



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU

27/01/2022, 17h30 restaurant scolaire de Borde d'Olivier

Présents :

Mme Quoniam Dourel, conseillère municipale déléguée Alimentation Durable

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

Mme Pérez, responsable entretien et ATSEM

M Prudhomme , parent d'élève et Président de l' APEIU

Mme Cagnon, parent d'élève

Absents excusés : Mme Puntil, Mme Bolzano et Mme Voiselle, enseignantes et directrices d'école. M. Feuillerat, adjoint à l'Éducation. Mme Flantin, parent d'élève.

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. 3 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. 2 étaient présents.

1/ Rappel fonctionnement de la cuisine centrale :

Un rappel sur le fonctionnement de la restauration est effectué par Mmes 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 vétérinaires sont effectués 2 fois par an en cuisine centrale et 1 fois sur les cuisines satellites. Les autos contrôles sont réguliers et quotidiens. Des prélèvements bactériens sont réalisés tous les mois. Ils permettent une traçabilité des températures et le 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).

Du fait de la crise COVID, il est à noter des aléas / approvisionnements.

Mme Quoniam 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

Nous sommes passés au niveau 3 du protocole : Peu de changements induits sur les temps méridiens pour les accueils périscolaires car le fonctionnement est resté le même depuis la dernière commission restauration de septembre. Le Service Enfance Jeunesse a préféré maintenir une posture basée sur la prudence : 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 1 même table chaque jour est privilégiée et un temps de désinfection est programmé entre chaque classe.

Il est possible que le protocole sanitaire s'assouplisse mi-février.

Il est rappelé que le service s'effectue au plateau et que les enfants effectuent le tri sélectif en fin de repas.

2) Récapitulatif concernant l'application du plan alimentaire et l'organisation des menus correspondants.

Mme Rénaudinneau, diététicienne, rappelle la procédure qui permet d'établir les menus en collectivité. La cohérence des menus est travaillée à travers le plan alimentaire de 20 jours. Des quotas précis sont à respecter sur la qualité et les quantités d'aliments proposés. Depuis la loi EGALIM (2018), le plan prend en compte les 4 menus végétariens (légumes secs, féculents + végétaux travaillés style nuggets) A la demande de la municipalité, 2 repas végétariens ont été ajoutés. Ces 2 repas supplémentaires sont à base d'Ovo produits (œufs).

Le plan alimentaire trace les grandes lignes de l'équilibre alimentaire, il est ensuite transformé en menus avec la prise en compte des retours des services et enfants / appréciations des plats proposés.

3) Actions programmés sur les structures :

- Organisation de 2 campagnes de pesées des déchets (*1^{ère} campagne du 7 au 11 février et deuxième campagne du 11 au 15 avril 2022*)
- Réactivation du projet de méthanisation : des composteurs sont présents sur les 3 sites de restauration. Une partie des déchets va donc au compost et une partie est transformée en Biogaz. La récupération des déchets s'effectue 2 fois par semaine. (expérimentation)
- Mise en place d'assiettes témoin : petite faim /grosse faim.
- Proposition issue de la dernière commission : mise en œuvre d'un saladier sans vinaigrette proposé aux enfants.

- Poursuite de l'utilisation de la plateforme Agrilocal pour la commande de certaines denrées.

