



Plouec du Trieux, le 10 octobre 2024

CUISINE CENTRALE MUTUALISEE RAPPORT N°1

PREAMBULE :

Suite à la mise en place de la cuisine centrale mutualisée, le présent rapport a pour but de présenter le retour des parents et de leurs enfants sur la mise en place de ce nouveau service.

1. CONSTAT INITIAL :

Le projet de la cuisine centrale mutualisée voit le jour après une réflexion portée par les élus et le personnel, dans une démarche « bien manger à la cantine », et motivé par l'application des lois Egalim successives.

La mise en place du RPI Plouec du Trieux/Pontrieux, ainsi que la sollicitation du centre de loisirs Simone Veil dépendant du service enfance jeunesse de GPA (Guingamp Paimpol Agglomération) autour ce projet, ont permis de lancer une phase de réorganisation de la cuisine de Plouec du Trieux.

Un personnel confirmé et maîtrisant l'hygiène et la sécurité alimentaire a été recruté. Un véhicule hybride a été acquis pour le transport des denrées en liaison chaude sur la commune de Pontrieux.

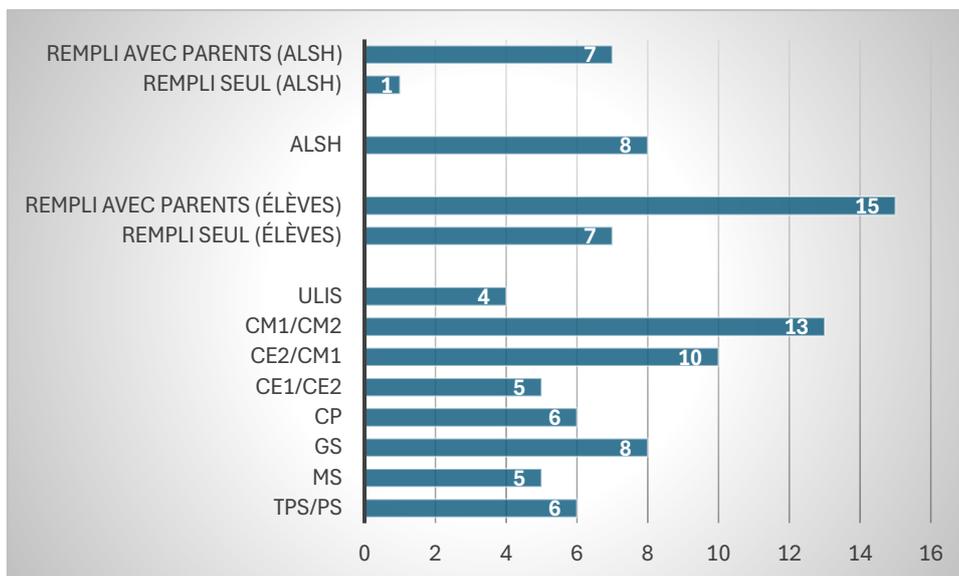
Un circuit court a été mis en place assurant une économie locale (producteur locaux) et l'approvisionnement de produits de qualité (bio).

2. CONSTAT DES USAGES :

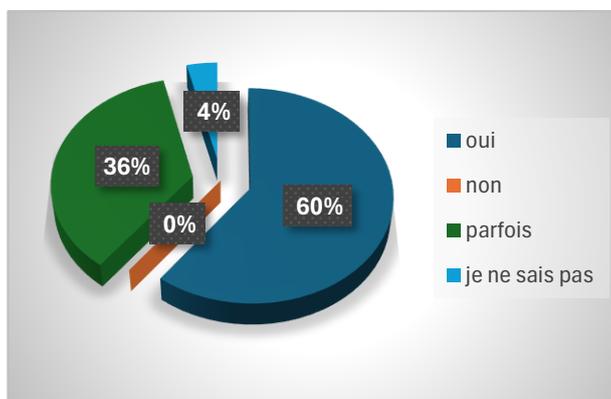
Afin de faire un bilan sur la cuisine centrale mutualisée, un questionnaire de satisfaction a été réalisé auprès des élèves des deux communes, des parents, ainsi que le centre d'ALSH (Animation et Loisirs Sans Hébergement) de GPA la dernière semaine de juin 2024.

2-1 Questions auprès des enfants :

Le panel analysé rassemble 53 retours de questionnaires des élèves des deux communes, ainsi que 8 retours des enfants inscrits au centre ALSH de GPA.

