



COMPTE-RENDU COMMISSION MENU 18 DÉCEMBRE 2019 A 18h30 (SECTEUR 3)

Présents

Monsieur DEUILHE Serge, Maire de St-Lys et Vice-Président Restauration au Murétain
Madame ROUILHET Marie-Claude, adjointe au maire aux affaires scolaires à Saubens
Monsieur GARCIA Jean-Louis, adjoint au maire à Roquettes
Monsieur ROUJA Olivier, Directeur Enfance
Madame LEGRAND Marie, Directrice de l'ALAE de Saubens
Madame LAUDE DE HAUT Cathy, Référente cantine Saubens
Madame LACAMPAGNE Sylviane, adjointe au maire de Portet sur Garonne
Monsieur DRU Grégory, chef cuisinier à la cuisine centrale de Eaunes
Monsieur ANGELI Igor, Directeur, Murétain Agglo
Monsieur LACLAU Laurent, chef de production à la cuisine centrale de Eaunes
+ 2 élèves étudiants stagiaires

Parents d'élèves des écoles de Saubens, Pinsaguel (2), Roquettes, Clairfont à Portet (2), et de Pins-Justaret (4) Pour Pins Justaret, les parents d'élèves présents étaient :

M. MONTMARTIN Aurélien,
Mme ZOULALI Fatima,
M. GUERRE Paul,
Mme CHRISTIEN Maëlle

Excusés : M. SINCERNIN Michel, DGA du Murétain Agglo et la diététicienne

Annexes :

1. Exemple de fiche de liaison (Document transmis par le Murétain)
2. Le compte rendu de la visite de la cuisine centrale par 2 parents d'élèves élus de Pins-Justaret Villate
3. Le SEUL courrier reçu par l'association suite à notre affichage / flying avant la commission du 18/12/19 provient de : Rita, Erine, Lihana et Manon (MERCI A VOUS 4)
4. Notre réponse à Erine, Rita, Lihana et Manon

Voici nos questions, notre discours, les questions des parents d'élèves élus des autres communes : certaines questions avaient déjà eu réponse lors de la visite de la cuisine centrale (cf : annexe)

Futur :

Rappel de la réglementation de la loi EGALIM en 2025 (plus de plastique en restauration collective !)

Perspectives du territoire : un PAT est en cours, il s'agit d'un **Projet Alimentaire du Territoire**. Celui-ci inclus plus de produits de saison à l'avenir.

1. Achats de produits :

Nombre de repas fabriqués ? **12 000 repas par jour** (dont 1800 sans viande soit 15 %)

Où ? À Eaunes et à Roques (2 cuisines sur l'agglomération)

Coût par enfant ? 6€ le repas par enfant. Un engagement de ne pas augmenter les coûts de gestion de plus de 1,2 % par an. Alors que le budget de la cuisine centrale ne cesse d'augmenter (10 % par an environ!!!) : produits de qualité et masse salariale.

Budget de 3 millions d'euros par an d'approvisionnement en matières premières.

Les Circuits courts ? Le Bio ?

- Le bio OUI mais pas s'il a fait le tour de la terre donc de proximité (pain)
- Les circuits courts pour beaucoup de produits : veau/yaourt brebis du Gers, pain de miel local, carottes régionales quand ils le peuvent...
- Dans l'avenir 20 % de BIO et 50 % de produits labellisés seront dans les assiettes des enfants

2. Fabrication / Conception menu

Goût conception menu, comment ça se passe?

- Diététicienne s'en occupe. En cas de problème un menu ou plat de substitution non prévu, peut être servi aux enfants. A noter : Certains enfants ont eu l'occasion de proposer un menu.

Pain de mie distribué ? Oui, il y a eu une fois un souci de fournisseurs.

Produits de saison (salade verte la semaine dernière)?

- Quelle utilité de cuisiner du chou rave, violet, ou autre si les enfants ne le mangent pas ?
- Le chef s'autorise donc des tomates en hiver.
- Le but étant que la majorité des enfants mangent. Ainsi donc de limiter le gaspillage, c'est l'essentiel.

La soupe est elle envisageable (voir CR de la cuisine centrale) :

- Actuellement distribuée sur certaines cantines de l'agglomération.
- Une machine est en cours d'achat afin de simplifier sa manutention de la cuisine centrale aux cantines locales.

Menu viande et sans viande

Coût supplémentaire pour la collectivité ? Complexification de plus pour l'élaboration ? Au-delà, l'école doit-elle palier aux pratiques de certaines familles (familiales ou religieuses...) ? Pourquoi cela a-t-il été décidé il y a deux ans ?

