

Compte-rendu de la Commission Restauration du Samedi 14 décembre 2019

PARTICIPANTS :

Représentant Mairie :

Mme HULOT Armelle, responsable du service enfance

Mme DUBOIS Raymonde, adjointe au personnel

M. GENESLAY Frédéric, Cuisinier du site G. PHILIPPE

Parents d'Elèves :

Marie KERGASTEL, Marie LEHOUX, Amina BENGUERGOURA , Solène LEPROUST

3 Elèves des écoles Auguste RENOIR élémentaire et Gérard Philippe élémentaire.

SUJETS A L'ORDRE DU JOUR

- Point sur la Loi EGalim et la Chartre QUALITE-PROXIMITE
- Bilan du plan alimentaire : septembre à décembre 2019
- Proposition du plan alimentaire : janvier à avril 2020
- Questions diverses

1- Point sur la Loi EGalim et la chartre de qualité approvisionnement circuit court en Sarthe

_ nouvelle loi EGALIM : « **Conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire - de la maternelle au lycée - doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.** » Les cuisiniers vont donc se former afin d'adapter leur recettes pour proposer des menus variés et équilibrés. Un travail pédagogique auprès des enfants est à prévoir pour leur faire découvrir de nouveaux aliments.

A noter : pas de décret d'application pour le moment , les mairies s'adaptent et s'accrochent.

_ Chartre QUALITE-PROXIMITE : « **La démarche s'articule autour de la notion de qualité. Cette notion, subjective, est définie dans le territoire du**

Pays du Mans via 4 sous-critères que sont la proximité, la saisonnalité, la traçabilité et la durabilité. »

_ 2019 : lutte contre le gaspillage -> mise en place de composteurs, menus adaptés aux enfants, commandes en fonction des besoins, gestion des restes ...

_ 01/2020 : interdiction des bouteilles en plastiques à la cantine (hors pique-niques)

_ 03/2020 : mise en place de marchés publics pour des commandes groupées de viandes et produits laitiers (accompagnements par la chambre des métiers)

_ 01/2022 : objectifs d'au moins 50% du budget en approvisionnement local de qualité et durable, dont au moins 20% en bio.

_ 01/2025 : interdiction des contenants plastiques

_ Objectifs municipaux pour 2020 :

_ mise en place d'un jardin pédagogique en lien avec les Jardiniers Sarthois.

_ travail sur le gaspillage alimentaire

2- Bilan du plan alimentaire : septembre à décembre 2019, questions-remarques

Questions, remarques des élèves :

_ refaire un repas à l'envers

_ remarque sur la quantité de sauce trop importante -> les quantités ont été diminuées, un bol de sauce est prévu en plus pour ceux qui en souhaite davantage

_ demande de plus de fruits, de compote, de soupe et salades de fruits

_ demande de plus de poisson pané -> c'est de la friture, donc doit être proposé avec parcimonie selon le plan alimentaire à respecter

Discussion Parents-Mairie:

_ dans les réfectoires, une petite salle a été ouverte pour désengager les grandes salles

_ les bavoirs ont enfin été mis en place pour les goûters des maternels

3- Proposition du plan alimentaire : janvier à avril 2020

La lecture des menus par semaine est faite. Un échange avec le cuisinier de la restauration de Gérard Philippe et les parents d'élèves se met en place sur les points suivants :

_ Le cuisinier rappelle que les plats principaux sont faits maison, certains desserts aussi, les légumes sont épluchés tous les jours et que qu'il utilise au maximum des produits locaux => charcuterie COSME, légumes de Sarthe ou de Saumur, ferme bio de Spay pour les yaourts....

_ quelques modifications sont apportées aux menus afin de respecter l'équilibre alimentaire, le goût des enfants et les saisons. Discussion autour des menus végétariens afin de varier et d'équilibrer (rappel que le cuisinier souhaite se former sur ce point)

4- Questions diverses

_ réflexion sur la mise en place du tri sélectif à la maison de l'enfance

_ à voir à la prochaine commission: plus de pique-niques sur la dernière période

_ les deux cantines s'approvisionnent chez les mêmes fournisseurs, mais chacune fait ses commandes

_ les repas du centre de loisir (petites et grandes vacances) sont préparés sur place, sur les mêmes principes d'équilibre alimentaire que pendant l'année.

_ le temps trop court de la pause méridienne pour les élèves d'Auguste Renoir est abordé: temps de trajet aller-retour; peu de temps de jeu; enfants pressés pour marcher, pour manger, pour rentrer en classe et donc peu posés pour reprendre les cours. Les parents d'élèves souhaitent que la mairie réfléchisse à une solution pour que les élèves aient plus de temps (proposition d'augmenter ce temps de pause pour cette école, décaler les horaires d'entrée et sortie d'école...). -> la mairie demande qu'on réaborde ce sujet en conseil d'école.