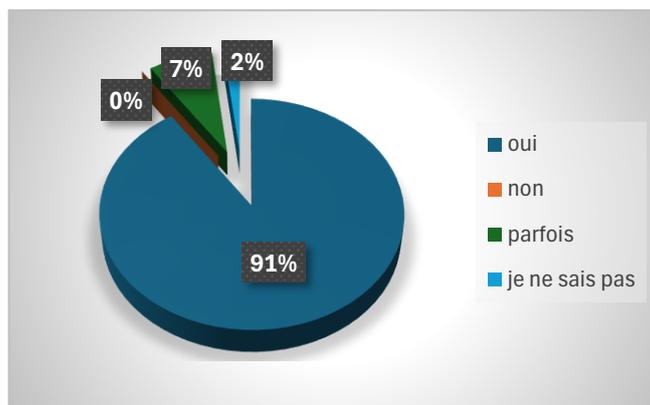


Question 1 : *Penses-tu que les repas de la cantine sont bons ?*



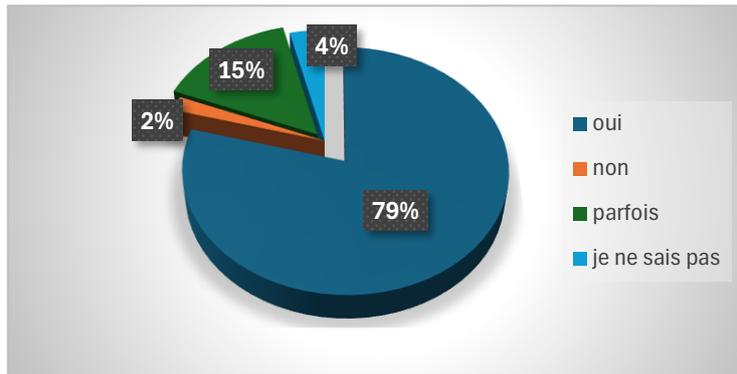
Nous remarquons que 60% des élèves ont plaisir à manger à la cantine, et aucun élève est retissant vis-à-vis de celle-ci.

Questions 2 : *Penses-tu que les repas de la cantine sont variés ?*



Les élèves estiment que 91% des menus sont variés. La redondance des menus peut être un facteur de lassitude des enfants. Il est essentiel que les cycles de menu et les choix des plats soient faits en fonction de la saisonnalité, et de la disponibilité des produits chez nos partenaires locaux et nationaux.

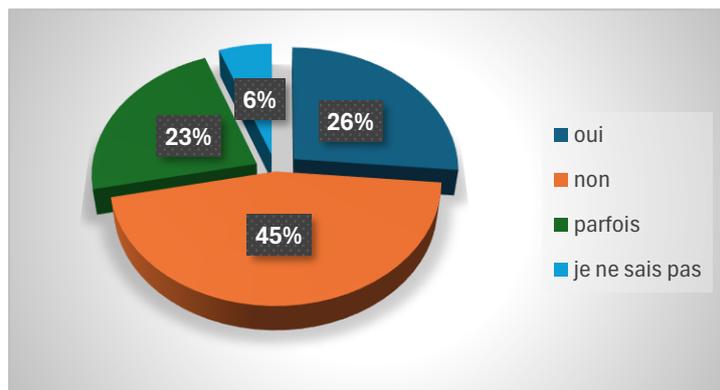
Questions 3 : *Penses-tu que les repas de la cantine sont assez chauds ?*



En matière d'hygiène alimentaire, la liaison chaude entre la cuisine centrale et le lieu de distribution doit être absolument respectée et répondre aux critères d'hygiène et de sécurité.

Du point de vue des enfants, la température des repas est un garant de l'aspect gustatif où les saveurs vont être mis en valeur.

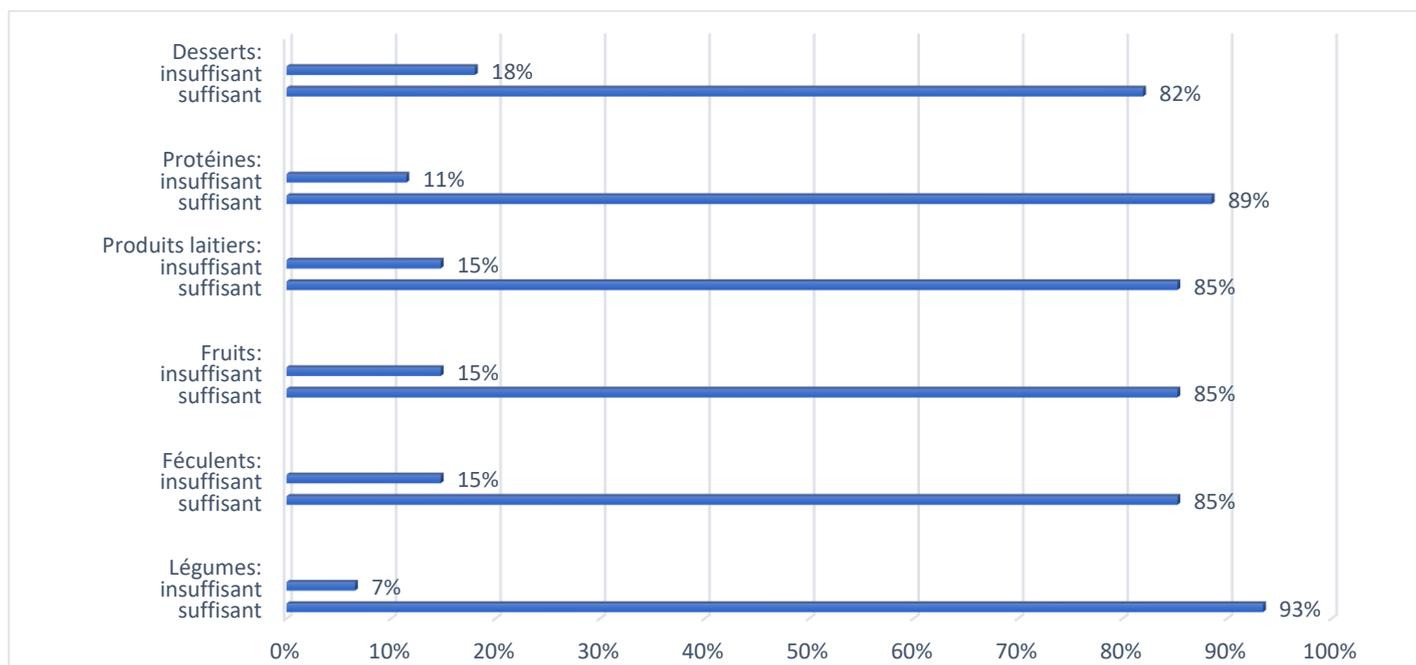
Questions 4 : *Aimerais-tu avoir plus de quantité dans ton assiette ?*



