

## La commune présente son nouveau service de restauration scolaire



Installé au sein du nouveau bâtiment qui intègre également l'Espace Jeunes et le Pôle Musique, le restaurant scolaire avec sa cuisine équipée de matériels flambant neufs est opérationnel depuis la rentrée du 4 janvier 2021. Il sert en moyenne 360 repas par jour aux élèves et assure le portage à domicile d'une trentaine de repas aux bénéficiaires de Baden et de Larmor Baden, soit environ 55.000 repas produits et servis sur une année.

Guenhaël LE VIGOUROUX, responsable du restaurant scolaire depuis 1985, -dont les talents culinaires font l'unanimité-, dirige une équipe de 18 agents qui assure différentes missions : la confection des repas, le service, l'accompagnement pendant les trajets (écoles-restaurant) et la surveillance des enfants.

Comme auparavant, les plats sont préparés sur place avec des produits en majorité frais et de saison, provenant de producteurs locaux ; l'objectif étant de privilégier les circuits courts et les produits bio.

L'organisation de la restauration scolaire a été entièrement repensée afin d'améliorer le service apporté aux élèves des deux écoles de la commune et de privilégier le confort, le plaisir et l'autonomie des élèves. Si le service de restauration à table a été conservé pour les 100 enfants de maternelle, c'est désormais par le biais d'une ligne de self-service que les 220 élèves de primaire se restaurent. Ils choisissent, s'installent, gèrent leur temps de repas et débarrassent eux-mêmes. Cela les rend acteurs et les responsabilise.

Au passage au self, chaque enfant peut prendre une entrée, un plat servi dans une assiette chaude, un morceau de pain, parfois un fromage et un dessert soit 4 ou 5 éléments par repas. Au moment de la desserte, l'enfant fait lui-même le tri des déchets et prépare le lavage des couverts.

Les résultats sont probants depuis que ce système a été initié : un cadre agréable, un bien-être amélioré, des enfants satisfaits et une forte réduction du volume sonore grâce à l'installation d'un sol en Flotex et d'un plafond conçus et adaptés pour limiter les décibels.

Le self plaît, c'est indéniable, l'environnement également. *"L'espace dédié aux plus petits est très sympa, avec des sièges adaptés à leur taille"*, apprécient des parents.

Séverine MULLER, conseillère déléguée à la vie scolaire, périscolaire, à la jeunesse, la petite enfance et à la restauration scolaire déclare *"Dans la poursuite des actions engagées par Guenhaël LE VIGOUROUX, une réflexion sera menée en collaboration avec les agents et les élus pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Le système de self-service facilitera la mise en œuvre d'actions pédagogiques"*

Il est à noter que pour respecter les contraintes imposées par le protocole sanitaire depuis la crise liée au virus Covid-19, le personnel et les enfants de plus de 6 ans portent le masque, se désinfectent les mains avant le passage à table. De surcroît, ces derniers déjeunent par classe et respectent un timing millimétré de 30 minutes afin de ne réaliser aucun brassage d'élèves.

Rappelons que la construction de l'ancien restaurant scolaire datait de 1984.