

À LA UNE



RESTAURATION SCOLAIRE

À midi, on a du goût !

Du plaisir, de la convivialité, de la détente, du partage et de la découverte : voilà les principaux ingrédients pour un temps de midi réussi ! La Ville de Lorient connaît la recette et continue de l'améliorer au fil des années. Car, si les bonnes habitudes liées à l'alimentation se prennent certes via la cellule familiale, plus de 70 % des élèves déjeunent aussi dans les restaurants scolaires. La municipalité joue donc un rôle important dans la couverture des besoins nutritionnels des enfants, pour assurer leur croissance, construire

leurs défenses immunitaires, faire le plein de réserves énergétiques pour la suite de la journée. Elle le fait en sélectionnant soigneusement des produits le plus souvent locaux et qui sont cuisinés sur place. Et, la restauration collective étant un levier pour une alimentation plus saine et plus durable, le service de la restauration scolaire s'inscrit par ailleurs dans les objectifs de la loi Egalim en développant les achats des aliments issus des filières qualité et en proposant un menu sans viande ni poisson chaque semaine. À table ! 🍴



Pep unan e goust evit merenn !

Bout plijadur, gober bourraplited, kemer nerzh en-dro, diviz ha deskiñ asabl : setu peadra d'ober berzh da bred kreisteiz ! Ti-kêr an Oriant a oui ar sekred ha derc'hel a ra d'e wellaat a vlez da vlez. Na bout e vez tapet an akustumañs da zebrñ mat asabl get an tiegezh, oc'hpenn 70 % ag ar skoliaded a zebr merenn er pretioù-skol. Ur roll a bouez en deus an ti-kêr neuze evit magiñ ar vugale evel rekis, evit gwarantiñ o c'hreskañs, sevel o difennoù immunizel, kinnig dezhe o gwalc'h a vegen betak fin an devezh.



33

agents œuvrent au sein du service de la restauration pour assurer son fonctionnement

26

restaurants scolaires à Lorient

4 200

repas sont cuisinés chaque jour, en moyenne, à la cuisine de Kerléto

Fraîcheur et authenticité, la qualité au menu



APPROVISIONNEMENT

Local, bio et filières qualité

Fournisseurs locaux, produits de qualité, repas tout bio une fois par semaine : la restauration scolaire met les petits plats dans les grands pour nos enfants.

Bien manger, pour bien grandir ! À Lorient, les élèves des écoles maternelles et élémentaires bénéficient de repas de bonne qualité gustative, variés et équilibrés, en quantité suffisante, qui répondent à leurs besoins physiologiques et nutritionnels. À chaque repas, une entrée, un plat et sa garniture, un laitage et un dessert. Le secret pour obtenir les faveurs des enfants ? Bien cuisiner, bien présenter ! Ils découvrent parfois, et bien souvent ils adorent. Objectifs : bien grandir mais aussi suivre les enseignements de l'après-midi dans les meilleures conditions possibles. Le service Restauration travaille sur ses approvisionnements en développant les filières « qualité » : agriculture biologique (avec notamment un menu tout bio une fois par semaine), label rouge, filière Bleu Blanc Cœur...

La saisonnalité des fruits et légumes est respectée et la politique d'achats en circuits de proximité permet de valoriser les produits locaux : du lait de ferme d'Inzinzac-Lochrist pour les laitages et crèmes dessert bio, du poulet élevé à Languidic, des pommes bio d'Inguiniel, des crêpes cuisinées à Lorient, du poisson fraîchement débarqué du port de pêche de Keroman... Un menu « tout local » est même proposé chaque premier jeudi du mois, et des menus thématiques viennent ponctuer l'année pour célébrer des événements ou pour faire découvrir aux enfants des spécialités culinaires d'autres régions, d'autres pays. Car, sur le temps de midi, l'éducation se poursuit ! C'est vrai pour l'éducation au goût, mais aussi pour des actions de sensibilisation à l'environnement, comme le gaspillage alimentaire. ✨