La quantité repose sur un triptyque incluant le besoin nutritionnel de l'utilisateur selon son âge, le contrôle du coût matière et la maîtrise du gaspillage alimentaire.

Globalement les élèves sont satisfaits. Une attention peut être portée sur ce point afin de l'améliorer.

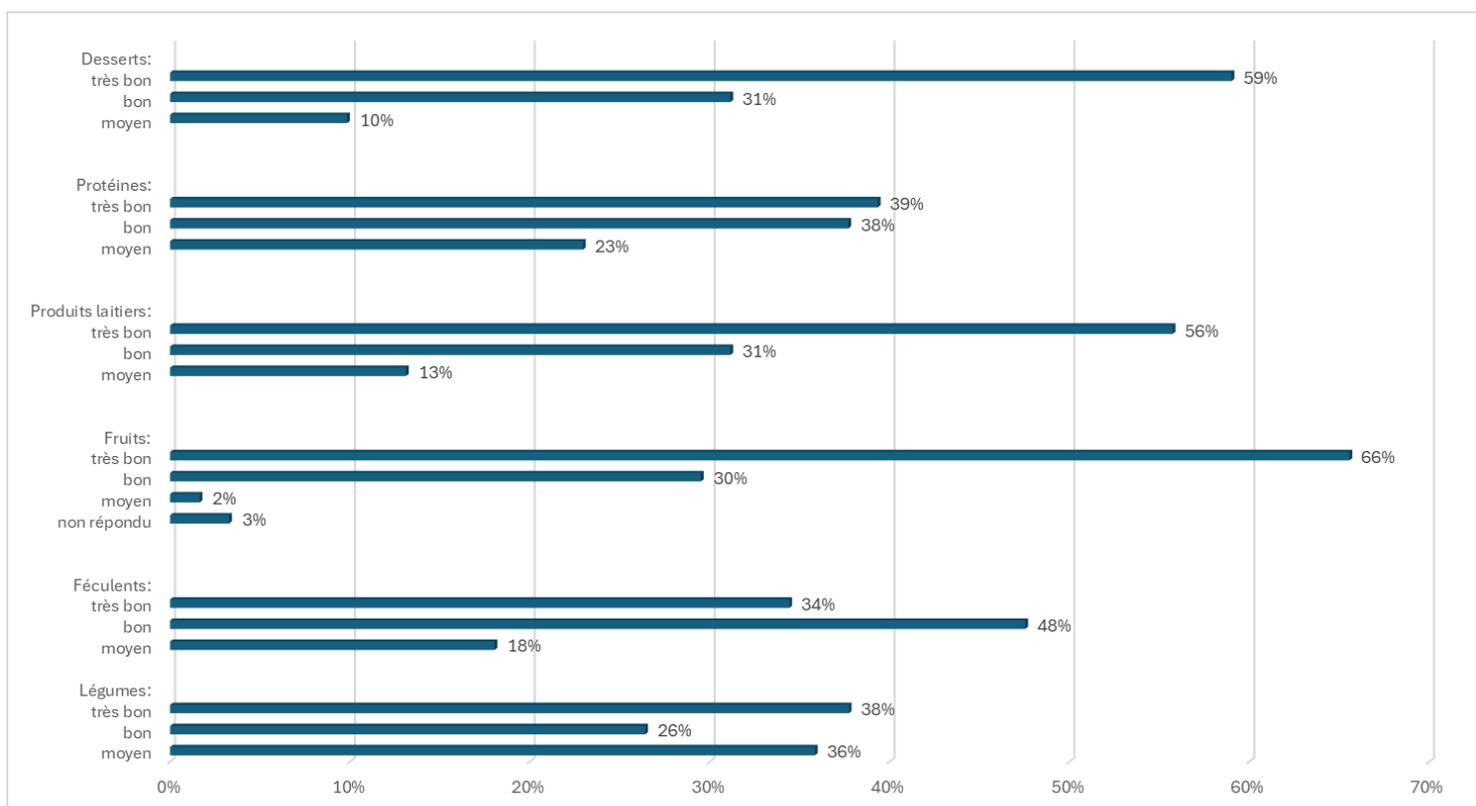
Question 5 : Que penses-tu de la quantité des produits ?



