

Et maintenant ?

Le self participatif sera amené à évoluer au fil des années, afin que les élèves bénéficient des meilleures conditions pour leurs repas, mais aussi pour diminuer notre impact sur l'environnement.



Nos projets pour le futur :

l'optimisation du tri
et la valorisation de nos déchets,
la lutte contre le gaspillage
alimentaire, l'implication des
enfants dans le choix des plats
proposés ...



Le self participatif



Ecole publique Potier Marcus, Lezoux (63)

Qu'est-ce qu'un self participatif ?

Le concept du self participatif a été créé dans le but de rendre les enfants acteurs de leur repas. Les enfants vont donc pouvoir choisir les aliments consommés en termes de quantité et de qualité, guidés par le personnel de service. Les plats proposés ainsi que l'organisation du self permettent d'assurer un équilibre alimentaire aux enfants, tout en les responsabilisant.

En effet, les menus sont élaborés chaque mois par le chef de cuisine et la diététicienne, en respectant l'équilibre nutritionnel des repas proposés et la réglementation en vigueur.

Pourquoi avoir choisi ce type de self à l'école Potier Marcus de Lezoux ?

La commune de Lezoux a fait le choix de moderniser la cuisine du restaurant scolaire ainsi que les lieux dédiés au repas, dans le cadre de son projet de rénovation du groupe scolaire. L'équipe en charge du projet a souhaité une solution permettant d'allier: équilibre nutritionnel, alimentation de qualité, écologie et autonomie des enfants. Le self participatif est donc apparu comme le type de fonctionnement le plus adapté aux besoins des enfants de la commune.



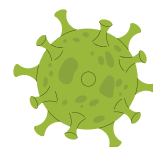
Retrouvez les actualités concernant le restaurant scolaire sur le site de la commune de Lezoux

www.lezoux.fr

Nous restons à votre disposition pour toutes questions concernant le self participatif.



L'équipe du
Restaurant
Scolaire



Néanmoins, au cours des mois passés, la crise sanitaire est venue complexifier le fonctionnement du self participatif. Comme vous avez pu le constater, les équipes du restaurant scolaire n'ont cessé de faire évoluer le fonctionnement du self au fil des restrictions sanitaires afin d'assurer la meilleure sécurité possible pour les enfants au moment des repas.



1

Je prends mon plateau, des couverts, 1 jeton pour le laitage et 1 jeton pour le dessert



2

Je vais chercher mon entrée.



3

Je m'installe à table avec mes camarades et je déguste cette entrée.



4

Je prends mon assiette et je vais chercher mon plat chaud. Je peux alors retourner à table, déguster mon plat.

5

Le plat m'a beaucoup plu? J'ai encore faim? Je peux retourner chercher du plat ou de l'entrée !

6

Je vais chercher mon laitage et mon dessert avec mes jetons, puis je les déguste à table.



7

Une fois mon repas fini, je débarrasse mon plateau et je trie mes déchets.

Petit retour sur le questionnaire à propos du self participatif

35% des familles dont les enfants mangent au self ont répondu, Merci à tous !



Vos inquiétudes

L'équilibre alimentaire

Le temps accordé aux enfants pour le repas

La quantité d'aliments disponibles pour les élèves

Le bruit dans le self



Nos réponses

Les menus sont élaborés avec une **diététicienne-nutritionniste** qui veille à l'équilibre des repas proposés. Les choix de menus tiennent compte du fonctionnement du self. **Vos enfants ont le choix mais mangent équilibré.**

45min à 1heure, c'est le temps dont disposent les élèves, en moyenne, pour prendre leur repas

Aucune baisse de production n'a été instaurée avec le self participatif. Les cuisiniers veillent à ce que chaque élève ait un repas complet.

79dB c'est le bruit de l'intensité sonore présente dans le self ! C'est aussi 10dB de moins que dans un restaurant scolaire sans traitement acoustique.
(moyenne de 10 mesures effectuées du 02 au 13/05/22)

Les aliments proposés au self participatif

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier en lien avec une diététicienne-nutritionniste. Toute l'équipe de cuisine a à cœur de proposer à vos enfants une alimentation saine et de qualité.



90% des entrées et plats chauds sont **"faits maison"** par notre équipe de **cuisiniers**.

Environ 70% des aliments utilisés sont issus de l'agriculture **locale**.



De plus, nous utilisons:



100% de poissons labellisés **MSC**



32% d'aliments issus de l'**agriculture biologique**



100% de viande **origine France**



55% de laitages issus de la **ferme**



56% de fromages **AOP ou AOC**

Pour les enfants de **Petite et Moyenne Sections**, le service a lieu uniquement à table. Les enfants sont **accompagnés tout au long du repas** par des ATSEMS. Afin de préparer les Moyennes Sections à leur entrée en Grande Section, ces derniers sont formés à utiliser le self au cours de l'année scolaire.

- Ne pas jeter sur la voie publique -

- Ne pas jeter sur la voie publique -