



L'éducation,
la priorité numéro 1
jusqu'à dans l'assiette

Pourquoi cette plaquette ?

L'éducation est, depuis toujours, la priorité numéro 1 à Saint-Martin-le-Vinoux. Pour que nos enfants restent attentifs en classe, qu'ils s'ouvrent à de nouveaux goûts et cultures, la Ville veille à ce que les repas soient variés, équilibrés et délicieux. Cette plaquette a pour but de vous présenter le circuit des repas de vos bambins, de l'élaboration du menu à la dégustation de vos enfants.

La Ville a passé un marché public pour la restauration scolaire des écoles de la plaine, Néron et Robert Badinter et l'accueil de loisirs à Lachal, avec l'ESAT Sainte-Agnès place du Village à Saint-Martin-le-Vinoux. Les enfants de l'école Simone Veil en bénéficient indépendamment de ce marché public puisqu'ils déjeunent depuis toujours au self de Sainte-Agnès.



Edito

Le mot de l'élue

Beaucoup de légendes ont la vie dure concernant les cantines comme celle qui suggère que l'on mange des épinards les jours de tontes des pelouses.

A Saint-Martin-le-Vinoux, nous avons opté pour le mulching (ou le paillage) qui consiste à laisser l'herbe tondue sur place, ce qui fertilise le sol.

Vous pouvez rassurer vos enfants, l'herbe ne finit pas dans leurs assiettes.

Le temps de la restauration scolaire est un moment important dans la journée des enfants et nous y portons une grande attention.

En collaboration avec l'ESAT Sainte-Agnès, de Saint-Martin-le-Vinoux, nous nous attachons à proposer des repas variés, composés d'aliments de qualité, régionaux et de consommation raisonnée.

Suite à des questions de parents, il nous a paru essentiel de vous présenter ce service et la genèse des repas. Cette plaquette vous présente également les intervenants que vos enfants côtoient durant ce temps de repas.

Enfin, nous pensons que les enfants sont le plus à même de parler de leur expérience à la cantine, c'est pourquoi ils sont régulièrement questionnés ; leurs retours permettent d'adapter au mieux ce service.

Nous espérons que cette plaquette permettra de répondre aux questions que vous vous posez quant au déjeuner de vos enfants.



Stéphanie Colpin
adjointe à l'Education et à la
Culture

La confection des menus au fil des saisons

Des menus saisonniers à raison de 4 cycles par an

Une implication à chaque étape de la Ville par les partenaires



L'association Saint Agnes a choisi de travailler en partenariat avec la société SODEXO pour confectionner les repas. Les menus sont établis par des professionnels de la nutrition de cette entreprise. Ils sont ensuite transmis à Alain, responsable de site, qui les retravaille avec le chef de cuisine et le chef d'atelier de Sainte-Agnès. Ils sont adaptés en fonction des demandes des différents sites, du matériel disponible et de la faisabilité en cuisine des différents plats.

Plusieurs critères sont pris en compte :

- Les menus sont saisonniers, à raison de 4 cycles par an.
- Des menus thématiques sont choisis chaque mois.
- Un menu sans protéines animales est préparé une fois par semaine.
- Les menus sont variés et originaux pour faire découvrir de nouveaux plats et de nouvelles saveurs aux enfants.
- Certains produits sont bannis de la cantine : les plats cuisinés industriels, les préparations en poudre pour les entremets, les pommes de terre stérilisées par exemple.

« Sodexo est présente sur Saint-Martin-le-Vinoux depuis 1 an et demi. On travaille en inclusion complète avec Sainte-Agnès, en équipe, sans séparation. Chacun s'aide pour que tout se passe bien.

Une entreprise extérieure réalise 3 contrôles qualité par an. Ainsi, on est sûr de toujours avoir un service de la meilleure qualité. »

Alain Arnaud, responsable de secteur de l'entreprise Sodexo

En respectant le cahier des charges défini par l'association sainte Agnes, les producteurs et les fournisseurs sont choisis par l'entreprise Sodexo.

Pour garantir la qualité des repas et la santé des enfants, plusieurs critères sont pris en compte :

- 65% des achats se font en circuit court, c'est-à-dire achetés directement à 427 producteurs installés dans la région.
- Les recettes sont cuisinées à partir de produits bruts : tous les potages de légumes, les tartes salées, les quiches, les gratins dauphinois, les tartiflettes, etc sont préparés en cuisine, comme à la maison.
- Chaque jour, le menu a au moins une composante bio.
- Les produits sont issus d'achats responsables et sont garantis sans OGM.
- La viande est soumise à la charte « bien-être animal ».
- Les produits de la pêche sont issus d'une démarche durable.
- La provenance des produits est également surveillée : le lait, les laitages, les œufs et ovoproduits sont français. Les viandes sont françaises pour le bœuf, le porc et le poulet ; les produits de charcuterie sont fabriqués en France.



Des produits frais et de qualité

427 entreprises fournisseurs de la région : des viandes issues de la filière locale

65% des achats en circuits courts

Qui fait quoi ?