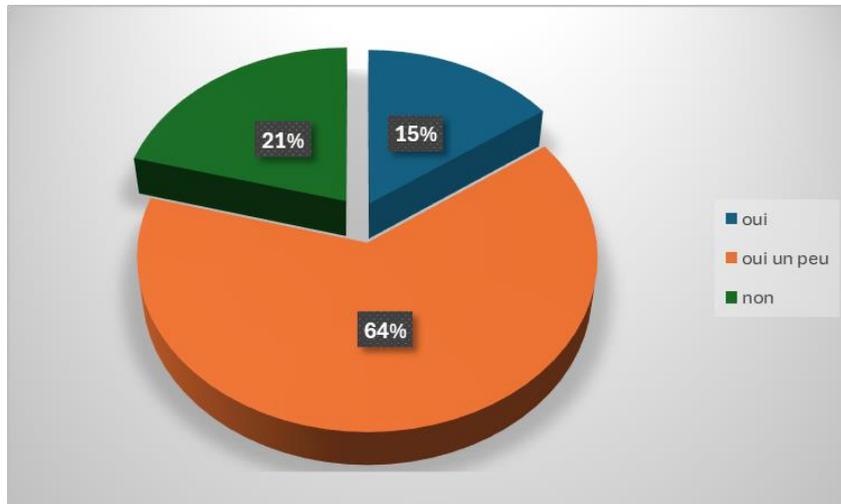
Les commentaires cités *supra* sont concomitants avec le résultat présenté.

L'analyse des plats présentés démontre que majoritairement, les élèves de la cuisine centrale, ainsi que les enfants du centre ALSH sont satisfaits de la quantité dans les assiettes.

Question 6 : Que penses-tu de la qualité des produits ?

