



COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURATION

Du 24/09/2019 au réfectoire école Belbèze les Toulouse

Rédactrice : Mme SIMON LABRIC Nathalie

Présents :

Mme BALZANO Magalie	Directrice école Maternelle Montizalguier
Mme VOISELLE Virginie	Directrice école élémentaire Belbèze
Mr FEUILLERAT Joël	Adjoint Enfance/Jeunesse/Vie Scolaire et Locaux associatifs
Mme SIMON LABRIC Nathalie	Conseillère déléguée Action Sanitaire et Restauration municipale
Mme COLDER Kathy	Conseillère déléguée petite enfance
Mme FREDOUILLE Vanessa	Gestionnaire cuisine centrale
Mme MILLET Nathalie	Responsable service production
MR BRIER JULIEN	Directeur ALAE élémentaire Belbèze
Mme PIGNET Emmanuelle	Parent D'élèves
Mme RENAUDINEAU PARI	Diététicienne

Excusée :

Mme MARIOTTO Véronique Directrice des services enfance jeunesse et Solidarité

Mise en place Petit DEJ' collaboratif en Maternelle :

Reconduction en septembre des Petits Déjeuners Collaboratifs pour les enfants des maternelles, en lien avec les enseignants.

C'est un moment convivial pour aborder la rentrée et qui permet aux enfants et aux parents de profiter de ce temps ensemble et d'évaluer l'importance du petit déjeuner le matin, même pour les enfants de cet âge là. La diététicienne sera là pour répondre aux questions.

Cette année, les CM2 en ont également bénéficié car depuis la mise en place de ces petits déjeuners, ils étaient les seuls à ne pas être conviés. C'est une bonne transition étant donné leur rentrée prochaine au Collège.

Proposition de dates :

- 25 Septembre Borde d'Olivier
- 26 Septembre Belbèze Les Toulouse
- 27 Septembre Montizalguier

Service au plateau :

Depuis la rentrée 2019, le service au plateau a été mis en place sur les écoles élémentaires Belbèze et Borde d'Olivier, ce qui a occasionné une réorganisation de l'aménagement des réfectoires et l'acquisition de matériel nécessaire pour sa mise en œuvre.

Un article dans l'Unionais de septembre a permis de faire un état des lieux et de cibler le retour des personnels de cantine, des animateurs mais aussi des enfants.

Pour la majorité de tous :

- Initiative appréciée par le personnel de cantine, car ils reviennent directement au contact des enfants en gérant le service à l'assiette et les quantités préconisées.
- Les animateurs organisent le flux du remplissage des tables et accompagnent le repas (nouvelle organisation des temps ALAE)
- Les enfants se munissent de plateaux et vont se faire servir le repas complet par le personnel de restauration. Ils mangent avec qui ils veulent, ils prennent le temps qui leur est nécessaire pour manger.
- Cette formule a un impact direct sur la diminution du bruit, notamment par la suppression du temps d'attente entre les plats.
- Moins de gaspillage alimentaire car le service est adapté à la faim de l'enfant, tout en respectant les grammages préconisés. Ainsi, les enfants finissent régulièrement leurs assiettes.
- Tri et compostage facilités par l'organisation mise en place.
- Moins de manipulation de vaisselles et plus de mise en place pour le personnel.
- Plus de convivialité et d'autonomie pour les enfants.
 - **Retour des animateurs sur l'école Belbèze :**
- Encore en rodage pour gérer le flux. Les tables octogonales (5 places assises) prennent de la place sur l'ensemble du volume. (Voir pour un réaménagement)
- 230 enfants de 12H à 13H30 fréquentent la cantine. Moins de 10 enfants sont encore présents après 13H30 ;
- Encore en rodage sur l'organisation des activités pendant ce temps de repas.
- Les enfants semblent apprécier ce changement et prennent leurs marques petit à petit.
 - **Retour des parents sur l'école Belbèze :**
- La baisse du bruit est indéniable.
- Les plans de travail pour le service au plateau ne sont pas de la même hauteur, ce qui occasionne des difficultés pour les enfants pour faire glisser le plateau. (Changement de table fait le lendemain).
- La porte du local où la vaisselle est lavée doit être fermée car cela génère un bruit supplémentaire. (Voir avec le personnel)
- Revoir l'organisation pour le plat chaud.

Expérimentation de la micro-méthanisation des bio déchets :

Ce dispositif vient compléter la gestion et la valorisation des biodéchets réalisées avec la mise en place des composteurs sur tous les sites. Ce tri complémentaire permet de récupérer le surplus de biodéchets ne pouvant être jetés dans les composteurs et notamment les plats en sauce. Ce dispositif a été mis en œuvre dès le début du mois de septembre pour récupérer les biodéchets de la cuisine centrale et de tous les satellites. Les biodéchets destinés à la micro méthanisation sont récupérés par ENGIE qui porte ce projet et acheminés vers leur incubateur.

Ce projet et cette mise en place viennent récompenser tous les efforts que la municipalité, le personnel de restauration, les agents du service entretien, les ATSEM et les animateurs ont pu engager pour améliorer l'aspect environnemental de la restauration collective.

Point sur les serviettes :

Ce dispositif mis en place l'année dernière, et destiné à réduire la quantité de déchets produits, doit faire l'objet d'une nouvelle communication auprès des parents pour que chaque enfant puisse disposer de sa serviette au moment du repas.

Présentation des menus d'Octobre/Novembre/Décembre/Janvier :

Quelques modifications ont été apportées par les participants. Dans le cadre des repas végétariens, la municipalité suit les recommandations de la loi EGALIM et va proposer à partir de Novembre un repas végétarien par semaine au lieu d'un toutes les 3 semaines.

Un article dans l'Unionnais de Novembre va permettre de revenir sur cette information.

Questions diverses :

Demande d'afficher les menus de substitutions ?

- *Comme ce sont de petites quantités, pas d'affichage.*

Garde-t-on les propositions de menus équilibrés sur la journée une fois par semaine ?

- *Pas de retour des parents, on les suspend pour 3 mois et après on voit.*

Prochaine date de la commission de restauration :

Jeudi 23 Janvier 2019 au réfectoire Borde Olivier à 17H 30