Coté mairie

Une fois que les parents ont inscrits leurs enfants auprès du service Education, ce dernier transmet deux fois par semaine, le nombre de repas à préparer à Sainte-Agnès, à l'aide d'un logiciel spécifique.

Les listes des enfants sont ensuite distribuées aux encadrants et aux enseignants. En fonction du nombre d'enfants inscrits, Danièle, responsable du service périscolaire, établit le planning des équipes.

A la cuisine centrale

Les 12 ouvriers de l'ESAT travaillent à la production des repas sous les ordres et le regard bienveillant de Nadine : épluchage des légumes, répartition des repas, conditionnement et stockage. Ce sont les ouvriers de l'ESAT qui assurent le service des repas pour les enfants de l'école Simone Veil et leurs encadrants dans la salle de restauration de Sainte Agnès.



Une fois les repas cuisinés, ils sont tous emballés, étiquetés et stockés en chambre froide. Une partie est livrée dans les écoles saint-martinières et sur les différents sites. L'autre partie est consommée sur place par les enfants de l'école Simone Veil, les résidents et le personnel de Sainte-Agnès. Au total, ce sont en moyenne 800 repas qui sont préparés chaque jour, dont 250 pour les écoles de Saint-Martin-le-Vinoux.



Maud et Juliette, de l'ESAT Sainte-Agnès, assurent le service aux enfants avec le personnel encadrant



«J'aime pas trop la cantine mais je goûte quand même» - Julie



Véronique et Claire, ATSEM à l'école Simone Veil



Le saviez-vous ?

L'utilisation du plastique a été fortement réduite à la cuisine centrale. Des plats en inox lavables ont remplacés les anciennes barquettes jetables en plastique.

Zoom sur...

L'Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) accueille des travailleurs handicapés. A travers un dispositif de mise en situation de travail, il contribue à l'épanouissement de chaque ouvrier en l'aidant à développer ses aptitudes et compétences professionnelles et personnelles. La Ville est fière de s'engager aux côtés de cette association saint-martinière.

Et hop ! Dans les restaurants scolaires

Un chauffeur livre chaque jour les repas en liaison froide dans les cuisines des restaurants scolaires Pierre Mendès-France et Néron avec son camion réfrigéré. En attendant l'arrivée des enfants, Nadia, Brigitte, Muriel et Myriam, agents d'office, réchauffent et conditionnent les plats.



De gauche à droite : Houda, Karine, Idalia, Hlyma et Nadia encadrent les repas des plus petits.



« J'aime bien manger à la cantine parce que c'est bon et que les animateurs, ils sont gentils »- Lamis

« J'aimerais bien du poisson pané pour tout le monde ! »- Clothilde

Toutes les ATSEM sont présentes sur le temps de restauration scolaire, ce qui permet un suivi des plus petits sur l'ensemble de la journée.

Elles font le lien auprès des familles.

Les animateurs et animatrices sont recrutés à l'année si possible pour une meilleure continuité pédagogique.

Les équipes veillent à l'hygiène, et à l'autonomie des enfants pendant le repas : apprendre à couper sa viande, se servir tout seul... Ils sont attentifs à ce que les enfants goûtent de tout, découvrent de nouvelles saveurs et mangent suffisamment pour leur journée active. Le repas est un moment convivial d'échanges et de partage.



« A la cantine, c'est bon quand même. A la maison, c'est pas toujours bon et ici on s'amuse ! » - Juliette



Tous les menus sont visibles sur le site de la Ville, smlv.fr



Et contre le gaspillage, on fait quoi?

En lien avec Grenoble-Alpes Métropole, un projet a été mis en place sur les restaurants scolaires de Néron et Pierre Mendès-France : pesée des restes, achats de chariots de tri... Des pesées sont également mises en place sur l'ESAT. Les portions de pains ont été modifiées pour éviter le gaspillage : distribution de tranches de pain et non plus de pains individuels en fonction des besoins des enfants.

Pour que les menus restent adaptés et plaisants pour les enfants, Houda, Françoise, Christelle et les autres encadrants font retour chaque semaine à l'ESAT Sainte-Agnès des avis des enfants et des adultes encadrants. Si besoin, les menus sont ajustés en fonction. Cela permet le maintien d'un service de qualité.



«A la cantine, les haricots sont crémés mais je peux être avec toutes mes copines !» - Anaïs



Christelle, Jade et Muriel servent les repas des maternelles de l'école du Néron.



Sana, Martine et Sarah, équipe encadrante à l'école élémentaire du Néron



Infos pratiques

Parents, savez-vous que vous pouvez accompagner une fois vos enfants à la cantine pour découvrir cet aspect de leur éducation ? Pour cela, il suffit de vous inscrire bien à l'avance auprès du service Education.





Merci !

La Ville souhaite remercier chaleureusement l'association Sainte-Agnès avec qui nous collaborons depuis de nombreuses années et son partenaire Sodexo, pour nous avoir ouvert leurs coulisses.

Un grand merci également à tous les enfants pour leur sincérité et leur joie de vivre et à toutes les équipes municipales qui se dépensent sans compter pour assurer un service de qualité.