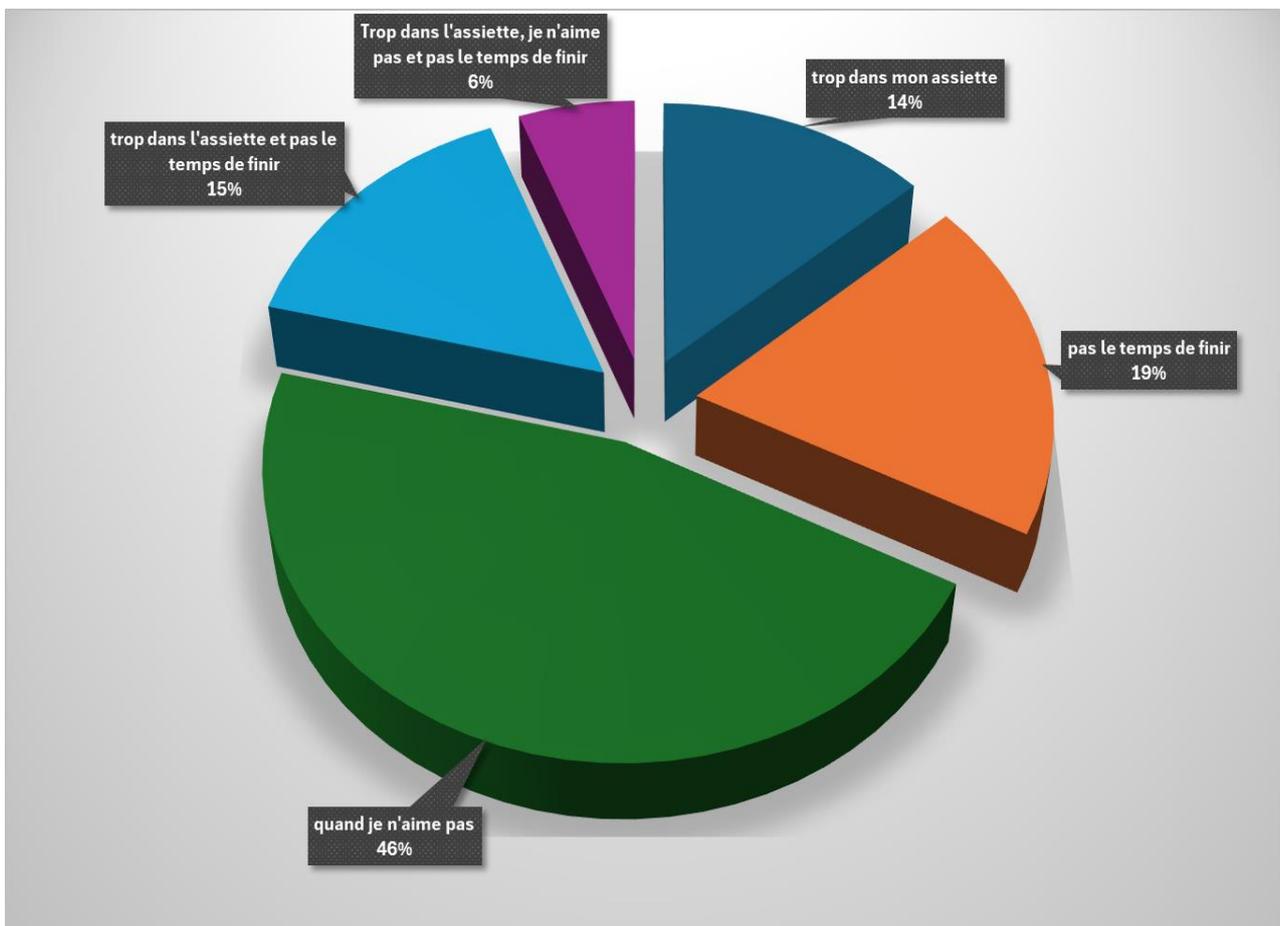


Question 7 : *A la fin du repas laisses-tu de la nourriture dans ton assiette ?*



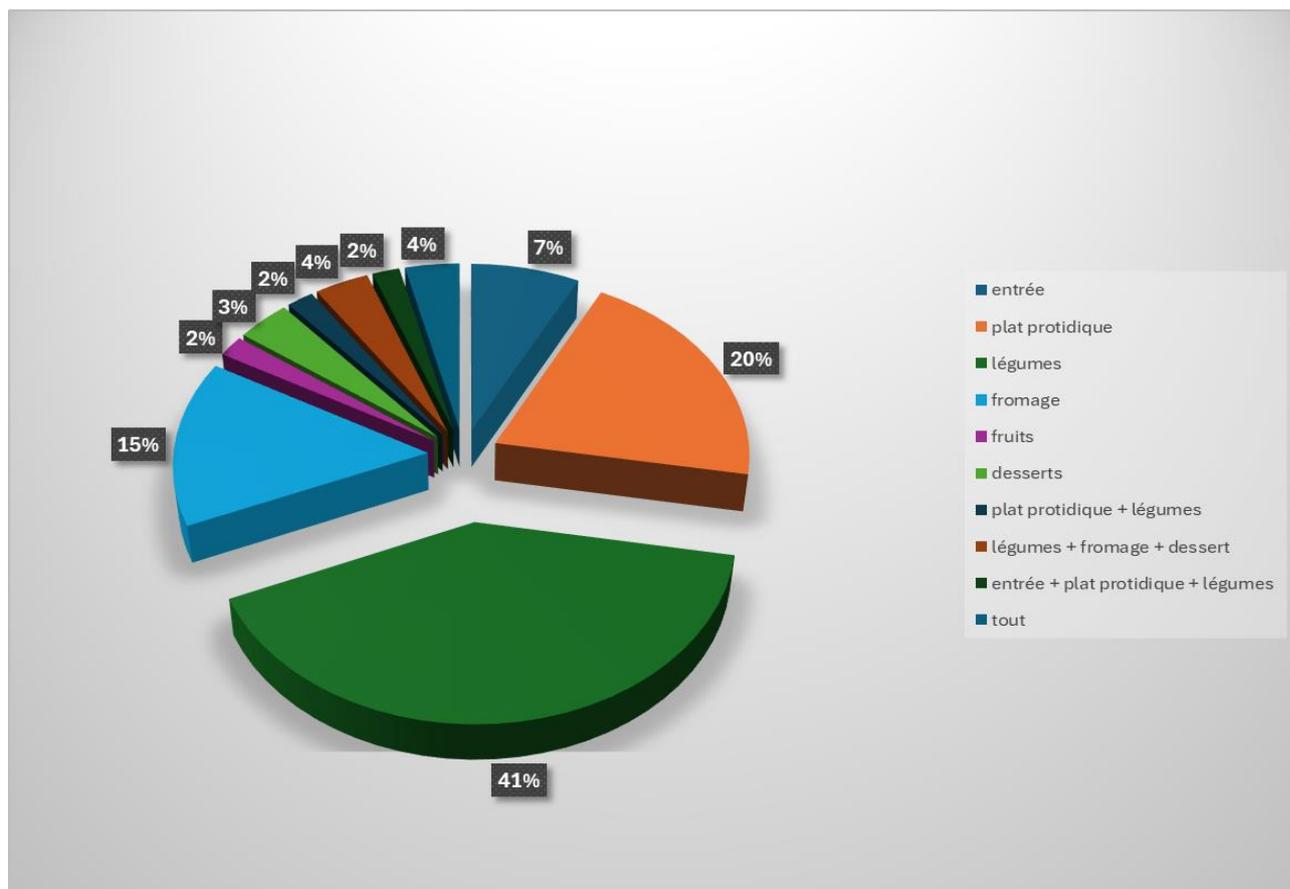
Nous observons dans cette analyse que plus de la moitié des élèves laisse un peu de nourriture dans les assiettes. C'est un indicateur utile contre la lutte du gaspillage alimentaire.

Néanmoins, nous pouvons expliquer ce point par les facteurs ci- après :



D'après les résultats, nous pouvons en déduire que le reste de nourriture dans les assiettes provient de presque la moitié du goût et des préférences des enfants. Pour la moitié suivante, nous devons porter une attention sur le ratio *temps/quantité* influencé par l'appétit des enfants et/ou la quantité servis, ainsi que le temps consacré au repas dans un délais imparti.

Question 8 : Que laisses-tu en général dans ton assiette ?



Nous remarquons, que ce sont les légumes qui restent dans les assiettes, suivi par les plats protidiqes (viandes, poisson, œufs), et le fromage.

La question « des légumes » est bien souvent rhétorique chez les élèves d'un restaurant scolaire. Les goûts alimentaires doivent être pris en considération et évolueront positivement par l'effort que nous avons mené autour de la qualité et la formation du personnel. Moins de produits élaborés à l'avance, de surgelé et de conserve au profit de produits frais, de qualité servis de façon ludique pour faire aimer les aliments.

Question 9 : Quel(s) plat(s) n'aimes-tu pas à la cantine ?

plats végétariens
steak de volaille
choux fleurs
poissons
hachis de canard

légumes
fromage
yaourts avec morceaux
les iles flottantes
pizzas 3 fromages (trop fort)

Nous avons eu une retour pelle-mêle sur cette question ouverte dont les réponses sont bien souvent redondantes et dépendent des goûts alimentaires des enfants.

