

DIRECTION DE LA RESTAURATION Scolaire et Collective

LETTRE INFO N° 1

MAI 2022



PRESENTATION DE LA DIRECTION

a) Contexte :

La nouvelle direction de la restauration scolaire et collective, créée au 1^{er} avril 2021, a pour mission principale la production et la livraison des repas des scolaires, des mercredis loisirs, des centres de loisirs en s'inscrivant dans une démarche globale de qualité.

La gestion des sites de restauration scolaire et du temps du midi est restée, quant à elle, à la charge de la Direction Education, Enfance et Réussite Educative.

La création de la direction restauration scolaire et collective permet de répondre :

➤ aux enjeux de l'activité :

✓ de santé publique, économiques et environnementaux, éducatifs, sociaux, de citoyenneté, financiers.

➤ aux évolutions réglementaires, comme la loi EGalim avec notamment une :

✓ gestion stricte des approvisionnements avec des produits durables, de qualité à hauteur de 50 % des approvisionnements dont 20 % de bio pour 2022,
✓ diversification des protéines et menu végétarien,
✓ interdiction des bouteilles d'eau en plastique (2020) et contenants alimentaires en plastique (2025),
✓ obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage avec un diagnostic préalable.

➤ au projet politique, qui s'articule autour de 4 axes :

✓ AXE 1 : garantir une équité de service pour l'ensemble des enfants fréquentant les écoles, les mercredis loisirs et les centres de loisirs.
✓ AXE 2 : développer et assurer une offre de qualité « Une alimentation sûre, saine et durable ».
✓ AXE 3 : élargir le champ de la restauration au-delà des scolaires.
✓ AXE 4 : harmoniser les pratiques afin d'assurer une cohérence des prestations.

b) Organisation :

La direction est composée de deux services :

➤ Service « Production et Livraison », qui a pour missions principales :

✓ élaborer des menus, en lien avec la diététicienne, avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable,
✓ assurer la production en tenant compte des régimes alimentaires,
✓ assurer les livraisons sur les différents sites de restauration scolaire,
✓ mettre en place les objectifs de la loi EGalim,
✓ veiller au respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire.

➤ Service « Organisation et Qualité », qui a pour missions principales :

✓ établir l'interface entre le service production et les sites de distribution (plus de 40 sites en 2023),
✓ communiquer autour de la qualité et de la nutrition,
✓ sensibiliser et communiquer autour du Bien Manger,
✓ mettre en place des menus à thèmes,
✓ mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

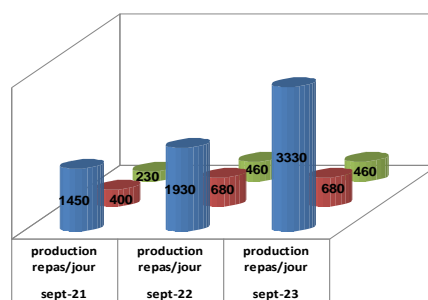
CUISINE CENTRALE RENE LE BAS

L'ouverture de la nouvelle cuisine centrale René Le Bas, le 23 août 2021, a permis d'intégrer les deux cuisines centrales existantes : Ile de France et Rousseau, avec une production initiale, à compter de septembre 2021, de 1 450 repas par jour pour les scolaires et une reprise des mercredis loisirs de 400 repas par jour.

La collectivité a souhaité uniformiser la production des repas en régie pour l'ensemble des scolaires, mercredis loisirs et centres de loisirs du territoire sur un seul site de production avec la planification suivante (voir au verso).

Montée en puissance de la cuisine centrale

■ scolaires ■ mercredis loisirs ■ centres de loisirs



JOURNEE PORTES OUVERTES CUISINE CENTRALE LE BAS

La direction de la Restauration Scolaire et Collective organisera, le 1^{er} octobre 2022, une journée portes ouvertes, de 10 h à 17 h, à la cuisine centrale Le Bas. Cet événement sera ouvert à tous.

Au cours de cette journée, le public pourra :

✓ visiter les locaux de la cuisine centrale,
✓ déguster quelques produits préparés sur place,
✓ échanger avec des professionnels de la cuisine centrale,
✓ découvrir des produits locaux avec la participation de fournisseurs.

Une communication par affichage sera transmise à l'ensemble des établissements scolaires dès la rentrée de septembre 2022.

SEMAINE DU GOUT 2022

La semaine du goût aura lieu du 10 au 15 octobre 2022. Elle aura pour thème « AUTOUR DES 4 SAVEURS » (salé, sucré, acide, amer).

L'ensemble des équipes éducatives et des animateurs pourra s'y associer.

La montée en puissance :

| | Situation avant Septembre 2021 | Septembre 2021 | Septembre 2022 | Septembre 2023 |
|---------------------------|---|---|---|--|
| SCOLAIRES | <p>1 450 REPAS/j produits dans les cuisines centrales Ile de France et Rousseau</p> <p><u>Communes concernées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Octeville : 800 repas ✓ Tourlaville : 650 repas | <p>⇒ 1 450 REPAS/j</p> <p>⇒ <u>18 SITES</u></p> <p><u>Communes concernées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Octeville : 800 repas (6 sites) ✓ Tourlaville : 650 repas (12 sites) | <p>+ 480 repas soit un total de</p> <p>⇒ 1 930 REPAS/j</p> <p>⇒ <u>25 SITES</u></p> <p><u>Ajout des communes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La Glacerie : 260 repas (5 sites) ✓ Querqueville : 220 repas (2 sites) | <p>+ 1 400 repas soit un total de</p> <p>⇒ 3 330 REPAS/j</p> <p>⇒ <u>43 SITES</u></p> <p><u>Ajout des communes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Equeurdreville-Hainneville : 700 repas (7 sites) ✓ Cherbourg : 700 repas (11 sites) |
| MERCREDIS LOISIRS | <p>Repas fourni par prestataire extérieur</p> | <p>+ 400 repas soit un total de</p> <p>⇒ 400 REPAS</p> <p><u>Ajout des communes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tourlaville : 50 repas ✓ Cherbourg-Octeville : 350 repas | <p>+ 280 repas soit un total de</p> <p>⇒ 680 REPAS</p> <p><u>Ajout des communes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La Glacerie : 55 repas ✓ Querqueville : 105 repas ✓ Equeurdreville-Hainneville : 120 repas | |
| CENTRES DE LOISIRS | <p>230 REPAS produits dans les cuisines centrales Ile de France et Rousseau</p> <p><u>Communes concernées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cherbourg-Octeville : 130 repas ✓ Tourlaville : 100 repas | <p>⇒ 230 REPAS</p> <p><u>Communes concernées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cherbourg-Octeville : 130 repas ✓ Tourlaville : 100 repas | <p>+ 230 repas soit un total de</p> <p>⇒ 460 REPAS</p> <p><u>Ajout des communes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La Glacerie : 35 repas ✓ Querqueville : 45 repas ✓ Equeurdreville-Hainneville : 150 repas | |