

## Compte Rendu réunion commission Politique Alimentaire et Cantine

Mardi 15 mars 2022

### Présents :

JP Valette, V Paterne, C Verdoux, S Parriel, O Dupaty, B Delcassé

Jérôme Durand, cuisinier de cuisine centrale

Mairie de Lizac : Patricia Saint Paul

Personnel des écoles : Cécile Bertin, Yolande Baldet, Emilie De Oliveira, Nathalie Haas

Direction des écoles JB VER/Dolto : Elodie Ferrié

Centre Léo Lagrange : Virginie Ramond

Association des parents d'élèves : Camille Lafage, Cendrine Jean, Delphine Alladio, Caroline Fraysse

Représentants des élèves : Anna Lamassiaude, Khélia Pécile,

### Excusés :

Thierry Delbreil, Marie Laurence Pujol

Après un rapide tour de table, la parole est laissée aux enfants.

Rien à dire concernant le repas de Noël celui-ci a été apprécié par les enfants des Ecoles.

Elodie Ferrié, souligne l'aboutissement des demandes précédentes portées lors des commissions cantine. Elle rappelle également que, au sein de l'établissement scolaire, nombreuses discussions autour du repas.

A l'école JBVer, le service est réalisé par un adulte pour le pain, la carafe et les plats à la demande. Cela a été mis en place dans le cadre de protocole COVID. Il est constaté que le fait de servir permet une réduction des restes, et les enfants mangent mieux. A Lunel, le service est également réalisé par les agents. Les enfants mangent mieux, Jérôme a la maîtrise des quantités : 1 barquette = 1 table = 7 enfants ; les quantités sont suffisantes.

Le personnel de service ne manque pas de rajouter que les enfants sont sollicités s'ils en veulent davantage.

Pour l'école Ste Marie, la représentante des parents d'élèves n'a rien à rajouter, les retours des enfants et parents étant positifs.

Jean Pierre Valette indique que les repas de la cantine suivent les recommandations de la loi Egalim, en privilégiant le « fait maison » et l'approvisionnement local : fruits et légumes mais aussi la viande avec les viandes occitanes. L'accent est mis sur la Fraicheur (réduction des surgelés)

La viande locale regroupe la volaille du Gers, le bœuf blonde d'aquitaine. Concernant les fruits de saison, en local ils se composent de pommes, poires et kiwis

Pour rappel la loi Egalim préconise 50 % pour l'approvisionnement en circuit court et sous label ainsi que 20% en Bio.

Jérôme mentionne que son objectif est d'éviter le gaspillage tout en privilégiant des quantités suffisantes et les produits locaux.

J Pierre valette retrace la participation de la Commune au PAT (Projet Alimentaire Territorial) .

Ce projet a l'ambition de créer une base logistique et des outils pour permettre de mettre en relation opérateurs de mise en marché des produits locaux et services publics nécessaires de produits locaux (écoles, Ehpad...).

Aujourd'hui la cuisine centrale doit passer en marché public rendant l'approvisionnement local difficile. La commune de Lafrançaise est associée à la table ronde des négociations.

L'autre axe de la loi Egalim est la réduction des plastiques : La commune a d'ores et déjà anticipé le problème en remplaçant toutes les carafes par des pichets en inox, lavables et moins lourds que le verre.

Est également en cours le remplacement des corbeilles à pain et les couverts de service. Cette application de la réglementation aura sûrement un impact financier.

Au regard du contexte économique en lien avec les événements de la guerre en Ukraine les prix des denrées est à la hausse. Jusqu'à la fin de l'année scolaire, les tarifs sont gelés, pour la rentrée prochaine, un réajustement de l'ordre de 10ctes des tarifs est possible

Aujourd'hui le coût de fabrication d'un repas est de 7€, il est facturé 2€80 / enfant de la commune, scolarisé dans les écoles publiques de la commune.