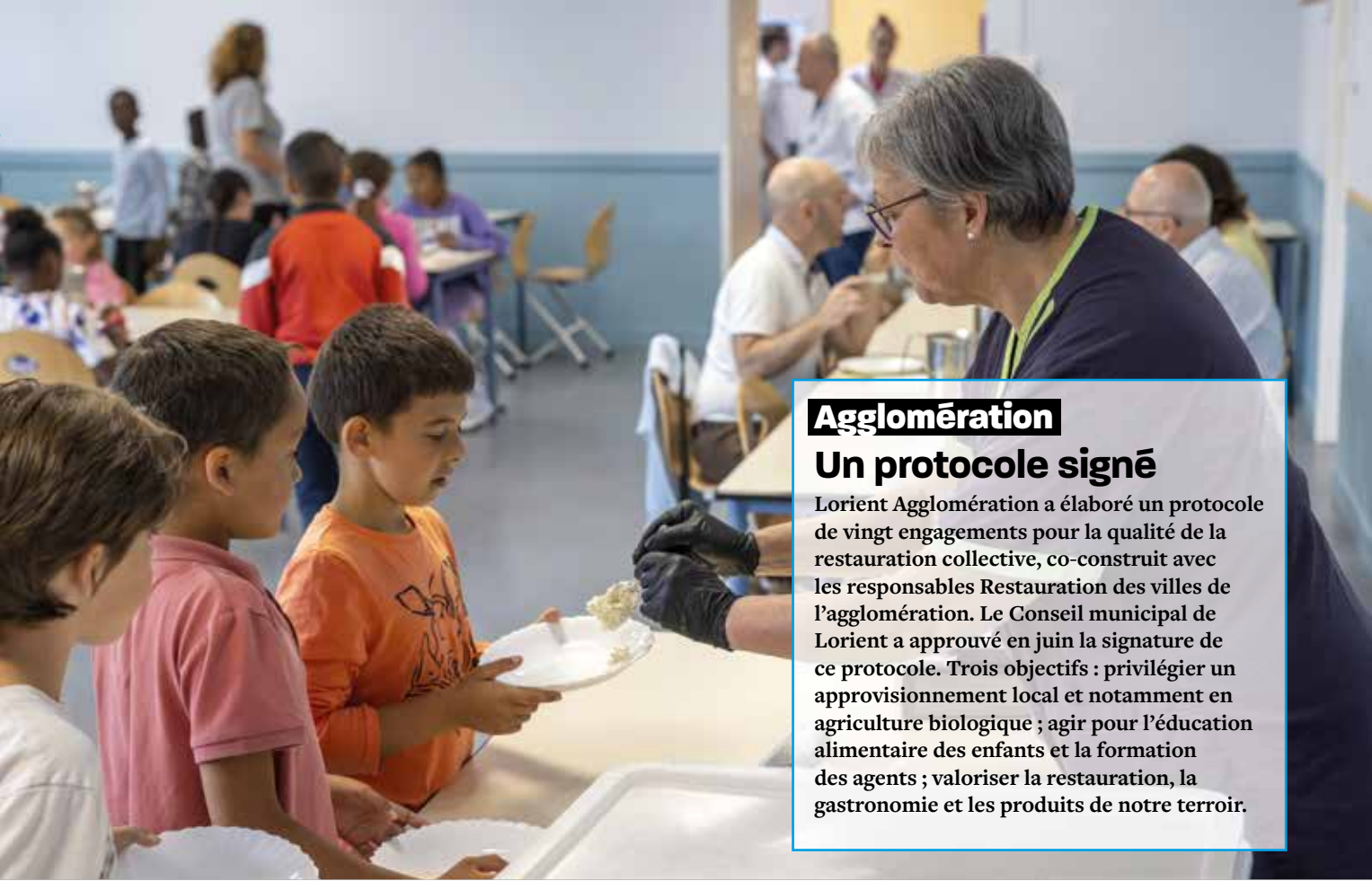


Le déjeuner dans les restaurants scolaires est un temps éducatif à part entière, de convivialité et de partage, qui participe à l'autonomie de l'enfant et à son éducation nutritionnelle et alimentaire. La Ville maîtrise le cycle complet de sa restauration : l'approvisionnement des denrées, l'élaboration des menus, la fabrication des repas et leur livraison, le service à table et l'encadrement des enfants durant la pause méridienne. Malgré le contexte économique et l'augmentation des coûts, nous avons fait le choix de conserver la qualité du service sans augmenter les tarifs ni réduire les contenus des repas. ☺

Morgane Christien

Première adjointe au maire déléguée à l'éducation, à la vie étudiante, à la prévention santé, aux jumelages et à la coopération décentralisée





Agglomération

Un protocole signé

Lorient Agglomération a élaboré un protocole de vingt engagements pour la qualité de la restauration collective, co-construit avec les responsables Restauration des villes de l'agglomération. Le Conseil municipal de Lorient a approuvé en juin la signature de ce protocole. Trois objectifs : privilégier un approvisionnement local et notamment en agriculture biologique ; agir pour l'éducation alimentaire des enfants et la formation des agents ; valoriser la restauration, la gastronomie et les produits de notre terroir.