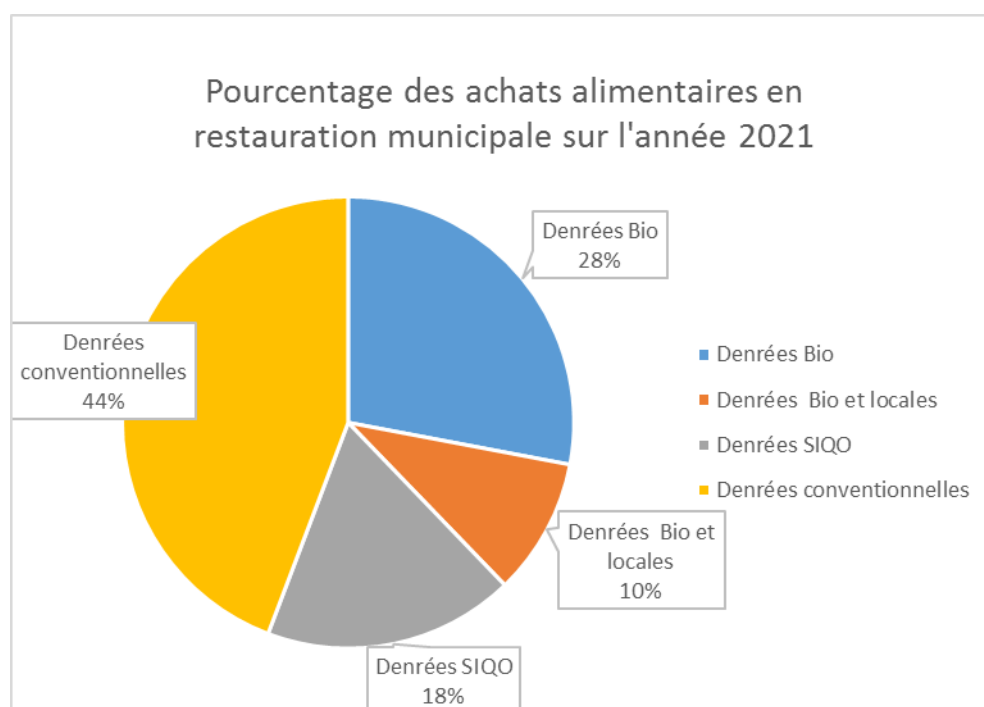
Menus du soir : sur les mois de Mars, Avril et Mai: élaboration de menus du soir en corrélation avec ceux de la restauration scolaire. De façon à équilibrer les menus sur la semaine, des menus du soir seront proposés sur le site de la Mairie via le portail famille ou l'application Union Connect.

Cette action avaient été mise en place en 2016 et avait suscité l'intérêt des parents.

4) Ferme maraîchère BIO : le terrain a été rétrocédé à la municipalité lors du CM du 29 septembre 2021. La certification de conversion du terrain en agriculture bio et non conventionnelle en cours : envoi dossier ECOCERT le 22/12/21).

Pour info : Part du bio /restauration 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).



SIQO : les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine c'est-à-dire les 5 labels

Le **Label Rouge (LR)**, signe français qui certifie un produit de qualité supérieure à celle des produits courants, sans lien avec un lieu de production

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) pour la France et **L'Appellation d'origine protégée (AOP)** pour l'Europe qui garantissent le lien d'une production avec un terroir et une tradition de production et de transformation. L'AOC et L'AOP ne se créent pas, mais consacrent une production déjà existante.

L'indication géographique protégée (IGP) est une appellation européenne qui garantit le lien d'un produit avec son territoire d'origine

La **spécialité traditionnelle garantie (STG)** signe européen qui garantit une qualité liée à une tradition sans lien à un terroir précis.

Peuvent également être pris en compte :

- La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
- La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- L'écolabel Pêche Durable
- Le logo « Région ultrapériphérique »
- La mention « issu du commerce équitable »
- La certification européenne « agriculture biologique » qui garantit un mode de production respectueux de l'environnement.

5) Présentation des menus (février, mars, avril, mai 2022) A la marge, des modifications sont apportées.

6) Visite de la cuisine satellite Borde d'Olivier : Les membres de la commission sont invités à découvrir les réfectoires et la cuisine satellite du service restauration de l'école primaire de Borde d'Olivier.

7) Questions diverses :

- 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. Actuellement, il s'agit des CM2. 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. Cette collation est déconseillée depuis 2014 afin de ne pas déséquilibrer la prise alimentaire sur la journée.
- Un problème de quantité est soulevé sur l'élémentaire BO. La gestion et la répartition des barquettes sur l'ensemble des services de l'élémentaire ne semblent pas optimisées. Un problème de fonctionnement de four est aussi relevé. Ces dysfonctionnements seront pris en compte afin d'y remédier.
- Des justifications d'absences sont demandées pour les absences au repas. Il est préférable d'envoyer un mail au service enfance / jeunesse dès le premier jour d'absence connue afin qu'une prise en compte puisse s'effectuer sur la facturation.
- 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.

Prochaine réunion 19 Mai, 17h30 sur Belbeze.

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