



## ODJ commission restauration

**Mardi 27 septembre 2022 à 17h30 - Montizalguier**

### Présents et Absents excusés :

Mme Quoniam Dourel, conseillère municipale déléguée Alimentation Durable Mme Renaudineau-Pari, diététicienne Mme Visus, Directrice service Enfance/Jeunesse et Vie Scolaire Mme Canouet Laure, responsable Enfance/Jeunesse Mme Fredouille, responsable de la restauration municipale, Mme Peres, responsable Entretien Mme Millet, responsable de la production M Prudhomme, parent d'élève APEIU Mme Benhassine, parent d'élève Mme Dergamoun, parent d'élève Mme Gherous, parent d'élève Mme Ventillard, parent d'élève Mme Cagnon, parent d'élève M Boutier , parent d'élève Mme Benjama parent d'élève	<b>Excusés :</b> M. Feuillerat, adjoint à l'Éducation Mme Matha, directrice Petite Enfance, M Mafre, directeur Élémentaire Montizalguier Mme Puntil, Directrice Primaire BO Mme Bolzano, directrice EM Montizalguier Mme Mokhtari, 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 9 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](mailto:vie.scolaire@mairie-lunion.fr). 8 étaient présents.

### 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<sup>ème</sup> gamme (prêts à être cuisinés).

La visite de la cuisine centrale est prévue lors de la 2<sup>ème</sup> commission de Janvier 2023.

Mme Quoniam rappelle qu'un repas a été proposé aux parents courant juin 2022 sur les 3 groupes scolaires. Les parents ont pu observer le cadre de la prise des repas et manger le même repas que les enfants. L'expérience sera renouveler cette année un peu plus tôt sur l'année.

#### 1 / Point sur le [Protocole sanitaire](#) et [organisation périscolaire](#)

Le protocole sanitaire sur le temps périscolaire et de restauration est désormais allégé. Les préconisations appellent cependant à la prudence : désinfection des tables entre les services, lavage des mains des enfants et regroupement par classe.

L'organisation des services varient d'une école à l'autre sur les élémentaires mais tous les enfants sont servis au plateau : Sur Belbeze, les services se déroulent par niveaux de classes. Sur BO, les enfants défilent par classe et sur Montizalguier, les enfants viennent manger lorsqu'ils le souhaitent en conservant des zones par classe dans le réfectoire.

En maternelle, les 3 écoles fonctionnent de la même façon : un premier service de 11h50 à 12h35 pour les petits et les moyens ; un deuxième service de 12h40 à 13h35 pour les grands. Les enfants sont servis à table, les animateurs aident à la prise du repas et incitent à goûter les plats.

Il est fait remarquer que les enfants ont désormais une couleur de plateau différent selon le régime choisi (PAI, Végétarien, sans restriction)

#### 2/ [Actions programmées](#) sur les structures : - [Expérimentation de la station Emeraude lancée](#) **Expérimentation pré- compostage en partenariat avec Toulouse Métropole (TM) :**

Mme Visus et Mme Canouet annoncent la mise en service du projet pilote sur le restaurant scolaire de Belbeze.

A compter du 31/12/23, la Loi AGEC du 10 février 2020 (Anti gaspillage pour une économie circulaire) rend obligatoire le tri à la source des bio déchets pour les communes.

La municipalité s'est positionnée pour accueillir une expérimentation qui a démarré en septembre. Il s'agit de tester une solution mécanisée de pré-compostage des déchets alimentaires issus de la restauration scolaire. Le but de cette expérimentation est de proposer une alternative au compostage traditionnel pour la gestion sur site des bio-déchets. Les déchets sont traités dans une cuve d'un volume de 500 litres. La station est équipée d'une manivelle permettant d'oxygéner la matière. Le processus de compostage est optimisé. Le produit obtenu est une matière pré-compostée qui doit ensuite être mis en maturation 2-3 mois avant son retour au sol. TM a souhaité expérimenter cette solution afin de tenter de réduire en peu de temps et de manière significative le volume de déchets à traiter tout en facilitant leur gestion par le personnel.

- [Action Agrilocal31 du 14 au 18 novembre 2022](#) : « AU PRE DE L'ASSIETTE » Thématique : VIANDE BOVINE GASCONNE DES PYRENNEES.

- [Semaine du goût \(thème exotique\)](#)

Les sauces et les fruits de la semaine du 10 au 14 octobre suivent cette thématique.

- [Serviettes en tissu](#) : Afin de limiter les déchets en papier, les serviettes en tissus reprennent du service. La distribution de serviettes papier se fera désormais plus marginale après les vacances de Toussaint.

-Anniversaires :

Ils sont fêtés une fois par mois pour les enfants nés le mois en cours.

### 3/ Point diététique par Mme Rénaudineau :

La loi EGALIM (30/10/18): **menus végétariens et diversification des protéines** 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).

**Actions de luttés contre le gaspillage** sont régulièrement mises en œuvre avec des pesées sur les groupes scolaires et des actions de compostage s'effectuent sur toutes les écoles.

**Denrées alimentaires** : au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques – obligations d'affichage des produits bio.

### Ecocert

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.

Pour l'année prochaine le niveau 2 de certification est visé précise Mme Quoniam Dourel.

### 4 / Présentation des menus (octobre, novembre, décembre, janvier 2023)

Les menus sont observés rapidement et quelques modifications sont faites à la marge.

### 5/ Questions diverses

Les parents demandent :

- *Pourquoi les frites ne sont proposées que le mercredi ?*

Les effectifs réduits sur ce jour de semaine permettent de réaliser la cuisson sur les satellites dans les fours présents. A effectif complet, les autres jours de la semaine, cette opération ne peut se réaliser par manque d'équipement.

- *Des répercussions de hausses vont-elles avoir lieu du fait de l'augmentation des prix des denrées alimentaires ?*

Il est prévu d'ajuster les tarifs de la restauration prochainement. Les associations de parents d'élèves seront averties de la date des modifications. Le nombre de composante du menu restera identique.

- *Comment avance le projet de ferme maraichère bio ?*

L'Assistance à Maitrise d'œuvre de Toulouse Métropole doit faire une restitution fin Septembre suite à un atelier réflexif ayant eu lieu mi-juillet. Après une future réunion de restitution, nous devons valider un scénario de mise en œuvre.

- *Des actions de sensibilisation, sous forme de petit déjeuner ou collation, seront-elles remises en route ?*

Nous réfléchissons à des activités ou actions qui pourraient être mises en place.

Les parents présents recevront le compte rendu de la commission. Il sera aussi consultable sur l'espace famille du site de la Mairie.

*Prochaine commission le mardi 24 janvier à Belbeze ,17h30.*

V Quoniam Dourel, Conseillère déléguée Alimentation Durable