

INFO PRESSE

Challenge Tatouille : le tandem école élémentaire Saint-Jean / collège Voltaire récompensé pour son menu



En ce lundi 8 avril, Josée Massi, maire de Toulon, Patrice Cazaux et Anaïs Dir respectivement adjoint et conseillère municipale à la restauration scolaire ont récompensé les élèves de CM2 de l'école Saint-Jean et de 6^e du collège Voltaire pour leur proposition de menu qui a été retenue et qui a remporté, avec 5 autres, l'édition 2023 – 2024 du Challenge Tatouille. C'est la première fois que des collégiens participent à cette initiative qui promeut les bons réflexes alimentaires. Partageant le même self, les représentants des deux structures ont décidé que le concours ferait l'objet d'un des ateliers dans le cadre de la journée de liaison CM2-6e du 8 février dernier sur le thème de l'alimentation. La restauration scolaire accueille chaque midi 10 000 élèves, ce qui représente 1,4 million de repas servis annuellement.

Des œufs mimosas sur un lit de salade verte. Un émincé de poulet sauce aux olives accompagné d'un riz au beurre frais. Un fromage blanc servi avec son coulis de fruits rouges. Une salade de fruits frais avec des fraises. Ce menu sera proposé à l'ensemble des 10 000 rationnaires toulonnais le 18 juin prochain. Il comporte une particularité. Il a été concocté par les élèves de CM2 de l'école élémentaire Saint-Jean et de 6^e du collège Voltaire dans le cadre des ateliers de liaison CM2-6^e, les deux établissements partageant le même self. Il vient aussi de remporter avec 5 autres menus le Challenge Tatouille.

Depuis 3 ans, ce challenge qui fonctionne sur la base du volontariat est organisé par la Ville de Toulon en partenariat avec le Comité départemental d'éducation pour la santé du Var (CODES 83). Il permet aux écoliers d'acquérir les bons gestes, en travaillant d'abord sur l'équilibre alimentaire puis en élaborant eux-mêmes un menu composé de protéines, de féculents, de légumes, d'un produit laitier et de fruits tout en respectant la saisonnalité des produits.

Pour cette nouvelle édition, 500 jeunes Toulonnais inscrits dans 13 structures différentes dont un centre de loisirs ont tenté l'aventure. En septembre, ils ont reçu l'ensemble du matériel pédagogique et ont eu jusqu'au 10 février pour rendre leur copie. Quelques jours plus tard, le jury composé de cuisinières ainsi que de personnel de la Direction Éducation / Jeunesse, de responsables d'Elior (prestataire pour la restauration scolaire), du CODES 83 et de deux enfants inscrits au centre aéré Jean-Aicard. Sur la vingtaine de propositions reçues, 6 ont été retenues et seront cuisinées d'ici la fin de l'année scolaire. Parmi les critères : en plus de l'équilibre et de la saisonnalité, les jurés avaient à se prononcer sur l'originalité des plats, le plaisir gustatif, la faisabilité, les recettes pouvant être cuisinées de façon traditionnelle ou remises en température.

L'ensemble des jeunes participants seront récompensés de leur investissement, à titre individuel et collectif puisque chaque classe recevra une dotation en numéraire pour l'achat de livres jeunesse. Parmi ces récompenses, l'album « Découvrez Toulon entre mer et montagne », réalisé par Yvan Tesi spécialement pour la Ville de Toulon. Avec ses

2024

VILLE DE TOULON

Hôtel de Ville - Avenue de la République - CS 71407 - 83056 TOULON



illustrations colorées et joyeuses ainsi que ses vignettes à coller, cet ouvrage a pour objectif de permettre aux élèves Toulonnais d'en savoir plus sur leur ville.

Originaire de Toulon et fasciné par le pouvoir de communication de l'art, l'illustrateur a imaginé avec un éditeur un projet de livre, rappelant les albums à vignettes de leur enfance, mais adapté à ce qu'ils souhaitent partager : Toulon et le Var. Chacune des planches capture l'essence même de la ville et les textes, courts et adaptés aux enfants donnent un aperçu de son histoire, de sa culture et de ses traditions.

La restauration scolaire accueille chaque midi 10 000 élèves, dont 4 000 en maternelles. Ce qui représente 78% des enfants scolarisés et 1,4 million de repas servis annuellement. Très attachée à la cuisine traditionnelle, la Ville de Toulon a fait de la réhabilitation des restaurants scolaires une priorité, l'inscrivant dans un vaste programme pluriannuel de travaux de réfection des écoles. De nombreuses cantines ont été transformées en self-services, pour le plus grand bonheur des plus petits qui se sentent « comme des grands ».

Les menus servis dans les écoles et dans les accueils de loisirs font l'objet de concertation et d'une sélection rigoureuse dans le choix des aliments qui les composent. Une commission ad hoc se réunit tous les deux mois pour faire le point sur la restauration scolaire. Elle est composée d'élus, des responsables des services concernés par la restauration, de représentants de la société prestataire de restauration, de l'Éducation nationale, de directeurs d'écoles, de cuisinières, de parents d'élèves et de représentants syndicaux.

En avance sur la loi EGALIM (Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous), la Ville a introduit, il y a plus de 5 ans, un repas bio tous les mois, devenu depuis hebdomadaire et un menu végétarien toutes les semaines depuis l'automne 2019.

Contact presse :

Patrice CAZAUX

Adjoint au Maire en charge de la Restauration scolaire

04 94 36 83 04

VILLE DE TOULON

Hôtel de Ville - Avenue de la République - CS 71407 - 83056 TOULON

