

Cordemais, le 28 juin 2023

portes ouvertes AU RESTAURANT SCOLAIRE

Samedi 24 juin, le Pôle vie Scolaire de Cordemais a proposé une visite guidée et commentée du restaurant scolaire. Les familles ont été nombreuses à venir profiter de ces portes ouvertes pour découvrir le fonctionnement du restaurant.

Nathalie Eriaud, responsable de pôle vie scolaire, Hervé MALVAUD, co-responsable et gestionnaire du service de restauration, Sandrine Bars, coordonnatrice de l'équipe d'ATSEM et des agents d'animation ainsi que Sandra BODIN, suppléante au responsable et agente de production ont été heureux d'accueillir plus d'une soixantaine de parents et d'enfants. Le périscolaire de Cordemais était également associé à cette visite.



Au programme de la matinée, une présentation de la production des repas jusqu'à la gestion des déchets, une découverte de la cuisine et une visite de la salle du restaurant scolaire avec une mise en valeur des différentes animations proposées pendant la pause méridienne.

« Ici, les produits utilisés sont issus de l'agriculture bio à 49 % et proviennent de France à hauteur de 86,4 % avec 50 % d'origine du grand ouest », explique Hervé Malvaud aux parents présents. « Depuis 2016, l'équipe du restaurant a mis en place un système de compostage en vue de valoriser 100% des déchets alimentaires. En parallèle, les enfants sont très impliqués dans le plan de lutte antigaspi. A ce jour, les restes

des assiettes représentent 44 g en moyenne par jour et par enfant. C'est un beau résultat par rapport à la moyenne nationale journalière par enfant de 120 g. L'entreprise qui prend en charge ce compost est chargée de le déposer dans les champs d'agriculteurs du département engagés dans une démarche environnementale ».



Pendant la deuxième partie de la visite, les plus jeunes découvrent la salle dans laquelle ils déjeuneront dès septembre prochain, tandis que les parents s'étonnent de sa superficie. « Vous servez combien de repas par jour ? », demande un jeune papa. La surprise est générale face à la réponse de Sandrine Bars, qui explique que les équipes du restaurant scolaire servent 480 repas chaque jour. « Les décorations que vous pouvez découvrir dans le restaurant ont été réalisées par les enfants pendant la pause méridienne ». Entre 12h00 et 12h40, les enfants ont le choix de faire différentes activités comme des jeux de société, des jeux extérieurs et des activités manuelles.

La visite se poursuit par la cuisine. Les parents découvrent alors le fonctionnement des lieux, présentés par Sandra Bodin qui met en avant l'exigence en matière de sécurité alimentaire: «*un circuit permet d'éviter toute contamination*». Le restaurant prend également en charge les Protocole d'Accueil Individualisé (PAI). Pour répondre aux besoins particuliers comme les allergies, des repas adaptés sont préparés aux enfants concernés. Une logistique qui ne manque pas d'impressionner les parents. «*Déjà qu'avec trois enfants à la maison c'est parfois compliqué, on n' imagine pas le travail pour 480 couverts!*» peut-on entendre pendant la visite.



Pour clôturer ces portes ouvertes, un moment convivial a été offert aux familles qui a également permis d'échanger avec les différents intervenants et de répondre aux questions des parents.

Les équipes du restaurant scolaire ont pris plaisir à faire découvrir le lieu et ses coulisses aux parents comme aux enfants. Rendez-vous à la rentrée prochaine pour découvrir le nouveau restaurant scolaire après travaux !

À quelques mètres de là, l'école Pierre et Marie Curie ouvrait également ses portes aux futurs élèves de petite section de maternelle. L'occasion pour eux de se familiariser avec leur future classe, leur cour de récréation et de découvrir un parcours dans la salle de motricité. Amandine Chauveau, ATSEM, était présente pour accueillir les futurs écoliers. «*On a trouvé les petits à l'aise et les parents étaient contents de pouvoir découvrir les lieux*».

En tant qu'ATSEM, Amandine assiste l'enseignante avec laquelle elle forme un véritable binôme au quotidien : préparation et animation des activités, accompagnement dans l'acquisition de l'autonomie, l'hygiène et la sécurité de l'enfant, etc.