



## COMMISSION RESTAURATION Mardi 24 janvier 2023 à 17h30

### 1 / Rappel fonctionnement de la cuisine centrale :

#### **Rappel rapide du fonctionnement de la restauration :**

- 1060 repas / jour sont produits à la cuisine centrale municipale. Les repas sont réalisés sur un rythme de J+1 ou J+3 en liaison froide par 5 agents municipaux (la production est ainsi composée de 3 cuisiniers et 2 aides cuisine). 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 90 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).

Arrivée d'un nouveau cuisinier fin décembre, qui a une expérience au sein de la restauration et a à cœur de diversifier les propositions gustatives pour les enfants

### 2/ Bilan des projets et actions :

**Expérimentation en partenariat avec Toulouse Métropole :** conformément à la réglementation qui entre en vigueur en janvier 2023, les collectivités ont pour obligation de gérer les bios déchets issus de la restauration scolaire. Dans cette perspective la collectivité a souhaité participer à cette expérimentation de solution mécanisée pour faciliter le traitement des résidus organiques en peu de temps.

Un premier point d'étape a été réalisé fin décembre : les premiers résultats terrain sont concluants : la montée en charge de la station s'est accompagnée d'une montée en température et d'une réduction des nuisances (odeurs) – la nouvelle matière semble également conforme à ce qui a été présenté par le fournisseur.

En parallèle à cette expérimentation des actions de compostage traditionnel sont menées sur les autres sites à dimension pédagogique. Les enfants sont acteurs du **tri des déchets**. Ils sont sensibilisés dès le début d'année au tri de leurs assiettes. Des points de tri avec affichages sont mis en place sur chaque site.

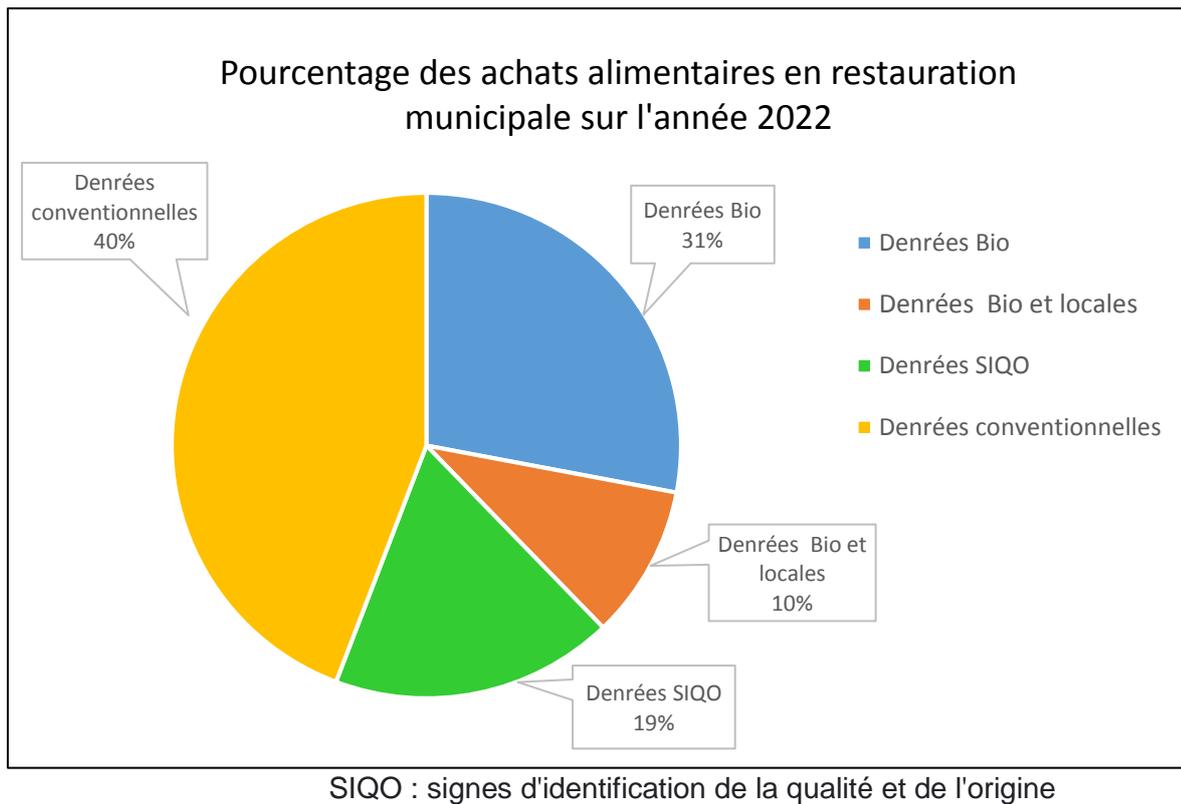
Des référents de sites ont été ciblés. Un accompagnement pour la mise en place d'animations spécifiques autour du **compostage** et sensibilisation au gaspillage alimentaire auprès des enfants va être mis en œuvre. Cet accompagnement sera proposé par un agent de la collectivité qui est détenteur d'un diplôme de Maître Composteur.

Par ailleurs, 4 personnes de la collectivité vont être plus spécifiquement formées à la gestion des bio-déchets sur le territoire.

- **Semaine de pesée des déchets :** 1<sup>ère</sup> session de pesée proposée du 13 au 17/02 et la 2<sup>ème</sup> session proposée du 3 au 7/04/2023
- **Invitation des parents pour la prise de repas aux restaurants scolaires :** les parents seront destinataires d'une invitation pour venir prendre leur repas au sein du réfectoire de l'école dont dépend leur enfant. Cette action est programmée pour le 4 avril 2023 à 12h15. Les parents intéressés devront s'inscrire par mail. Objectifs du repas : il ne s'agit pas de venir prendre le repas avec son enfant mais bien de vivre un temps de repas en condition réelles ; de prendre connaissance du fonctionnement général mis en place lors du temps méridien ; de goûter aux denrées proposées (pour des raisons de commodités la prise de repas est réalisée au réfectoire élémentaire).
- **Augmentation du coût des denrées :** l'impact de l'inflation a impacté les budgets de la collectivité qui a fait le choix de maintenir des denrées de qualité mais qui par conséquent a augmenté ses tarifs de 5%. Ces tarifs n'avaient pas été modifiés depuis 2016. La gratuité a été maintenue pour les QF les plus faibles. Pour les QF

mensuels supérieurs à 500€, les tarifs de la restauration scolaire sont encadrés par un minimum (1,06€) et un maximum (4,98€).

- **Loi EGALIM**



- Afin de mettre en œuvre un des principes fondamentaux de la loi Egalim, (“loi pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous”) des **bacs inox** ont été commandés, dans l’optique de supprimer les contenants plastiques à usage unique. L’expérimentation de ces bacs aura lieu sur le site de Belbeze très prochainement et sera progressivement mise en œuvre sur les autres sites.
- **Charte cantine** : un projet de charte est en cours de réflexion par le Service Enfance Jeunesse. Il s’agit de redéfinir les objectifs du temps méridien en incluant les différents services municipaux (restauration, animation, enseignants). La volonté est de permettre aux enfants de vivre un temps de récupération de qualité pour reprendre leur vie d’élèves sereinement à l’issue de ce temps méridien.

**3 /Présentation des menus et ajustements** (février, mars, avril, mai)

***Prochaine commission le mardi 23 mai 2023 à Borde d’Olivier ,17h30.***

V Quoniam Dourel, Conseillère municipale déléguée Alimentation Durable

*Prochaine commission restauration programmée le mardi 23 mai 2023, 17h30*