

PROJET REPAS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE DANS LE QUEYRAS

Actuellement ???

faire un état des lieux au regard des points ci dessous

Chiffres

nombre communes concernés

échelle des distances entre communes

nombre et listes producteurs et transformateurs, distributeurs, bio et/ou locaux

nombres enfants total et concernés par la restauration scolaire (et autres)

répartition tranche d'âge (échelle prévisionnel de fréquentation sur 5 ans)

nb équipe cuisine et service

prix denrées

prix repas global (par alimentaire , personnel et charges fixes)

prix demandés au parents / barèmes ?

M2 structures (cuisine, salle, ...)

,...

SE NOURRIR N'EST PAS SEULEMENT INGÉRER DES ALIMENTS MAIS ÉVOLUER EN HARMONIE AVEC SON ENVIRONNEMENT ET SES PROCHES AFIN D'ASSIMILER AU MIEUX LE REPAS PROPOSÉ.

ACCUEIL de l'ENFANT

Le temps Du repas est un temps d'accueil où l'enfant doit manger tranquillement

(A quoi sert-il de manger Bio si tu manges avec un nœud au ventre, dans le bruit,...)

- espace accueil (coin affichage, coin rappel règlement, coin serviette perso, question du jour, animation diverses surtout si temps d'attente pour manger
- lavage des mains , même espace que brossage des dents
- Prévoir de faire rentrer les petits avant en décalage avec les grands pour leur laisser le temps de s'installer tranquillement.
- Bruit : combien de service , mobilier adapté ?
- Personnel de surveillance sensibilisé, formé ?
- Avoir le temps de manger 40 à 45 minutes ; pas trop strict si certains mettent plus de temps.
-

PARTICIPATION des ENFANTS

- Un enfant ou groupe peut venir aux réunions commissions menus,...
- Mise de table, service minima (pain, eau, ...) débarrassage
- Certains peuvent s'intéresser au tri
- compost ou / et jardin

Implication, participation suggérée, pas imposée

PROJET GLOBAL, TRANSVERSAL

Avec l'équipe cuisine, un instituteur référent au moins , les enfants, les anciens du village, la mairie, le CEL, l'aLSH, les parents, le parc du Queyras , les producteurs et transformateurs locaux Agri-bio (association qui aide à structurer l'agriculture biologique),....

Appui d'un projet d'école pour choisir un thème qui serait décliné de manière variée

Exemple : **P'EAU**

- *récupération d'eau de pluie dans une cuve*
- *Guide du Parc : les torrents et les glaciers la neige.... ;*
- *Les canaux d'irrigation sur la commune (ballades)*
- *Le goutte à goutte*
- *l'eau dans l'alimentation*
- *Le cycle de l'eau (programme scolaire ?)*
- *Natation, Cayak, Aviron*

- Randonnée jusqu'au captage de l'eau potable au dessus de St Martin

Autre Exemple : **LE JARDIN** (avec l'Agriculture et l'alimentation...et l'Art)

LES MENUS et services

les services et un mode opératoire et éducatif à part entière (pédagogie active)

Chaque enfant à un appétit différent et qui varie même selon son humeur.

On propose à tous les enfants des portions minimal pour goûter et s'ils veulent ils peuvent se resservir
l'enfant aime se servir lui même et servir les autres

..... topo formation des personnel à voir

COMMANDES et LIVRAISONS

Mode opératoire des commandes (cuisinier, gestionnaire,...) à j+ ??

Relation avec comptabilité (nombres de prestataires limités ou non , mode de paiement et échéances

Les livraisons pourront se faire à l'école, ou point coop,

Pour les produits locaux Bios envisager des livraisons directement par l'agriculteur , ramassage par la commune ou comcom

- Pour le Sec prévoir une fois pour 6 à 7 semaines (entre les vacances) selon stockage possible
 - BOF et Proteines (selon dlc)
 - Pour les légumes, selon livraisons et stockage possible, faire les menus en fonction des arrivages
- Certains légumes racines se conservant mieux que salades par exemple.

Respecter les **saisons**

la qualité des matières demande peut de transformation

Manger local demande de l'imagination en cuisine pour garder une cuisine variés en goût

Exemple de menus pour Septembre : -Carottes râpées et betteraves rouges râpés
 -Tomates farcies
 -Fromage blanc (en 5 kg)

-Salade composée	-Sardines
-Lentilles	-Pâte au pistou
-Godiveaux	-fruit de saison ou compote
-Tarte au chocolat	

- Salade verte	-Tomates
- Porc au caramel	- sauté de volaille
- petit épeautre	- Haricots verts
- Tarte aux pommes	- Pain perdu

Le TRI et le COMPOST

équipe cuisine , ambassadeur du tri (comcom)

Implication d'une démarche en amont : Eviter les emballages Ne pas prendre de portion individuel,
Choisir des aliments en vrac (voir selon lieu et espace et conservation

point annoncé par ANNE

Suite à cette rencontre, un groupe de personnes (parents d'élèves) a décidé de poursuivre la démarche en établissant un constat du fonctionnement actuel des cantines dans le Queyras afin d'étudier les possibilités qui existent pour atteindre l'objectif des cantines bio dans les écoles primaires du Queyras.

Nous souhaitons associer à cette démarche :

- les parents d'élèves qui souhaitent se mobiliser
- les cantines et les cuisines
- l'association "Les Patous" qui s'occupe de la cantine d'Aiguilles
- les professeurs des écoles primaires du Queyras
- l'association "Biopourtous"
- AGRIBIO 05
- Pascal Dumas, cuisinier/ Éducateur de goût/ consultant
- les élus
- et tous ceux qui souhaitent contribuer à cette démarche

Concernant les informations à récolter, nous avons défini plusieurs points :

- comment fonctionne la cantine ? (qui établit les menus et en fonction de quelle diététique, quels sont les fournisseurs, qui cuisine, qui achemine la nourriture...)
- quel est le nombre d'enfants concerné ?
- quel est le coût actuel d'un repas, quelles sont les aides et subventions envisageables ?
- qui est responsable des cantines ?
- quelle est la législation ?

Des personnes se sont déjà portées volontaires pour récolter toutes ces informations. Si vous pensez qu'il manque un élément à la liste, n'hésitez pas à nous le dire.

Afin de partager les informations récoltées en amont de la prochaine rencontre, nous vous proposons de d'envoyer par mail à eoep.acssq@queyras.org tout document sur le sujet pour qu'on le publie sur le site internet de l'EOEP : <http://eoep-queyras.eklablog.com/nos-enfants-nous-accuseront-la-suite-p60155>

Les objectifs de la prochaine rencontre seront donc :

- d'établir un constat du fonctionnement actuel
- de définir ensemble les objectifs à atteindre en fonction de ce constat
- d'étudier ensemble les possibilités pratiques, économiques...

Nous invitons toute personne à s'associer à la démarche, à partager avec nous ses réflexions, ses suggestions, afin d'avancer tous ensemble vers un objectif commun.