



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU

26/01/2021, 17h30 restaurant scolaire de Borde d'olivier

Présents :

Mme Quoniam Dourel, conseillère municipale déléguée Alimentation Durable
Mme Visus, Responsable du service Enfance/Jeunesse
Mme Fredouille, responsable de la restauration municipale
Mme Millet, responsable de la production
Mme Varnier Delpoux, parent d'élève
M Medjadj, parent d'élève, adhérent APEM
Mme Vayssade, parent d'élève
M Meliot Jimmy, parent d'élève APPEIU
Mme Hyoedet, parent d'élève
Mme Berthier, parent d'élève

Absents excusés : Mme Renaudineau-Pari, diététicienne, Mme Matha, Chef de service petite enfance, M Feuillerat, adjoint Enfance /Jeunesse, Mme Balzano, directrice d'école, Mme Piquet, parent d'élève.

Tour de table et présentation des participants : Les parents sont remerciés pour leur présence. Les commissions de restauration sont désormais ouvertes à tous les parents désireux d'y assister. 8 parents avaient émis le souhait de participer à la commission en envoyant un mail au secrétariat de la vie scolaire vie.scolaire@mairie-lunion.f. 6 étaient présents.

Lecture de ODJ :

- ✚ **En préambule** un rappel sur le fonctionnement de la restauration est effectué par Mmes Fredouille et Millet : 1050 repas /jour sont produits en cuisine centrale municipale. Les repas sont réalisés sur un rythme de J+1 ou J+3 en liaison froide par 5 agents municipaux. La remise en température et le service aux enfants ont lieu sur les 3 cuisines satellites puis restaurants des groupes scolaires.

1 / Les dernières conclusions d'audit ecocert label en cuisine

- ✚ Le **13 novembre 2021**, la cuisine centrale et les 3 restaurants collectifs ont été audités. Les contrôles ont permis de déclarer conformes aux exigences de niveau 1 du référentiel « en cuisine » pour la restauration collective l'ensemble des structures. « Aucun critère non-conforme relevé lors de l'audit. Le pourcentage d'achat BIO représente 29,2 %. Du 03 /02 au 21/02/20 :19 composantes sont locales et 2 sont BIO et locales. Du 01/09 au 28/09/20 : 23 composantes sont locales et 3 sont BIO et locales.
- ✚ Les points à améliorer : développer le réseau de fournisseur BIO car il n'y a pas aujourd'hui d'achat auprès de producteurs BIO en direct. Les points forts : Malgré le contexte sanitaire, la collectivité a maintenu une bonne performance, notamment en augmentant le % de BIO. Les actions déjà en place sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion environnementale ont été maintenues. Les satellites font un retour quotidien à la cuisine sur les plats non servis, ceci afin d'adapter les portions et les recettes. Animations dans les écoles ont été maintenues (Manger malin...) Présence de composteur dans les établissements. Plusieurs produits de nettoyage et papiers éco labellisés. »

- ✚ Concernant cette labélisation, le projet est d'obtenir une certification de niveau 2 dans les années à venir.

2 / Semaine des pesées :

- ✚ Du lundi 07 Décembre au 11 Décembre 2020 des pesées des déchets ont eu lieu sur les 3 réfectoires des groupes scolaires. Le travail conjoint des animateurs ALAE et agents de service ont permis de relever les quantités de restes repas, de plats préparés non servis et de pains destinés au gâchimètre. Il est à remarquer que les restes de repas sont souvent plus conséquents chez les élémentaires.

3 / Repas végétariens :

- ✚ La loi EGALIM (30/10/18) recommande 1 repas /semaine. La volonté est d'augmenter le nombre de repas de 4 à 6 à l'horizon de septembre 2021. Il est entendu que les repas seront plutôt maison à base de denrées brutes, sans recours aux produits manufacturés. Des protéines d'origine animales sont possible : fromage, œufs et d'origine végétale : légumineuses, céréales.
- ✚ La formation des agents devra être prise en compte afin de permettre de cuisiner de telles denrées.

4 / Marché public restauration

- ✚ L'année 2020/2021 est consacrée à l'élaboration du nouveau marché des denrées alimentaires. Un cabinet (SPQR) réalise l'Aide à la Maîtrise d'Œuvre pour ce marché. (Le marché actuel comporte 21 lots.). Cette aide permettra de prendre en compte la volonté de la municipalité sur le choix de produits moins manufacturés, des produits bruts, de saison, locaux et de conserver une part conséquente de produits bio.
- ✚ Nous sommes actuellement à la fin de l'étape 1 / AMO : Etude des besoins de la collectivité. Réunion de lancement. Analyse de l'existant / technique et financier.

4 / Observation et Validation des Menus (Février, Mars, Avril)

- ✚ Les menus sont observés rapidement par l'ensemble des participants, certains intitulés sont précisés et les remarques sont prises en compte. Le document présenté est un document de travail. L'absence de la diététicienne ne permet pas d'entériner les propositions. Les modifications seront validées ultérieurement par la diététicienne.

5/ Points divers abordés pendant la commission.

- ✚ Propositions sont faites aux parents de participer à un repas en restauration scolaire et de visiter la cuisine centrale si les conditions sanitaires le permettent.
- ✚ Points abordés par les parents et réponses :
 - **Quelques retours /quantités servies lors des repas ou goûter de l'ALSH.**
 - Suite au retour de certaines familles quant aux quantités servies lors des repas : il se peut que lorsque l'enfant souhaite juste goûter un plat, les agents de service suivent leur demande et ne remplissent pas l'assiette. *Il est rappelé que l'enfant a le droit de demander à être resservi (en quantités raisonnables).*

- Suite au retour de certaines familles quant aux goûter de l'ALSH les mercredi après-midi et durant les vacances. *Certaines familles jugent que celui-ci n'est pas assez conséquent : il est précisé qu'il n'y a aucune obligation à ce que la commune fournisse le goûter.*
- **Ecarts entre les effectifs inscrits et les enfants mangeant effectivement au restaurant scolaire.** Mme Fredouille rassure les parents sur le fait que les quantités en production sont basées sur les effectifs réels des remontés du terrain. Il est rappelé aux parents l'importance de l'inscription de leurs enfants à la restauration scolaires de façon à ne pas mettre les services en difficultés.
- **Demande à ce que les enfants puissent se resservir.** Mme Visus confirme que chaque enfant peut se resservir en plat principal et accompagnement dans la limite du raisonnable. En réunion de service, cette possibilité sera reformulée aux agents de services.
- **Maturité des fruits.** Il est observé que les fruits ne sont pas toujours à maturité adéquate. Mme Fredouille déclare que lors des commandes, la maturité des fruits fait partie des critères du cahier des charges. Il y a parfois des inversions dans les menus pour remédier à cet état de fait et présenter les fruits dans le meilleur état de maturité possible. Le faible stockage en cuisine centrale est un facteur limitant.
- **Demande / gestion de crise COVID pour assurer la continuité des repas.** Mme Millet insiste sur le fait que la production ne pouvait plus être assurée faute d'agents (période où seuls 2 agents sur 5 étaient présents).
- **Importance de la formation des cuisiniers / recettes végétariennes. Idée émise de la prestation d'un chef auprès des agents.**

La Prochaine commission est fixée : Mardi 18 mai 2021, 17h30 sur Belbéze.

V Quoniam Dourel, Conseillère municipale déléguée à l'alimentation durable.