

La cantine de l'école de Blessac

- École Maternelle
- Préparation sur place
- 35 enfants, 3 à 5 adultes
- 1 personne en cuisine, 3 personnes au service

Contexte et Historique

LA NOUVELLE CANTINE

La cantine, comme tous les secteurs de l'alimentation, a beaucoup évolué ces dernières années, avec les normes d'hygiène d'abord, la traçabilité des produits et aujourd'hui les recommandations en terme d'équilibre alimentaire et d'origine des produits. La loi EGalim*, qui encadre ces mutations, impose aux collectivités un certain nombre de contraintes dans l'objectif, entre autres, d'améliorer la qualité des plats servis dans les cantines**. Ainsi, le repas végétarien hebdomadaire devient obligatoire en novembre 2019 et, en 2022, chaque collectivité doit pouvoir justifier de 50 % de produits durables et de qualité (AOP, AOC, Label Rouge, HVE, Pêche Durable...) dont 20 % de produits bio.

UNE VOLONTÉ COMMUNALE DE SOIGNER L'ALIMENTATION DE SES ENFANTS

A Blessac, les approvisionnements sont 100 % locaux** pour les produits frais (laitages, légumes, viande, pain), au maximum bio et locaux pour les fruits, légumes et l'épicerie.

Les menus sont réalisés pour 5 semaines à partir d'un plan alimentaire construit par des diététiciennes (Association Les Pieds dans le Plat), ils sont mis en œuvre à partir de produits bruts et de saison uniquement.

En choisissant des denrées brutes de qualité, la commune privilégie les filières locales, maîtrise mieux les coûts de ses repas, participe à l'éducation au goût des petits, offre des repas sains et équilibrés.

Les enfants, comme le personnel, se montrent très curieux de découvrir de nouveaux goûts, d'apprendre à cuisiner les légumes de saison de plein de manières différentes, de connaître l'origine de la viande jusqu'au nom de l'éleveur, de varier les céréales et les légumineuses, les goûts et les couleurs et de côtoyer la diversité alimentaire à la cantine.

* La loi EGalim vise à limiter les produits ultra transformés, favoriser les circuits courts, mieux rémunérer les producteurs, limiter les emballages et le gaspillage alimentaire. Dans le cadre de la loi, la Mairie a pu bénéficier d'une subvention de l'état qui a permis d'acquérir un nouveau four plus performant, un robot pâtisseries, une balance et des planches à découper correspondant aux normes HACCP pour encore plus de fait maison.

Le temps de repas comme un moment de plaisir

Nous avons également souhaité travailler à faire de ce temps de repas un moment agréable pour nos petits. Ainsi, l'organisation d'équipe évolue, Anne, Coralie et Martine déjeunent désormais avant les enfants pour pouvoir être disponibles à 100 % pour eux pendant le service.

Le repas commence par la présentation des aliments qui composent le menu, des anecdotes culinaires, des mini recettes parfois ; le tout sous le regard bienveillant de Monsieur Chut qui se charge, lui, de réguler le niveau sonore.

Pourquoi une cantine bio ?

Le bio évite la consommation directe de résidus de pesticides, il préserve la biodiversité, les sols et les nappes, ses pratiques contribuent aux actions de lutte pour le climat, il valorise mieux le travail des producteurs et adopte une consommation d'eau raisonnée de par ses pratiques.

En cuisine, il fait gagner du temps, on n'est pas obligé d'éplucher les fruits et légumes bios, on conserve ainsi toutes leurs vitamines. En utilisant des céréales complètes ou semi complètes bio, on valorise leur apport nutritif tout en diminuant leur indice glycémique.

Pour un cuisinier, engager la transition alimentaire 100 % dans sa cuisine, c'est découvrir de nouvelles techniques culinaires, s'amuser, expérimenter et valoriser les produits dans leur intégralité.

Le bio oui mais dès que possible le bio local, de saison, en circuit court, celui qui est bon pour la santé et la planète !



BIO NOUVELLE-AQUITAINE
Préparés en Région de l'Agriculture Bio et plus



Cette fiche a été réalisée dans le cadre de l'événement

Rallye bio territoires en Creuse

7 décembre 2022

Si vous souhaitez plus d'informations contactez-nous au 06 08 72 23 54 ou animation.gab23@lilo.org