



Présents côté Pins-Justaret :

Mairie :

Mr Charron (accompagné de qqn dont on n'a pas retenu le nom)

Parents d'Elèves :

Paul Latournerie

Sandrine Ternier

Présents côté Cuisine Centrale :

Igor Anjoli :

Directeur de la cuisine centrale d'Eaunes

Laurent Laclau :

Responsable de Production

Préambule : Nous pensions être reçus, pour 1h, un peu rapidement.

Ce sont presque 3 heures qui nous ont été accordées.

Un accueil chaleureux et vrai, des personnes qui sont vraiment animées par ce qu'ils font, avec un enthousiasme non dissimulé.

Quelques chiffres :

26 cantines, 12 000 repas /jour, 9 000 repas pour les écoles dont 1 800 repas sans viande.

A retenir :

L'alimentation scolaire de nos enfants est un **travail d'équipe** !

On pense évidemment à la politique de l'agglomération, aux nutritionnistes qui élaborent les repas, et bien sûr les Cuisines Centrales qui les réalisent...

Mais c'est également l'affaire des services périscolaires qui animent les temps repas (et cela compte probablement pour 50% d'un « bon repas »), le comportement des enfants pendant ce temps important de la journée, et bien sûr donc par conséquent les parents d'élèves.



Contenu de nos échanges :

#Barquettes, déchets :

Les équipes sont concernées par le souci de limiter les déchets (tout comme le gaspillage d'ailleurs, mais sur ce point ils ne sont pas seuls acteurs dans la boucle...), et c'est un enjeu fort pour la collectivité d'ores-et-déjà. Cette volonté « développement durable » se traduit par une politique volontariste en ce sens, aussi bien sur les usages (notamment les plastiques) que sur les origines des produits (sourcing local et éco responsable quand c'est possible...).

Cependant, ils doivent également s'assurer que les contraintes inhérentes à leur mission sont aussi adressées :

1. S'assurer que les enfants mangent (tout court)
2. S'assurer que les enfants mangent en toute sécurité
3. S'assurer que les enfants mangent des repas de qualité (équilibre, goût)

Les barquettes en plastique restent utilisées mais on note des changements :

- Les entrées sont servies dans des plats inox.
- Les plats chauds : toujours en conditionnement « barquettes » : en effet, des contraintes techniques pèsent : il faut refroidir en moins de 2h, or les plats inox (purée par exemple) ne permettent pas de refroidir en moins de 2h. Idem contrainte du plat en sauce : le plat inox n'assure pas l'étanchéité.

Bien sûr, l'équipe a déjà avancé ses réflexions pour aller plus loin : par ex. gélifier la sauce avec de l'aga- agar, pour permettre le transport. Et de toute façon, elle souhaite arriver à ne plus utiliser les barquettes plastiques, car au-delà de la loi à venir pour 2025, c'est pour eux bien moins cher d'investir directement dans les plats inox, réutilisables à volonté, en conditionnement plus important, plus facile à gérer et plus facile à transporter, que de maintenir les barquettes plastiques. Il n'y a que peu de doutes qu'ils trouveront une solution adaptée.

Loi EGalim 2025 : plus de plastique en restauration collectives.

#Les soupes :

Certains parents demandent que les menus intègrent des soupes (c'est déjà le cas dans certaines écoles de l'agglomération...).

Le problème est essentiellement dû au conditionnement. Les fameuses barquettes en plastique, seul conditionnement possible pour ce qui est un peu liquide, ne peut être utilisé pour les soupes : la machine qui filme ne pourrait pas le faire. Mais ils réfléchissent à une machine qui aspirerait directement dans la soupière, pour mettre en plastique (et oui...), soupe qui serait servie ensuite dans des pichets. Reste que le temps pour manger la soupe, chaude, pour un enfant n'est peut-être pas compatible avec le temps du déjeuner.



Mais pourquoi pas pour 2020/2021 ???

#Provenance, labellisation, circuits :

Verbatim : « Le Bio, oui, mais pas s'il vient de Grèce ou qu'il traverse les océans... »

Notion importante : Définition d'un circuit court

Un circuit court est un circuit sans intermédiaire ; donc rien à voir avec la distance parcourue par le produit. Des bananes directement du producteur = circuit court, même si elles viennent de Guadeloupe.

