



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU

28/09/2021, 17h30 restaurant scolaire de Montizalguier

Présents :

Mme Quoniam Dourel, conseillère municipale déléguée Alimentation Durable
M. Feuillerat, adjoint à l'Éducation
Mme Renaudineau-Pari, diététicienne
Mme Visus, Directrice service Enfance/Jeunesse et Vie Scolaire
Mme Fredouille, responsable de la restauration municipale,
Mme Millet, responsable de la production
M Serres Mandoul, directeur ALAE
Mme Balzano, directrice EM Montizalguier
Mme Quaranta, enseignante EM Montizalguier
Mme Niquet, enseignante EM Montizalguier
M Prudhomme , parent d'élève APEIU
Mme Michel, parent d'élève FCPE
M. Meliot Jimmy, parent d'élève APEIU
M Poulain, parent d'élève
Mme Vermarel, parent d'élève FCPE
Mme Lacarra Elena, parent d'élève

Absents excusés : Mme Puntil et Mme Voiselle, directrices d'école.

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

Lecture de l'ODJ :

1/ Rappel fonctionnement de la cuisine centrale :

Un rappel sur le fonctionnement de la restauration est effectué par Mme Fredouille et Millet : 1060 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 (+3 aides de production). La remise en température et le service aux enfants ont lieu sur les 3 cuisines satellites puis restaurants des groupes scolaires. La cuisine produit aussi pour les personnes âgées (portage à domicile 85 actuellement) et pour la crèche municipale (30 à 40 repas). Il est précisé que le portage à domicile s'effectue après les livraisons des cuisines satellites.

Des visites et contrôles des services départementaux sont effectués 2 fois par an en cuisine centrale et 1 fois sur les cuisines satellites. Les autos contrôles sont réguliers et quotidiens. Ils permettent une traçabilité des températures et du suivi des préparations.

Des aliments frais sont utilisés en cuisine, notamment les viandes et les légumes. Les légumes sont utilisés sous forme de 4^{ème} gamme (prêts à être cuisinés).

Mme Quoniam rappelle avoir effectué une prise de repas dans les 3 restaurants scolaires sur l'année 2020/2021 (Les 07 Mai sur Belbeze, le 04 Juin sur Borde d'olivier et le 25 juin sur Montizalguier). Elle espère que les conditions sanitaires pourront s'assouplir afin de proposer, de nouveau, aux parents de prendre un repas sur les groupes scolaires.

2/ Point /protocole sanitaire en restauration scolaire

Le protocole sanitaire est rappelé par Mme Visus : sur les écoles, l'accès au restaurant scolaire s'effectue par rotation de groupe de quelques classes. Toutes les 20 min les groupes se succèdent. Les élèves ont des places fixes et sont environ 4 par tables. Les élèves d'une même classe déjeunent ensemble en maintenant une distanciation avec ceux des autres classes. La stabilité des groupes d'élèves déjeunant à une même table, chaque jour, est privilégiée. Entre chaque groupe, une désinfection des tables et une aération des locaux sont réalisées par les agents. Il en découle que le temps consacré au repas est allongé et que les activités méridiennes ALAE sont plus difficiles à mettre en place.

3/ Point loi EGALIM et Ecocert



La loi EGALIM (30/10/18) recommande 1 repas végétarien / semaine (expérimentation de novembre 2019 à avril 2021). Les protéines d'origine animales sont possibles (fromage, œufs) et d'origine végétale (légumineuses, céréales). Mme Renaudineau explique les préconisations suivies en matière d'équilibre nutritionnel sur 20 jours.

Sur nos restaurants scolaires, 2 repas végétariens supplémentaires constitués d'œufs (riche en protéines de bonne qualité alimentaire pour les enfants) sont désormais proposés sur le mois. A partir de janvier 2022, la loi prévoit que 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques doivent figurer sur les menus mensuels. Nous sommes actuellement à 30% de denrées bio (en valeur).

Mme Visus informe que des actions de luttés contre le gaspillage sont régulièrement mises en œuvre avec des pesées sur les groupes scolaires. Il est cependant difficile de comparer et d'interpréter les résultats. Il faudra quelques années supplémentaires pour évaluer l'évolution du gaspillage sur les différents sites.

Concernant l'équipement des restaurants, il est à noter que les verres en plastique ont été remplacés par des verres en verre et que les bacs inox vont, peu à peu, remplacer les barquettes plastiques à usage unique.



ECOCERT: Le niveau 1 garantie un engagement réel en matière de recours aux produits biologiques, locaux et équitables et concernant la qualité de la nutrition ainsi que la gestion environnementale des restaurants (10 critères). Dans les 2 années à venir, nous tenterons d'obtenir la certification Ecocert de niveau 2.

4/ Actions programmés sur les structures : Des exemples

- Menus à thème + semaine du goût : du 11 au 15 Octobre 2021
- Anniversaire : 1 fois /mois

- Partenariat avec Agrilocal31 : plateforme mise à disposition par la Conseil départemental de la Haute-Garonne, qui met en lien direct des producteurs locaux avec des acheteurs publics de la restauration collective + actions de sensibilisation à l'agriculture bio locale organisées sur les ALAE.
- Partenariat avec la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt) pour la mise en place du « menu 2 fois bons » : la collectivité s'engage à proposer l'association d'une entrée, d'un plat et d'un dessert respectant les règles suivantes : 100% des fruits et légumes frais utilisés de saison, l'introduction d'au moins une composante sous SIQO (BIO, Label Rouge..) ou mention valorisante reconnue par la loi EGALIM, 80% du menu produit à moins de 200 km de la cuisine, l'équilibre nutritionnel du menu vérifié par un expert).

5 / Observation et Validation des Menus (octobre, novembre, décembre, janvier)

6/ Points divers abordés pendant la commission.

- Les représentants de parents de l'école Borde d'Olivier soulignent qu'il serait intéressant qu'une rotation s'opère sur les groupes d'enfants afin que ce ne soit pas toujours les mêmes enfants qui mangent en dernier. La question va être prise en compte et doit être travaillé en lien avec les enseignantes. Cette rotation dépend aussi de l'organisation et l'horaire de la reprise des classes sur l'après midi.
- Une suggestion sur la distribution de fruits en cours de matinée a été faite. Le protocole sanitaire n'autorise pas cette distribution.
- Il a été demandé si les fruits étaient présentés coupés. Les fruits sont préparés et /ou coupés en cuisine centrale, sur les cuisines satellites ou directement au moment du service par les adultes présents sur le temps du repas.
- Une demande est faite / vinaigrette. Certains enfants ne l'apprécient pas. A titre expérimental, sur Borde d'Olivier, il va être proposé un saladier sans assaisonnement.
- Les frites et les hamburgers sont souvent proposés le mercredi car les effectifs d'élèves sont moindres et les contraintes liées aux équipements sont donc moins fortes sur cette journée.
- Sur les repas de substitution, les viandes sont remplacées par du poisson, des omelettes ou des sardines.
- L'avancée de la ferme maraîchère BIO est questionnée. Le terrain actuellement loué à un agriculteur sera rétrocédé à la municipalité tout début 2022. Les études de faisabilité sont en cours.
- Une question est posée / l'évolution de la cuisine centrale : Un travail de réflexion au sein de l'équipe municipale est entamé sur l'évolution de la Cuisine centrale.
- Salon Regal : 14 au 17 décembre 2021

La prochaine commission aura lieu Jeudi 27 Janvier 2022, à 17h30 sur BO

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