NB : La fréquence de présentation des plats végétariens est établie à une fois par semaine qui est une obligation de la loi Egalim.

Question 10 : quel(s) plat(s) aimes-tu à la cantine ?

tout
spaghettis/carré de jambon
pates/cordon bleu
riz au curry, riz aux légumes, poisson
frites, éclair chocolat, hamburger, potatoes
fish ans chips, fondant au chocolat, riz, boulettes de viande, légumes sucrés

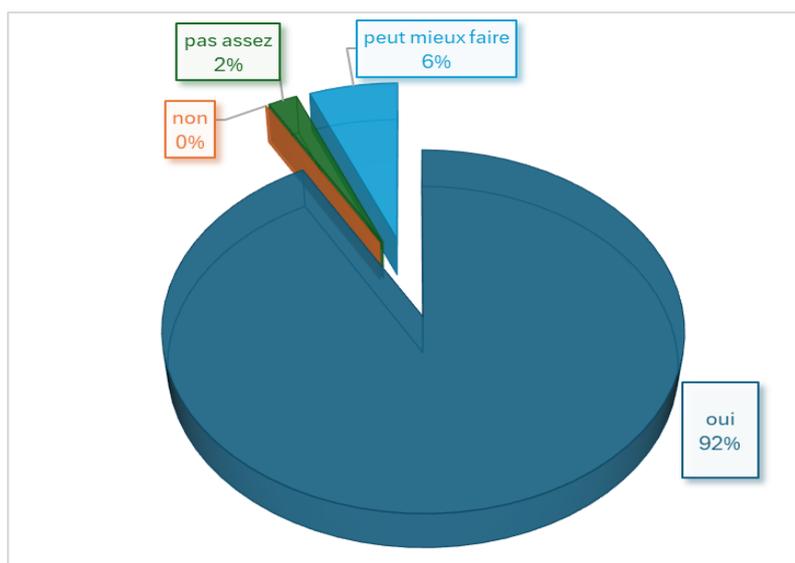
desserts, potatoes, hamburgers, fruits, cornichons avec saucissons
beaucoup
galettes + crepes
plats de noel + pates carbo
compote chaude avec viande

Nous procéderons à la même analyse que la question précédente.

2-2 Questions auprès des parents :

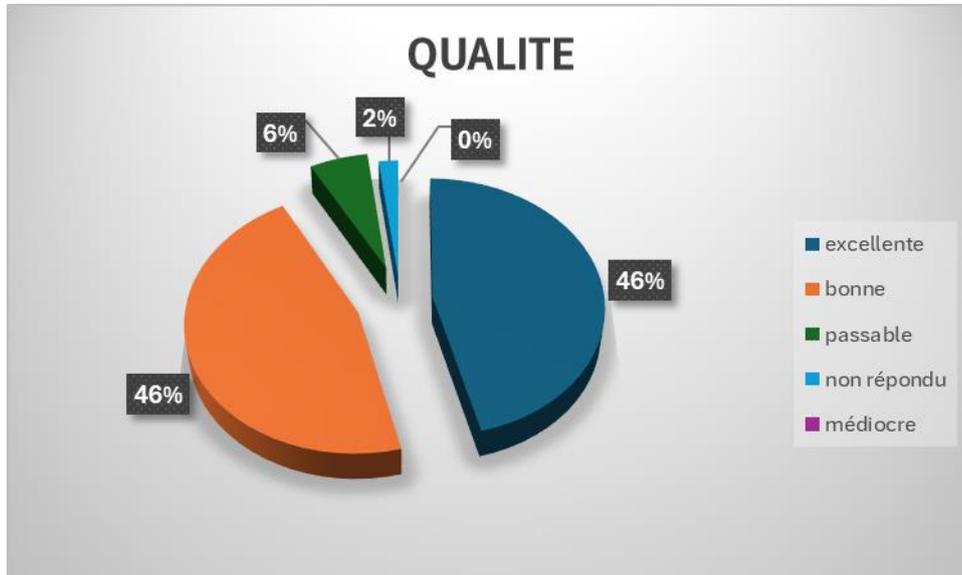
Le panel analysé rassemble 50 retours de questionnaires des parents des deux communes, ainsi que le centre ALSH de GPA.

Question 1 : *Selon vos connaissances en matière de nutrition, le service de la cuisine centrale mutualisée, apporte-il à vos enfants ce qui leur faut pour rester en bonne santé et grandir harmonieusement ?*

