

« LES BONS PETITS PLATS » D'OPHÉLIE



LES EFFORTS
D'OPHÉLIE
SONT SALUÉS
PAR LES ÉLÈVES...

« D'HABITUDE JE N'AIME
PAS LA SALADE, MAIS
TA SALADE À LA
GREGQUE ELLE EST
TROP BONNE ! »

« MON FILS M'A DIT QU'IL
S'ÉTAIT RÉGALÉ À MIDI
AVEC DES BROCOLIS ALORS
QU'À LA MAISON IL N'Y
GOÛTE PAS »

... ET PAR
LES PARENTS

ZOOM SUR L'ACCOMPAGNEMENT PÉRISCOLAIRE

LA GARDERIE SCOLAIRE

À l'école Arsène Ratier, ce sont trois ATSEM qui assurent la garderie (7 h 30 à 9 h et 16 h 45 à 18 h 30). Cette garderie est gratuite, ce qui est un véritable atout pour les familles.

ANIMATIONS PENDANT LE TEMPS MÉRIDIEEN

La commune et le Centre Social de Bozouls proposent des animations, ateliers sur la plage horaire 12 h à 12 h 50. Ces animations sont réalisées par le Centre de loisirs et prises en charge financièrement par la Commune.

GASTRONOMIE

CONSOMMATION
RESPONSABLE

CIRCUIT
COURT

QUALITÉ
NUTRI-
TIONNELLE

RESTAURANT SCOLAIRE

ÉCOLE PUBLIQUE
ARSÈNE RATIER

ÉVEIL
AU GOÛT

LUTTE CONTRE
LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



www.bozouls.fr

Imprimé par la mairie de Bozouls — ne pas jeter sur la voie publique

COMMUNE DE
Bozouls

« L'ALIMENTATION D'UN ENFANT D'ÂGE SCOLAIRE EST ESSENTIELLE POUR SA CROISSANCE, SON DÉVELOPPEMENT PSYCHOMOTEUR ET SES CAPACITÉS D'APPRENTISSAGE. ELLE DOIT ÊTRE VARIÉE ET ÉQUILIBRÉE. LE TEMPS DE REPAS EST L'OCCASION POUR LES ÉLÈVES DE SE DÉTENDRE ET DE COMMUNIQUER, IL DOIT ÊTRE AUSSI UN MOMENT PRIVILÉGIÉ DE DÉCOUVERTE ET DE PLAISIR. » (ÉDUCATION.GOUV.FR)

LA CANTINE

La compétence de la restauration scolaire relève de la commune. La cantine se trouve dans l'enceinte de l'école, la commune investit régulièrement afin d'améliorer les équipements de cette dernière (four à capacité plus importante, cellule de refroidissement...). Le tarif des repas est bien inférieur à son coût réel, la commune prenant en charge la différence, ce qui permet à tous les enfants de bénéficier de repas équilibrés et de qualité.

SON ORGANISATION

Les repas sont préparés sur place par Ophélie, avec des produits locaux sélectionnés avec soin, pour assurer fraîcheur et saveur. Cette dernière a mis en place une collaboration étroite avec les commerçants et les entreprises locales pour l'achat du pain, des volailles, des légumes, des œufs, des produits laitiers et des fruits. L'objectif étant de respecter la loi Egalim qui garantit une alimentation saine, durable et accessible à tous, en cherchant à atteindre 50 % de produits locaux, dont 20% de bio.

QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS ET ÉDUCATION AU GOÛT

Ophélie sensibilise les enfants dès le plus jeune âge à l'importance d'une alimentation équilibrée, favorisant l'éveil aux goûts et la découverte des aliments. Elle les encourage à goûter de nouvelles saveurs et leur explique la provenance des aliments. Des repas à thème, des projets comme la semaine du goût, la semaine du bio et des petits déjeuners à l'école sont organisés ainsi que des goûters pour des occasions spéciales (anniversaires, festivités...). Les repas cuisinés « sur place » sont aussi un atout pour les enfants porteurs d'allergies alimentaires, permettant des adaptations rapides et flexibles.



La commune se mobilise pour la réduction du gaspillage alimentaire à la cantine. Ainsi, afin de diminuer ce gaspillage, des moyens simples et efficaces sont mis en place :

Planification et gestion des repas

Comptabiliser le nombre d'élèves en fonction des inscriptions faites et des absences qui doivent être signalées.

Gestion des stocks minutieuse pour éviter la détérioration précoce des aliments.

Travail avec des producteurs locaux

Légumes de Saint-Côme, Espalion et Campuac ; Produits laitiers de Bessuéjols ; Farine de Coudoustrines, Volailles et œufs de Saint-Félix-de-Lunel...

Réutiliser les restes pour créer de nouveaux plats le lendemain (la sauce tomate restante des pâtes bolognaises du jour sert pour un plat du lendemain).

Intérêt du compostage

Les déchets des repas compostés sur place sont réutilisés dans le jardin de l'école.

Service en plusieurs fois

Des quantités sont adaptées. Lors du service des enfants peuvent redemander.

Sensibiliser les élèves via la mise en place du potager, du compostage et par la réalisation de recettes.

TOUTES CES ACTIONS FAVORISENT LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En complément, pour pouvoir prévoir chaque jour le bon nombre de repas à préparer, un nouveau formulaire de déclaration d'absence est mis en place dès la rentrée scolaire de septembre 2024. Ce document sera à remplir par les familles pour signaler l'absence de l'élève, il devra être déposé dans la boîte aux lettres de la cantine au plus tard « le jour J ».

TOUTE ANNULATION DE REPAS DOIT ÊTRE SIGNALÉE. À DÉFAUT, LES REPAS SERONT FACTURÉS. EN CAS DE MALADIE, SEUL LE PREMIER JOUR SERA FACTURÉ.

