

Depuis le mois de novembre, nous vous en parlions dans le Peltre infos du mois de janvier, la commune de Peltre et le CSE Les Pel'tiots se sont engagés dans le projet de la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein du restaurant scolaire intitulé « Zéro Gaspi à la cantine : moins jeter et mieux manger ». Petit rappel, ce projet coordonné par Metz Métropole vise à améliorer le comportement alimentaire des enfants. Cela passe également par un travail sur la quantité et la qualité des produits livrés par le prestataire de service qui élabore les repas pour nos 80 enfants quotidiennement accueillis au sein du restaurant scolaire de Peltre. Après le résultat de la première pesée qui s'est déroulée au mois de décembre et le diagnostic de fonctionnement réalisé par la société Organéo, l'équipe d'animation, après concertation, a mis en place plusieurs actions. La première c'est sur la façon de servir les enfants : les enfants se servent par eux-mêmes avec des plats de service directement placés sur les tables des convives. Ainsi les enfants peuvent se servir la quantité souhaitée, petite faim, grand fin et ils s'engagent ainsi à finir leurs assiettes. Cette action est la plus marquante. Elle a permis de réduire de façon très importante les quantités retours assiettes jetées. Elle permet d'éduquer et de sensibiliser les enfants avec un accompagnement des animateurs qui veillent à ce que chaque convive goûte à tous les aliments. Elle est également complétée par la mise en place de deux bacs, un pour les restes alimentaires, un personnage appelé Gaspi permet de le personnaliser et un autre bac pour tous les autres déchets. La deuxième c'est de permettre aux enfants de noter par un système de smileys de couleur, des aliments ou des plats que l'équipe a repérés comme fortement gaspillés et de faire un retour au traiteur des résultats obtenus. Par exemple sur les betteraves servis en cube, à la suite des résultats, le traiteur a proposé de les servir coupés en fil, l'effet a été immédiat, les enfants ont plus apprécié et donc moins gaspillé cette entrée. La troisième action c'est la présentation du menu de façon ludique. Il est affiché à l'entrée de la salle de restauration et les différents plats sont présentés en photos. Ainsi les enfants découvrent ce qu'ils vont manger ce qui permet de les aider, avant même de s'installer, dans leur décision de petite faim, grande faim. Les enfants sont préparés en amont. La quatrième action, c'est la présentation chaque jour d'un plateau de fromages variés, frais ou emballés. Ainsi un enfant qui n'aurait peut-être pas mangé un plat pour des questions de goût ou d'envie, pourrait se rattraper avec ce choix de fromages. Cette action permet également d'apporter une plus grande convivialité au déjeuner. La convivialité, élément essentiel du moment du repas qui passe également par la décoration de la salle, la réduction du bruit en permettant aux enfants de manger en deux services et par une attitude de bienveillance de la part des animateurs. Tout ce travail sur le terrain avec les enfants doit être complété par un travail avec le traiteur avec comme objectif la diminution des quantités livrées compensées par une amélioration de la qualité en privilégiant par exemple les produits locaux. Des commissions menus sont organisées, et un travail de fond va être réalisé sur le cahier des charges qui lie la société de restauration actuelle et le gestionnaire du restaurant scolaire de Peltre, l'Association PEP57. Afin d'évaluer ces actions et les efforts déjà réalisées, une prochaine pesée de suivi est programmée. A suivre....



*Plateau de fromages variés*



*L'avis demandé aux enfants par l'intermédiaire de smileys*



*Les enfants se servent par eux-mêmes avec des plats de service à table.*



*Le bac avec le personnage gaspi*



*L'équipe en formation classe du goût*



*Le coffret pédagogique « Mon petit légumady »*



FICHE DE LIAISON – Service de restauration – Traiteur : ELIOR, cuisine AOFPH FREYMING-MERLEBACH

Accueil périscolaire de PELTRE

Semaine n° \_\_\_\_\_ du \_\_\_\_\_ au \_\_\_\_\_

Type de prestation		Liaison FROIDE
LIVRAISONS	Respect des Horaires	
	Etat des produits à la livraison	
	Température à la livraison	
	Relations avec le livreur	
PRODUITS	Quantités livrées	
	Qualité des produits	
	Equilibre des menus	
Observations – Informations complémentaires :		

*La fiche de liaison utilisée chaque semaine pour consigner par écrit les différentes remarques et observations à formuler au traiteur*



*Meuble de service, affichage convivial*