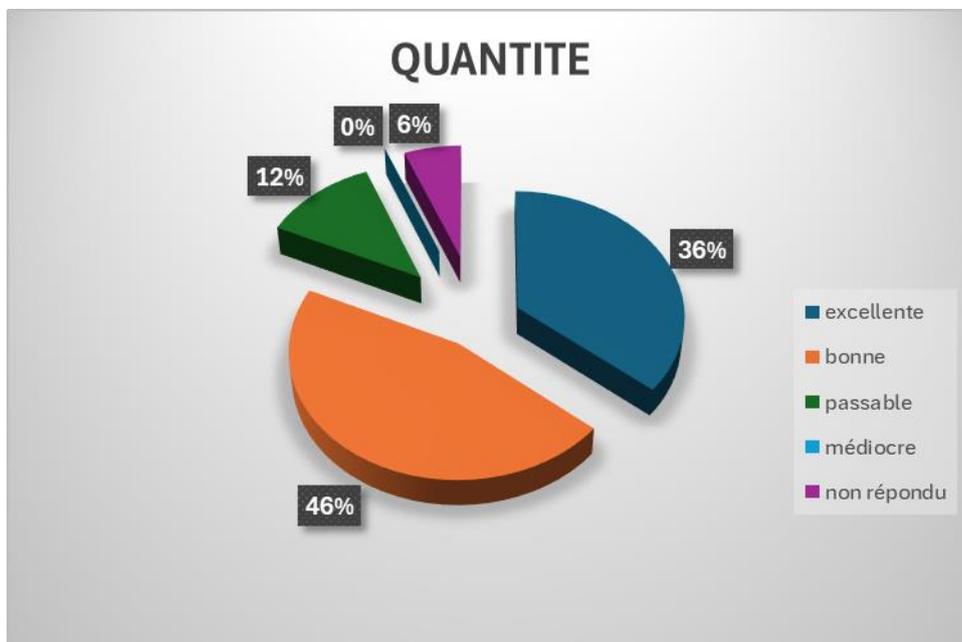


Nous observons que la démarche « bien manger à la cantine » a porté ses fruits. La qualité nutritionnelle, qui est servie lors des repas, est largement plébiscitée par les parents.

Question 2 : *Quel est votre niveau de satisfaction par rapport à la cuisine centrale mutualisée ?*

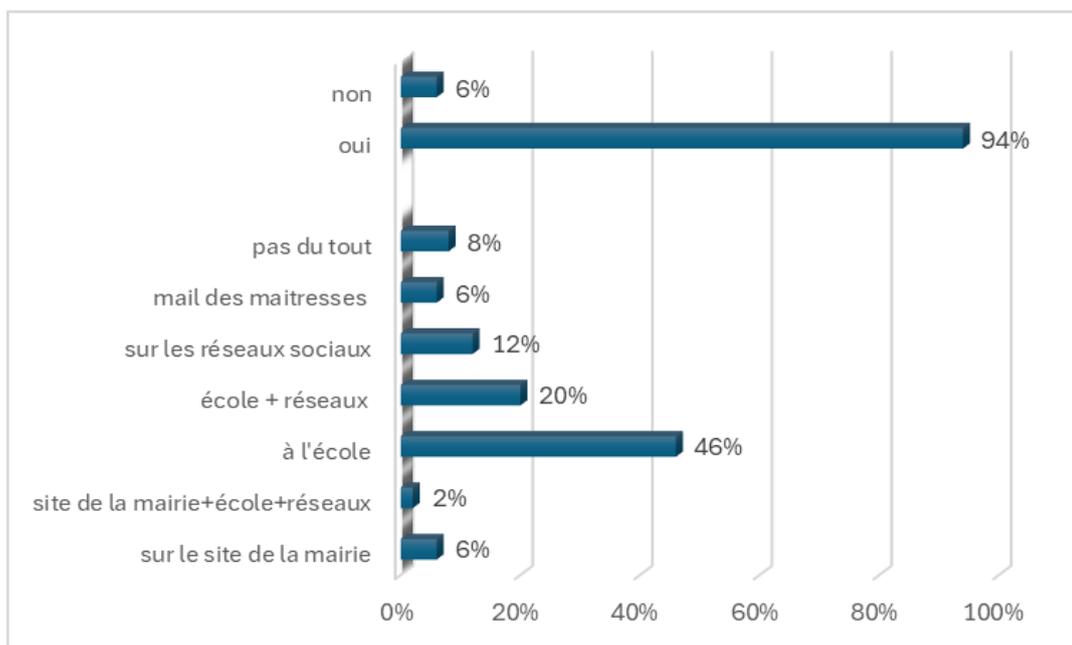


Le retour des parents par rapport à la qualité de la « cuisine centrale » est sans appel, avec 92% de satisfaction estimée « excellente et bonne »



L'analyse démontre une satisfaction des parents au niveau de la quantité servie à leurs enfants. Cela est en adéquation avec la réponse des enfants à la même question.

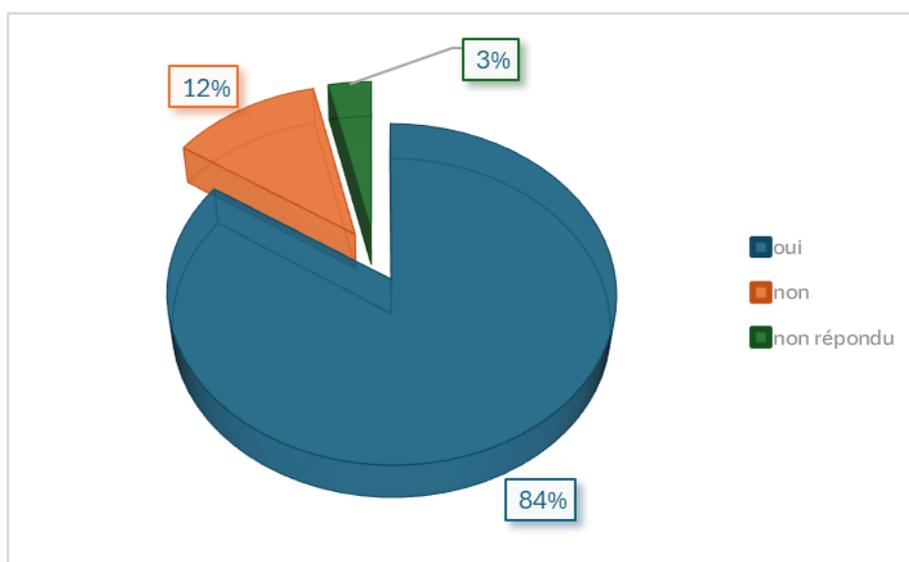
Question 3 : Savez-vous où trouvez les menus et où ?