PRÉPARATION

Vive le **fait maison !**

Les plats tout faits à réchauffer, très peu pour nous : ici on cuisine les denrées brutes.

À la cuisine de Kerléto, c'est l'achat de denrées brutes qui est favorisé. Sélectionnées avec soin, elles sont préparées et cuites sur place. Avec talent, savoir-faire et compétence, c'est donc le fait maison qui est privilégié, au détriment des produits ultra-transformés, souvent plus riches en sucres, matières grasses et additifs. Chaque nouvelle recette est testée ici, une cuisine à taille humaine, puis dégustée par une commission avec la cheffe du service, la responsable qualité et les cuisiniers. Pour la diversification des protéines, il est proposé chaque semaine un menu sans viande, ni poisson, ni crustacés ou fruits de mer (les œufs, le fromage et le lait étant autorisés) mais qui favorise les céréales et les légumineuses. Risotto aux petits légumes, tarte potimarron et chèvre, parmentier de lentilles bio, hachis végétal, tortillas maison... Le plein de protéines végétales ! Rappelons que le but de ce plan de diversification des sources de protéines instauré par la loi Egalim (voir aussi ci-contre) est de sensibiliser les plus jeunes à consommer des aliments riches en protéines comme les légumes secs, souvent oubliés. À Lorient, céréales et légumineuses sont très régulièrement issus de l'agriculture biologique. En parallèle, la Ville de Lorient continue d'augmenter la part du bio et des filières qualité. 🌱



Le « self » expérimenté

Conformément à la loi Egalim, les contenants en plastique sont remplacés au fur et à mesure, depuis 2021. Des investissements importants sont réalisés en matériel et achats de vaisselle, et le remplacement des barquettes (des entrées et des desserts) est en cours avec la mise en place du vrac, dans des bacs inox. Cinq écoles se sont portées volontaires à la rentrée 2023, pour expérimenter cette nouvelle distribution : à la place des traditionnelles barquettes de six ou huit portions déposées sur chaque table, un service individualisé est mis en place (photo ci-dessus). Certaines écoles ont choisi la mise en place d'un petit self. Il y a davantage d'échanges entre agents et enfants, et beaucoup moins de restes à la fin des repas. Toutes les écoles s'engagent donc dans ce dispositif dès cette rentrée. Pour le service du plat chaud, des expérimentations seront engagées également.

RESSOURCES HUMAINES

Compétences, savoir-faire...

Ils sont en cuisine ou en soutien administratif, veillent à la qualité sanitaire du repas, à la logistique, ou livrent les repas... Pour le bon fonctionnement général de la restauration scolaire, 33 agents sont à pied d'œuvre, côtés administratif et technique.

Chef de production et cuisiniers, agents et assistants de production, magasiniers, lingère, chauffeurs, agents chargés de l'alotissement, acheteur, responsable qualité hygiène, comptable, agents administratifs, acheteur et chargé de projet « Transition Egalim »... Au sein de deux pôles, Administration et Production, de nombreux métiers différents. Tous les agents œuvrent pour une chaîne de qualité, « de la fourche à la fourchette ». Élaboration des menus, achat des denrées, fabrication des repas, contrôles, livraison... Un

lien étroit est tissé avec le service Éducation. « *La pause méridienne est un temps éducatif à part entière qui concerne les deux services,* explique Carole Vasseur, cheffe de service et diététicienne de formation. *Il y a de la coopération et de la complémentarité.* » animateurs ou ATSEM déjeunent à table avec les enfants et contribuent à la convivialité de ce moment. Les agents de restauration accueillent quant à eux les élèves et accompagnent la prise des repas, en collaboration avec l'équipe d'animation, tout au long du service. Pour expliquer, encourager, et inciter à goûter !

Cindy, agent de production



J'ai rejoint le service Restauration il y a deux ans. J'assume plusieurs tâches pour le bon fonctionnement général de la cuisine, notamment le conditionnement des plats et des repas : chaque portion nécessite soin et précision, car tout est pesé. Je participe également au nettoyage de la cuisine. Nos objectifs : la fluidité des opérations et la qualité du service rendu !



Une équipe au top !



Olivier, chauffeur



Je suis chauffeur depuis 12 ans, et agent depuis 25 ans au service Restauration. Je charge les repas dans les frigorifiques, puis je les livre dans les écoles. Pour chaque livraison, je travaille en tandem avec mon coéquipier, qui s'occupe de ranger les repas dans les chambres froides, une fois déchargés. Ce rôle de lien entre la cuisine centrale et les écoles est essentiel pour que les repas soient livrés de manière efficace et ponctuelle !

