvrir la variété et la richesse des aliments à travers des menus à thème, ou de réveiller des sensations gustatives...

Les orientations données au service ont toujours été soutenues. Elles sont plus que jamais réaffirmées : **Cœur de Loire fait le choix de la durabilité, en soutenant les agriculteurs et producteurs locaux** et en luttant contre le gaspillage avec la mise en place d'actions de sensibilisation.

VOIE DE LA DURABILITÉ

Le choix des produits est millimétré : depuis la mise en œuvre de la loi « Egalim » qui renforce la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits, l'équipe s'est rapprochée des producteurs locaux, notamment via la plateforme d'achat Agrilocal. Ils sont aujourd'hui une quinzaine à répondre aux besoins de la cuisine. La moitié d'entre eux travaille dans un rayon de 25 km et les autres dans les départements limitrophes. En 2021, **la cuisine a ainsi commandé 4 tonnes de pommes et 4 tonnes de poires aux Vergers de Beaumont, 5 tonnes de volailles à Impéry...** Ces partenariats ont permis à l'équipe de créer un premier menu « Cœur de Loire », utilisant exclusivement des produits locaux.

LA QUALITÉ ET LA DIVERSITÉ DES PRODUITS

Stéphane Venet, Directeur, et Jérôme Meutelet, Chef de production, nous expliquent comment ils confectionnent les menus. « Nous travaillons avec un logiciel validé par un groupe de diététiciens, sur une base d'un plan alimentaire établi sur 12 semaines. Nous alternons par cycles toutes les différentes familles d'aliments. **Nous proposons ainsi beaucoup de fruits, de crudités, des viandes et des fromages variés.** Nous tenons à diversifier les aliments, pour les faire découvrir et pour renouveler les recettes. Nous souhaitons offrir de la qualité, c'est pourquoi nous utilisons un maximum de produits frais, et de saison. Cela fait partie de notre démarche en faveur du développement durable ».

LA (RE)DÉCOUVERTE DES GOÛTS

Un autre paramètre est pris en compte : l'avis des enfants. Chaque semaine, le personnel des cantines renvoie un questionnaire de satisfaction sur le menu du jour. Ce retour permet d'ajuster certaines recettes aux goûts des enfants, en modifiant les assaisonnements par exemple. Mais pas question de ne proposer que des frites au menu !

Les personnels de cantine, sensibilisés par la cuisine aux recettes préparées, accompagnent les enfants dans les découvertes culinaires. **Des menus à thèmes et des animations** (Chandeleur, Nouvel an chinois...) **sont également proposés toute l'année** aux bénéficiaires du portage de repas à domicile et aux enfants.

DES INVESTISSEMENTS ADAPTÉS

Pour faciliter la gestion quotidienne, un logiciel permettant de garantir un système d'achat et de traçabilité sans faille a été acquis. Il réunit toutes les tâches journalières à réaliser, comme les commandes, les menus, les effectifs, les grammages, les allergènes...

Pour combiner efficacité et qualité, le service s'est aussi équipé de machines plus performantes, pour la cuisson des viandes notamment, qui sont cuites à basse température durant la nuit, pour un meilleur fondant. Ces nouvelles machines sont aussi une source d'économie d'énergie. Pour assurer un service de proximité de qualité, les élus ont également fait le choix de renouveler petit à petit les 5 véhicules réfrigérés du portage des repas (écoles et personnes âgées).



Portage de repas à domicile



Restauration scolaire

Retrouver tous les menus et la liste des producteurs locaux en ligne ou sur coeurdeloire.fr



CHIFFRES CLÉS

**1400 REPAS
FABRIQUÉS PAR JOUR**

pour les écoles et le portage
de repas à domicile

**5 VÉHICULES
RÉFRIGÉRÉS**

17 AGENTS

200 KM PAR JOUR

pour rallier les 27 écoles
desservies

240 KM PAR JOUR

pour livrer les bénéficiaires
du portage de repas

Interview



Marie-France
LURIER,
Vice-présidente
en charge de
l'action sociale

LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE RESTE POUR NOUS UN ENJEU DE TAILLE

M.F.L. Pour certains enfants, ce repas pris à la cantine est le seul de la journée à être complet, équilibré et varié. Nous nous devons de le rendre accessible à tous et d'être exigeants quant aux produits que nous utilisons. Nous avons par exemple intégré le programme européen Agrimer, qui favorise la promotion des fruits et des laitages, pour sensibiliser les enfants à la diversité alimentaire.

Avec la loi Egalim qui impose entre autres l'utilisation de produits Bio, le coût d'achat des matières premières est en forte hausse.

M.F.L. Ces produits labellisés ont un surcoût important et la conjoncture n'est pas avec nous. Nous constatons déjà une hausse des prix des denrées de 15 à 20 %. Mais cette forte incitation à travailler avec des produits durables, locaux et issus de l'agriculture biologique est une nécessité.

Pour continuer à travailler avec des produits de qualité, nous avons donc dû revoir le tarif des repas que nous avons gelé depuis trois ans. Nous savons que c'est un enjeu financier important pour les familles, c'est pourquoi une augmentation de 10 centimes par repas sera effective à la rentrée 2022.

Quels sont les autres moyens d'action ?

M.F.L. La lutte anti-gaspillage fait également partie de nos axes de travail. Nous nous sommes aussi dotés d'un logiciel d'achats et de gestion des produits pour optimiser notre travail quotidien. En parallèle, nous mettons en place un logiciel « Portail famille » transversal qui permettra les inscriptions et paiements de la restauration scolaire

en ligne et qui sera effectif pour la rentrée scolaire 2023-2024.

Dans un premier temps, ce logiciel permettra de gérer tous les contrats, plannings et informations pour les petits fréquentant la crèche. Du tout en un. Notre rôle est d'offrir aux usagers des services de proximité optimisés.

Dans la future crèche, la cuisine interviendra-t-elle pour la confection de repas ?

M.F.L. Oui, nous prévoyons environ 80 repas supplémentaires. Les équipes de la crèche auront un espace cuisine doté d'une biberonnerie, d'un four, d'appareils de mixage réfrigérés notamment, pour adapter la nourriture aux bébés.

Pour l'équipe de la cuisine, ce sera un autre type de préparation ?

M.F.L. Ce sera adapté. Je leur fais confiance ! Les cuisiniers et préparateurs sont tous très engagés. Ils font preuve d'une grande créativité dans la confection des menus, compte-tenu des nouveaux critères imposés comme les menus sans viande, et ils sont plus que jamais mobilisés pour mettre nos enfants en appétit !