L'opération d'un fruit à la récré .L'opération est initialement portée par l'association Barquette et Compagnie qui mobilisait des financements Européens .L' association « barquette et compagnie », n'a pas été retenue ce qui a conduit la commune à faire le choix de la poursuite de l'opération en interne, au rythme de 4 fois par an

M Valette propose une distribution sur la semaine précédant ou après les vacances de printemps avant les fraises, puis avant l'été avec cerises ou abricots (plus facile à manger pour les petits) *à voir pour un mix des 2*

Pour Pâques, Jérôme propose une animation avec un petit chocolat rajouté au menu

Le centre Léo Lagrange réfléchit au service pour les prochaines vacances, fonction des nouvelles directives Covid, la réflexion étant plus d'autonomie si les enfants se servent seuls mais cependant il est nécessaire de penser aux quantités pour que chaque enfant gère au mieux celle-ci .

La parole est donnée pour les souhaits de plats que les enfants aimeraient :

Pour l'école Sainte Marie : gratin de pommes de terre, croque-monsieur, nuggets tomate, glaces, aligot saucisse (impossible à réchauffer dit le cuisinier), crêpes, lentilles, cordon bleu, lasagnes, raviolis

Les enfants présents insistent : des lasagnes oui mais faites maison ! . Il est rappelé par Monsieur Valette que le fait maison est un gage de qualité.

Le cuisinier demande si les quantités de lasagne proposées sont suffisantes ? A l'unanimité la réponse est oui. Le personnel demande juste un peu plus de râpé et de vinaigrette

Cette démarche s'inscrit bien dans le cadre de la loi Egalim : réduction des quantités tout en respectant quantité et qualité. Il est mentionné que toutefois le repas végétarien, à base de protéines végétales n'est pas toujours un gage de qualité

L'essai proposé dernièrement n'a pas été apprécié par tous. En revanche les enfants aiment les repas à thème, comme par exemple les repas chinois. Il est souligné que les enfants n'aiment pas les champignons.

Coté fromage Jérôme demande quelle est la préférence entre fromage emballé et à la coupe Les enfants répondent préférer les fromages coupés .

Concernant les repas sans viande, la réglementation en impose un par semaine .Le poisson est apprécié des grands et des petits.

Jérôme souligne l'augmentation des prix du bœuf et de veau (+32% pour le bœuf) .Les enfants et le personnel lui confirment qu'il peut continuer à faire du potage jusqu'aux prochaines vacances  
Par ailleurs il est proposé de faire tourner un tableau pour savoir les attentes et remarques de menus

Le repas de Pâques est en cours de réflexion.IL sera également posé la question des repas à Thèmes  
Les enfants demandent des sushis : Cependant impossible à réaliser car trop difficile de maintenir la chaîne du froid et un repas espagnol

Après les vacances d'avril, le centre léo lagrange va travailler sur le thème des régions de France « le tour de France des régions »Elle demande que la cuisine s'y associe en proposant des plats typiques des régions .

Un parent d'élèves s'interroge sur le devenir des restes de la cantine. Si la barquette n'est pas ouverte, elle est récupérée à défaut elle est détruite. Jusqu'en 2025 la législation oblige au recyclage des déchets .Le SIEOOM est actuellement en réflexion pour mettre en place un composteur à grande échelle pour recycler les restes alimentaires

Mme Dupaty rappelle que, en cas de Covid ayant entraîné la fermeture de classes, les repas préparés non ouverts ont été distribués aux Restos Du Cœur et n'ont pas été facturés aux familles

Autre question : la possibilité de payer la cantine au mois et pas au trimestre :

Mme Dupaty rappelle que toute famille en difficulté se signalant peut bénéficier d'un échancier auprès du trésor public.

La mise en place du paiement au mois demande une gestion administrative lourde et chronophage  
Ne pas hésiter à rencontrer Mr le Maire en cas de difficulté.

Autre question : pourquoi ne pas mettre des corbeilles à pain en osier ?et également pourquoi ne pas se fournir en objets de seconde main ?

Des raisons sanitaires s'imposent : l'inox se lave, l'osier non . Concernant les achats ceux-ci relèvent d'un engagement tracé comptablement. Toute subvention pour de l'équipement doit faire répondre aux règles des marchés publics. Prochainement seront remplacées les barquettes en plastique servant de plats

M Valette rappelle que les protocoles de nettoyage sont suivis par les services vétérinaires départementaux ;

L'ordre du jour étant épuisé , la séance est levée à 19h00 .