Donc circuits courts ok, mais oui aux circuits... de proximité.

Des producteurs sur la région :

- Veau et Yaourt lait de brebis qui viennent du Gers
- Les carottes, quand ils peuvent, viennent également de la Région
- Le pain est bio
- Le pain de miel (~pain d'épice) est également approvisionné localement
- Etc...

Un projet de création de zones maraichères est à l'étude sur l'agglo (cf. plus bas : PAT) pour une approche d'autosuffisance et de maîtrise des productions et circuits pour l'approvisionnement des cuisines centrales... A suivre.

#Les produits de saisons, oui mais...

Le chou, blanc, violet, rave, rose, ... le cuisiner si les enfants ne le mangent pas, cela n'a pas de sens. Alors, le chef s'autorise des tomates en hiver.

On revient ici aux missions essentielles : que les enfants mangent (et que tous ensemble on limite le gaspillage...).

Sans tomber dans le cordon bleu frites au menu tous les jours....

Contraintes financières :

Le Muretain et l'Etat ont signé un contrat : engagement pris de ne pas augmenter les coûts de gestion de l'agglo (au global) de plus de 1.20% par an.

Tout en constatant que :

- le prix des matières premières augmente
- la masse salariale augmente



- 20% de produits BIO et 50% de produits labellisés seront dans les assiettes de nos enfants.

Un casse-tête ?!

Mais là aussi on constate que les décisions vont dans le sens d'un manger mieux car dans ces conditions budgétaires contraignantes, le budget de la cuisine centrale continue d'augmenter chaque année dans des proportions significatives (~10% !).

#PAT : Projet Alimentaire Territoire :

Une cartographie a été faite des champs qui pourraient être à nouveau cultivés, des approvisionnements qui pourraient se faire davantage sur la région, tout en éliminant l'agriculteur du coin, qui sulfate à tout va son champs, local oui, mais B-i-on.

#Repas sans viande :

Sont passés de 7% à 12% en qqs années...

Cela complexifie en cuisine, car il faut préparer 10 000 repas collectifs, et 1 800 spécifiques. Il faut donc imaginer la rotation des machines, qui cuisent, conditionnent, répartissent, etc...

« Ne vaut-il pas mieux inscrire son enfant en repas standard, et respecter ce que demande l'enfant ? » (dit en off...). C'est en tout cas sur ce genre de question que les parents entrent directement en ligne de compte car de nombreux critères entrent en ligne de compte (conviction religieuse ou morale, allergie, intolérance, convenance personnelle, ...).

#Indicateur de réussite :

Bon indicateur : taille des poubelles.

Pas existant aujourd'hui mais c'est à étudier et pourquoi ne pas commencer par l'Ecole de Pins-Justaret/Villate ? C'est en tout cas un bon moyen d'impliquer tout le monde, et tout le monde y gagne ! Moins de déchets, moins de gaspillage...

>> A voir entre nous si on souhaite lancer cela sur l'école dès 2020 ?

#Projets :

- Les emballages plastiques
- Une légumerie : un site dédié à la gestion des légumes : dans l'approvisionnement, et dans leur préparation.

.... Qui se préparent et qui dépendront probablement des prochaines élections en particulier.



Conclusion :

Nous avons eu des discussions sur tous les sujets, avons goûté ce qui était en train d'être préparé (le chili végan est juste parfait !).

Les cuisines sont extrêmement propres et bien entretenues (évidemment), les process parfaitement maîtrisés.

Des sourires de la part de toutes les personnes qui s'occupent de nourrir nos enfants tous les jours, des personnes investies dans leur métier de services.

Nous avons beaucoup de chance que le Muretain ait su / pu résister à des gros comme la Sodexo, qui permet de conserver une proximité, une marge de manœuvre, et des aspects humains très importants.

Bien sûr, il y a des axes d'améliorations, mais pour cela l'équipe nous semble réellement à l'écoute et volontaire !