Nous observons que les menus sont consultés par l'ensemble des parents grâce à la voie d'affichage et les réseaux sociaux.

La communication est importante, elle permet d'intéresser les enfants et de mettre en appétit. Du point de vue des parents, elle informe sur la qualité nutritionnelle et le travail réalisé par la commune et son personnel.

Question 3 : Les services de la cuisine centrale mutualisée proposent des repas végétariens à thème, ... Le saviez-vous ??



La réponse à cette question est justifiée par la bonne communication remarquée par l'analyse ci-dessus.

Question 4 : Remarques et suggestions

continuez comme cela. Il n'y a vraiment pas photo par rapport à avant
par contre, il n'aime pas trop les menus végétariens
depuis la mise en place de la cuisine centralisée, nos enfants ne rentrent plus de l'école avec la faim au ventre (surtout pour Pontrieux !)
mettre à la vente les surplus préparés à des tarifs abordables pour les personnes âgées et/ou n'ayant pas beaucoup de moyens
repas variés depuis la cuisine centrale mutualisé
super, depuis que ça a changé
souhaiterais des repas Halal, si possible
les menus ont du goût
les enfants regardent le menu avec attention et sont curieux de déguster les plats et les desserts ! Merci au cuisinier
souhait de yaourts sans morceaux
c'est beaucoup mieux qu'avant et je mange mieux. C'est meilleur ! (Pontrieux)
bravo au chef
très contente de ce changement, il était temps ! (Pontrieux)
mettre plus de sel, plus de poivre, plus de sauce sur les tables ou dans les bacs. Légumes trop cuits (cramés sur le dessus)
mes enfants trouvent meilleur depuis que ça a changé. J'entends souvent dire qu'il n'y avait pas assez.
depuis la mise en place de la cuisine centrale, nos enfants mangent beaucoup mieux et elles sont contentes d'y aller ! Bravo
manque de quantité
considération des repas sans porc ?
souvent pas d'entrée
découverte de nouveaux plats, ravi de déguster les repas, merci au cuisinier
ma fille aime tout grâce à vous, elle a commencé à manger plus de légumes et d'aliments sains, et a commencé à aimer davantage les légumes
menus variés, qualité à l'air au rdv. Les enfants ont l'air de bien manger, même des choses pas aimées à la maison. J'apprécie aussi qu'on n'insiste pas pour leur faire manger absolument
je trouve qu'il n'est pas nécessaire d'indiquer "menu végétarien" sur le menu. Je pense que c'est un repas comme un autre et que ça le "stigmatise" plus qu'autre chose. On peut manger (ou plus) sans viande dans la semaine sans avoir besoin de le souligner.
top c'est varié et équilibré et ma fille aime beaucoup manger à la cantine elle que c'est très bon. Continuez ainsi. Merci

Les suggestions et remarques notées dans le questionnaire sont plutôt très positives et soulignent l'attention des parents autour des repas de leurs enfants. Ces derniers sont sensibles à la qualité des repas servis.

3. **CONSTAT FINAL ET PROJET FUTUR :**

Le bilan de cette étape de projet est très positif. Que cela soit les élèves, les enfants inscrits au centre ALSH, ainsi que les parents sont très satisfaits de la cuisine centralisée. Ils ont constaté l'évolution et le travail des élus et du personnel.

Pour le futur, le site de l'école se prête à une évolution de la cuisine centralisée. En effet la construction démarrée ces derniers jours d'une micro crèche et notre souhait de voir se construire dans les prochaines années un EPA établissement pour personnes âgées non dépendantes permettrait une mixité intergénérationnelle avec les enfants des écoles.

Des composteurs ont été installés sur le site permettant de réduire l'impact des déchets alimentaires. La gestion de ceux-ci est multipartite puisqu'elle concerne le personnel de la cuisine, le personnel accompagnant les enfants et les enfants eux-mêmes afin de les conditionner aux nouvelles règles de vie.

Concernant les fournisseurs nous souhaitons arriver avec le chef cuisinier à recourir le plus possible aux fournisseurs locaux (circuits courts) utilisant le moins possible le transport des marchandises élaborées ou non élaborées.

Aujourd'hui à l'aune des préconisations environnementales nous réduisons de manière importante l'empreinte carbone puisque le transport de la nourriture ne génère que 7km aller-retour du point de départ au point de livraison. Sans critiquer le système précédent la livraison par camion incluant un parcours long de 50 à 60 km est plus polluante que par un véhicule hybride.

Prenant en compte les remarques émises par les familles (enfants et parents), et dans un souci d'amélioration des prestations, les services d'une diététicienne sont planifiés sur plusieurs séances de travail (élus, chef cuisinier, aide cuisinière) au dernier trimestre 2024.