Sandra, cheffe adjointe de production



Je gère une équipe composée de sept agents et de trois cuisiniers. Mes responsabilités sont variées : je supervise mon équipe, élabore les plannings, réalise les bons de commande et participe activement à la création de nouvelles recettes. J'apprécie la diversité des tâches et la dynamique de travail en équipe. Mon rôle me permet de combiner mes compétences en gestion et en cuisine, tout en favorisant un environnement de travail harmonieux et collaboratif !



La restauration municipale est assurée par des agents impliqués, compétents et polyvalents. De quoi nous permettre d'assurer le bon fonctionnement du service, quels que soient les aléas du quotidien !



Carole Vasseur,
cheffe de service



La restauration scolaire en quelques chiffres

100 %

des repas non consommés et non distribués sont proposés à l'épicerie sociale

1 €

Le tarif plancher pour le temps de midi dans les écoles (restauration et temps périscolaires) est passé de 1,28 € à 1 € en 2021. Le coût réel pour la Ville de Lorient est de 15 €.

12

menus à thème sont proposés chaque année. Quelques exemples récents : Chanteleur, spécialités réunionnaises, menu surprise pour Pâques, Développement durable en mai, produits bretons, produits d'antan, menu savoyard...

350 kg

Chaque semaine, un service de poisson frais du port de pêche soit 350 kg.

76 %

des fournisseurs de denrées sont bretons, soit 32 sur les 40 fournisseurs et producteurs. 16 d'entre eux sont même implantés dans le Pays de Lorient.

100 %

des viandes et volailles servies sont françaises. La viande de bœuf est de qualité Bio ou Label rouge, tout comme le porc (Bio ou BBC).

4 200

repas sont cuisinés chaque jour, en moyenne, à la cuisine de Kerléto. Pour les écoles publiques maternelles et primaires, mais aussi pour le restaurant municipal de l'Orientis et l'Ehpad de Kervénanec. Le service Restauration a également des villes partenaires : à Auray, Plouay, Locmiquélic, les écoliers profitent des bons repas préparés à Kerléto. Enfin, des structures situées à Quéven ou Caudan ont également noué un partenariat.

Le saviez-vous ?

Élaboration des menus, tarification des repas, petits-déjeuners à l'école et dispositifs anti-gaspi : voici quatre choses à savoir sur la restauration scolaire.



1 MENUS

Une commission « menus » se tient tous les mois. On y débrieife les menus précédents, ce qui a plu, ce qui a moins plu... Cette réunion est également un temps d'information et de pédagogie avec un rappel des obligations réglementaires. En effet, pour élaborer les menus, plusieurs éléments sont pris en compte : la réglementation, bien sûr, mais aussi la faisabilité technique, les besoins physiologiques et nutritionnels des enfants, le goût et les habitudes, la découverte d'autres cultures, la saisonnalité, la variété, la qualité des denrées, le coût, la lutte contre le gaspillage...

2 Tarification

La tarification vise à permettre à chaque enfant, quelles que soient les ressources de sa famille, de fréquenter les accueils périscolaires et la restauration. Elle est proportionnelle aux ressources des familles, et des modalités pratiques pour le paiement sont proposées (paiement en ligne, prélèvement automatique...). La réservation est obligatoire, dans la limite de deux journées scolaires avant la présence de l'enfant. Cette organisation permet d'adapter au mieux l'encadrement en fonction des effectifs accueillis.

3 PETITS-DÉJEUNERS

Les CM1 et CM2 des écoles de Bois-du-Château, Keryado, Bois-Bissonnet, René Guy Cadou et Kerfichant bénéficient du dispositif « petits-déjeuners à l'école » : ils sont gratuits pour les familles et cofinancés par la Ville de Lorient et l'État. Les petits-déjeuners sont complets avec des laitages, des fruits et des pains différents. Cette opération participe à la réduction des inégalités alimentaires pour le premier repas de la journée, indispensable pour la concentration. Il permet d'autre part d'apporter aux élèves une éducation à l'alimentation permettant de développer un projet pédagogique et éducatif.

4 Anti-gaspi

La lutte contre le gaspillage, une démarche initiée de longue date ! Pesée des aliments non consommés, suppression de certains légumes ou crudités non consommés (comme les salsifis), réorganisation de la distribution du pain et du fromage, du service des fruits (désormais pré-coupés)... À noter également, le poisson est proposé sans arête et en filet. Chaque nouvelle recette est testée, modifiée en fonction des retours de consommation via les commissions « Menus », ou les retours des agents. Et les grammages sont adaptés aux plats et aux convives.