



#LA RESTAURATION COLLECTIVE DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE

La commune de Sainte-Pazanne propose aux enfants un service de restauration de qualité et durable.

La confection des repas sur place est une volonté de la Municipalité et permet aux enfants de bénéficier d'une cantine engagée : des produits locaux surtout bio, en veillant à l'équilibre alimentaire et au plaisir du goût.

Les menus sont disponibles sur le site internet www.sainte-pazanne.fr en un clic depuis la page d'accueil.

CHIFFRES CLÉS

650 repas par jour
et 15 pour la crèche

2 restaurants scolaires
Les Barottards et La Nantaise

100 repas en moyenne
pour l'accueil de loisirs le mercredi
et aux vacances scolaires

17 agents de la production,
service et nettoyage



Pour lire la vidéo,
c'est par ici



L'ÉQUILIBRE ET LA SANTÉ

Chaque jour un menu différent est élaboré : une attention particulière est portée sur les fréquences et les grammages des plats adaptés à chaque tranche d'âge (crèche, maternelle, élémentaire) afin qu'ils correspondent aux besoins nutritionnels de chacun.

“ Parole à...
Gérard Allain,
Adjoint aux affaires
scolaires



Les temps de restauration scolaire sont des moments importants pour l'enfant. Partie intégrante de sa vie à l'école, ils sont facteurs d'apprentissage, de relations sociales, d'autonomie et de détente. Pour que ce temps apporte du bien-être, les liens se renforcent entre les agents de la restauration et les animateurs de Paza Pas. Lors de la semaine du goût par exemple, des activités découverte sur les épices, les herbes de cuisine ont été imaginées. Nous avons la chance d'avoir une équipe dynamique, à l'écoute des enfants et en recherche d'amélioration pour s'adapter et répondre à leurs besoins. Tous les repas préparés sur place « comme à la maison » sont gage de qualité.

Par ailleurs, le passage à la règle directe permet de valoriser les circuits courts. Nous travaillons plus étroitement avec les producteurs locaux notamment Les Ecofoies (Sainte-Pazanne), la Ferme Fleury (Port-Saint-Père), A Flore d'Eau (Saint-Cyr-en-Retz), Les Marais des Champs (Villeneuve-en-Retz), la Boucherie-charcuterie de la Baie (Villeneuve-en-Retz) etc. L'objectif est de faire connaître au plus grand nombre la diversité et la richesse des produits agroalimentaires de notre territoire. Cela va dans le sens du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays de Retz, en faveur d'une alimentation saine et durable. Avec le Groupement des agriculteurs bio 44, une réflexion est menée pour s'approvisionner localement en produits carnés.





ÉVEILLER LES PAPILLES

Des repas à thème sont organisés régulièrement : menu européen, plats asiatiques ou africains...

Le menu « type » se compose d'une entrée, plat viande/poisson ou œufs avec un accompagnement légumes ou féculent ou légumineux, pour terminer sur un laitage fromage ou yaourt et fruit, gâteaux ou autres desserts préparés. Le menu végétarien est proposé une fois par semaine, basé sur une association de céréales et de légumineuses. Des menus de substitution sont également préparés pour des personnes ne consommant pas certains produits pour des raisons de santé ou religieuses.



LES ÉTAPES CLÉS DE LA PRODUCTION DES REPAS

1 Achat des aliments

La cuisine sélectionne des produits de qualité :
60 % produits locaux 30 % bio
Les marchandises sont réceptionnées tous les jours du mardi au vendredi.



2 Stockage

Les denrées alimentaires sont stockées par catégorie dans des locaux appropriés. Les produits secs en épicerie à température ambiante, les produits frais dans des enceintes réfrigérées entre 2 à 6 degrés et pour le surgelé à -18 degrés. Les préparations sont stockées dans une chambre froide dont la température est comprise entre 0 °C et 3 °C.



3 Préparations froides

Au maximum 3 jours avant consommation du repas, les denrées destinées à être consommées froides sont tranchées, râpées, potironnées ou assaisonnées.



4 Cuisson

2 fours à 20 étages, une grande marmite
Conditionnement des produits chauds en étuve à 85 degrés.



5 Refroidissement rapide

Les préparations chaudes sont refroidies très rapidement grâce à des cellules de refroidissement (7 au total) de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre +63 °C et +10 °C pendant plus de 2 h.



6 Livraison

À 10 h 00, les produits sont transportés dans des containers en liaison froide et chaude vers le restaurant La Nantaise. La responsable, Magali Brochu coordonne la réception et l'organisation du service.





LES MOYENS AFFECTÉS AU SERVICE

Thierry Robard, chef et gérant de la cuisine centrale dispose des formations nécessaires pour élaborer les menus et répondre aux besoins nutritionnels des enfants.

Il est accompagné par Marie-Laure Quillaud, au poste de second de cuisine. Le service compte 17 agents pour assurer les étapes de la production, service et nettoyage.



UN NOM POUR LA CANTINE

Deux classes de l'école publique Maurice Pigeon se sont portées volontaires pour réfléchir à un nom pour la cantine. **À découvrir avant l'été.**



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'accompagnement des enfants pendant le déjeuner est important pour réduire le gaspillage alimentaire.

À 9 h, un agent fait le tour des écoles pour connaître le nombre d'inscrits à la cantine le midi et ajuster en conséquence le nombre de repas préparés.

Pour sensibiliser et encourager les enfants, chaque jour est affiché le grammage des déchets. À savoir que le 5 décembre, le record a été battu avec 5gr par enfant. Au menu : potage, poisson du marché et ses pommes de terre, fromage et fruit.

À la fin du repas, chaque enfant trie ses déchets : les restes alimentaires, les emballages et range la vaisselle. Les épluchures sont compostées, les emballages recyclés.



Avant de servir le plat, les agents de la restauration veillent à ce que l'entrée soit terminée.

« Il faut trouver le bon équilibre pour qu'ils mangent avec plaisir, faire preuve de pédagogie, inciter sans jamais forcer. On adapte la portion



En savoir +

Qu'est-ce que le PMS ?

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) décrit les mesures pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Des échantillons sont prélevés tous les jours pour prévenir les risques. Par ailleurs, l'eau consommée à la cantine est conforme aux recommandations de l'Agence Régionale de la Santé.

C'est quoi un PAI ?

Le Projet d'Accueil Individualisé (PAI) en cantine est un document qui a pour objectif de répondre aux besoins alimentaires spécifiques des enfants ayant des pathologies particulières ou des troubles alimentaires.

à leur appétit. Les enfants peuvent solliciter un supplément s'ils ont encore faim. La proximité des équipes avec les enfants et aussi les directions d'écoles, les animateurs de Pazà Pas permet de travailler tous ensemble, au service du bien manger», explique Thierry Robard, chef de la cuisine centrale.