Projet cantine commune MARPA LAB «  les Bleuets »

et Ecole du Sacré-Coeur de Richebourg

**L'objectif essentiel : alimentation et partenariat élèves-résidents**

La raison première de la mise en place de la restauration scolaire et de la MARPA LAB est de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants du Sacré-Coeur et des résidents des bleuets, leur permettant ainsi de pouvoir suivre les enseignements de l’après-midi. Pour cela, il est nécessaire de leur donner des aliments sûrs, sains, en quantité suffisante et à leur goût.

Pour les élèves : la civilité, le savoir-vivre, enseignés de fait durant le temps de la restauration scolaire, peuvent également être considérés comme un objectif de base, même implicite (apprendre à partager l'espace, à respecter les règles de vie, à respecter l'autre). Par ailleurs, le temps de la restauration doit être vécu par chaque élèves et résidents dans un confort minimal en termes de temps et de condition du repas. Il doit être un moment de récupération et de ressourcement.

L’objectif du partenariat et du lien avec nos ainés et a construire et permettra de fédèrer autour de l’identité des deux structures. Ce lien est construire lors des temps de restauration

**Les autres objectifs de la restauration scolaire visant le contexte local : environnement et mouvement locavore**

Les objectifs contextuels s’appuient sur le développement des filières locales, la protection de l’environnement, la diminution des pertes ou du gaspillage.

Il conviendrait de continuer à suivre la réglementation de loi Egalim mise en place dans les écoles depuis janvier 2020 : absence de plastique et d’éléments à usage unique ( conditionnements, serviettes papiers et bouteilles plastiques par exemple) et un repas végétarien par semaine.

**Un lieu d’éducation alimentaire.**

Avec au moins 140 repas consommés en restaurant scolaire chaque année par un élève demi-pensionnaire, le restaurant scolaire est un lieu essentiel de l’éducation alimentaire. Les dimensions sociale, symbolique et éducative de la restauration scolaire sont très importantes. Le convive doit revenir au cœur du débat et devenir acteur de sa restauration. Il est cependant nécessaire de tenir compte des particularités des enfants et des jeunes aux différents âges de leur vie.

Une typologie des convives doit être dressée afin de connaître au mieux les demandes et les attentes des différents publics déjeunant en restauration scolaire. La gestion des alimentations particulières, des PAI est également un élément important à prendre en considération.

La recommandation nutrition du GEM-RCN est un outil répertoriant l’ensemble des recommandations nutritionnelles donnant des repères de grammages et des fréquences d'apparition de plats. Cet outil est destiné à guider sur le terrain, les gérants de restaurants et aux cuisiniers. La recommandation nutrition doivent prendre en compte : les notions nutritionnelles de la petite enfance, du cadre scolaire, et des personnes âgées.

**L’implication du personnel.**

Les fiches de poste devraient préciser l'ensemble des fonctions éducatives, au-delà des missions techniques et d’animation. L'implication du personnel est également un enjeu essentiel. Le personnel des deux structures étant impliqué dans le projet éducatif et de construction du lien enfants-ainés, il peut être sollicité sur diverses missions et actions fixés dans le cadre du temps de restauration du midi.

**La structuration des coûts de la restauration.**

Quatre composantes importantes ont été retenues par le groupe de concertation pour définir le « coût d'un repas » : les coûts des matières premières alimentaires, de main-d'œuvre, d'exploitation et d’investissement. Il conviendra de fixer un prix du repas supportables pour chaque entités : familles des élèves et résidents des bleuets.

**Le programme « Réenchanter la cantine ».**

* Des temps de repas partagés entre élèves du Sacré-Coeur et résidents de la MARPA LAB des Bleuets.
* Des temps d’échanges pour asseoir cette dynamique : ateliers jardinage et de cuisine par exemple.
* Mutualisation de moyens : coût du personnel, mobiliers, lieu de restauration
* Valorisation des repas de quantité : préparation des repas sur place et avec des produits locaux et bio.
* Dynamique et valorisation de deux structures Richebourgeoise.