- Il s'agit d'une décision politique qui a longtemps était débattue. Elle est issue de la fusion avec l'intercommunalité « axe Sud ». Il a fallu homogénéiser les pratiques entre les intercommunalités.
- La proportion était de 7 % de menu sans porc avant le changement.
- Aujourd'hui la proportion de sans viande est de presque 15 % (à savoir un peu plus de 1800 repas par jour).
- La complexité est toujours présente en termes de fournisseurs et d'élaboration de menu pour les « sans viande ». Ce changement de menu a entraîné une augmentation de l'approvisionnement en produits industriels et donc une hausse des coûts. Le cuisinier et son équipe sont en permanence en recherche de plats végétariens à élaborer eux même pour diminuer la proportion de produits industriels. Cela a déjà notablement progressé depuis la première année de mise en place de ce menu. A noter que : le repas végétarien comprend des œufs et des protéines végétales.

3. ALAE :

Quelles remontées sont faites sur Pins Justaret ? positive/négatives ? À chaque repas ?

- Des fiches liaisons existent, elles permettent aux personnels de l'ALAE de transmettre les remarques des enfants chaque jour à la cuisine centrale pour qu'elle tienne compte ou apporte des réponses (**voir annexe**).
- Des rencontres régulières se font entre le Murétain et le personnel ALAE qui compte à plus de 50 % dans l'acceptation d'un repas. En réflexion : les animatrices pourraient manger à la table des enfants, ce qui peut également les inciter à accepter le repas.

4. Environnement / santé :

Déchets :

Y'a t'il des réflexions sur les contenants en plastique ? Une évolution est elle envisageable (=> message des enfants), contenant provenance ?

- Toutes les entrées sont servies dans des plats en inox aujourd'hui.
- Techniquement pour les plats principaux (tel que la purée), l'inox ne permet pas une diminution de température rapide. Pour certains plats (en sauce) la manutention est difficile et l'étanchéité n'est pas garantie. Le passage au tout inox aurait un coût non négligeable qui aurait forcément un impact.
- Cependant **la réflexion est en cours à ce sujet.**

Quel est le cycle des déchets sur les lieux de distribution ?

Il n'y a pas de cycle des déchets. Une filière de récupération des déchets est à l'étude. Cler Verts* à Belesta en Lauragais pourrait faire partie des solutions, ce type d'usine de traitement n'est pas encore assez développée.

L'utilisation de serviette en tissu ?

Non car prolifération de bactérie et microbe...

Gaspillage :

Y'a t'il du gaspillage alimentaire ? (sur certains produits / fromage / autres)

- Certains produits comme le fromage sont resservis le lendemain à la cantine ou au goûter.

Indicateurs sur la taille des poubelles (dixit « poules ») Bornes de satisfaction dans les écoles ?

- Un test pourrait être fait sur Pins Justaret pour la taille des poubelles

Possibilité d'avoir des poulaillers dans / à proximité des écoles en lien avec l'enseignement et/ou le traitement des déchets ?

- La réponse des services vétérinaires a été reçue à cette question déjà posée et 3 conditions :

- Les œufs issus des poules doivent être considérés comme non consommables

- Une implantation minimale est à respecter depuis les locaux de l'école

- Les animaux choisis devront être issus d'un élevage référencé

- La réponse donnée par les élus :

La responsabilité est beaucoup trop importante pour qu'un élu prenne la décision d'accepter l'installation de poulaillers au sein / à proximité des écoles.

5. Informations et visites :

Une visite des locaux cantines sur Pins Justaret est elle possible par les parents d'élèves élus (groupe de 4 parents) ? (non préparée, non attendue?)

- Il faut que la visite soit programmée impérativement. (Elle aura lieu prochainement)

L'équipe de la cuisine centrale se déplace t'elle sur les lieux de distributions ?

- Les élus et acteurs en charge de la restauration au sein de l'agglomération, mangent tous les mardis dans un restaurant scolaire.

Une visite pédagogique par les enfants de la cuisine centrale peut-elle être envisagée ?

- Non pas à grande échelle en tout cas. Uniquement par petits groupes de moins de 10 personnes, c'est un endroit avec des règles d'hygiènes strictes. Il n'a pas vocation à être un lieu de visite. Ce n'est pas évident mais ça peut se faire.

*Cler-Verts est spécialisée dans la vente de compost, recyclage de déchets organiques et bio-dechets, composterie...