



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU

22/09/2016, 17h30 restaurant scolaire de Belbéze

Présents : Mme Quoniam Dourel, adjointe Enfance/Jeunesse Mme Simon Labric, conseillère municipale M Harduin, gestionnaire cuisine M Seignier, chef cuisinier Mme Benteyn, responsable Enfance/jeunesse Mme Cadours, animatrice ALAE BO Mme Renaudineau-Pari, diététicienne Mme Gaillard, représentante petite enfance Mme Godéas, conseillère municipale, excusée	Mmes Lepoittevin, directrice maternelle Belbéze Mmes, Authié, Grégoire, Fava, Crochet Petit parents d'élèves délégués Mme Maisonneuve, excusée
---	--

ODJ : Tour de table et présentation des participants

1/ Présentation du service restauration M Harduin

1000 repas jour, (25 enfants sur les crèches avec des menus spécifiques, 80 portages à domicile pour les personnes âgées, 2 cuisines satellites Belbéze et BO) service municipal en régie directe, fonctionnement en liaison froide en J +3. Environ 90% des élèves scolarisés mangent en restauration scolaire. En Mai, M Seignier Quentin, chef de production, a pris ses fonctions.

Intervention Mme Dourel Quoniam : Rappel des orientations / service restauration. Volonté d'utiliser des produits moins manufacturés, des produits bruts, de saison, locaux, conserver une part de 20% de produits bio, construire un marché propre / produits alimentaires.

Cette année, certaines actions proposées par M Lannuzel, chargé de mission / gaspillage, seront mis en œuvre.

2/Bilan action Plan National Nutrition Santé (PNNS) 2016 et actions sur 2016/2017 concernant les élèves:

- **Menus sur le site de la Mairie** en complément des menus cantine, une semaine / mois de façon à veiller à l'équilibre alimentaire sur la journée.

Cette initiative sera reconduite cette année.

- **Atelier cuisine BO :** cette action a été mise en œuvre dans le cadre des NAP, notamment en maternelle.

Sur les petites vacances et mercredi après-midi sur l'ALSH, cette activité est aussi présente. Elle emporte un vif succès auprès des enfants scolarisés.

Mme Dourel Quoniam rappelle que cette activité cuisine ne peut être proposée aux enfants que lorsque toutes les conditions d'hygiène et de sécurité sont respectées. Depuis le milieu d'année scolaire 2015/2016, l'ALAE /ALSH Borde d'Olivier à la chance de détenir un local dédié réaménagé, pourvu en équipements et ustensiles de cuisine. Pour l'année scolaire à venir les ALAE et ALSH de Bo et Belbéze proposerons des ateliers cuisine pour les maternels et les élémentaires. Des ateliers simplifiés pourront être mis en place sur Montizalguier.

Sur **Belbéze**, un partenariat avec la Halte Répît est envisagé. La structure est équipée d'une petite cuisine permettant à un petit groupe d'enfants, accompagné par un animateur, de réaliser des productions culinaires. Cette action permettra aussi de travailler le lien inter générationnel.

- **Petit déjeuner collaboratif** : les petits déjeuners collaboratifs (25 Mai sur l'école de Montizalguier, BO le 20/01/16 et Belbèze le 18/03/16) ont été appréciés des enfants comme des parents. Le hall d'entrée ou les restaurants scolaires avaient été aménagés de façon à ce que chaque enfant puisse constituer son plateau en respectant l'équilibre du repas. (Table des laitages, table des céréales, table des fruits). La présence de la diététicienne a permis aux parents de recevoir certains conseils.

Cette action sera reconduite sur une tranche d'âge différente. Sensibilisés l'an passé, les maternelles passées au CP bénéficieront de l'action de façon à l'inscrire dans une certaine continuité. L'infirmière du secteur est intéressée pour se joindre à cette action.

- **Le goûter après l'effort** a été proposé à BO élémentaire dans le cadre du projet ALAE des rencontres sportives le vendredi 3 juin 2016.

Pour information : Les autres actions envisagées l'an prochain / P NNS / 2016-2017 :

- Sport sur ordonnance
- Conseils / alimentation des femmes enceintes

3/Action ALAE : travail sur les menus et l'équilibre alimentaire avec les enfants.

Les Propositions de menus doivent parvenir avant début avril. Pour les repas à thème qui pourraient avoir lieu sur le temps ALSH, il est nécessaire de faire parvenir les propositions 4 mois avant de façon à pouvoir les intégrer dans le plan alimentaire et conserver toute sa cohérence. La proposition est faite comme l'année passée de confectionner avec les enfants (CM2 des 3 ALAE) une semaine de menus en juin 2017.

4/Marché :

Un très gros travail pour lister les produits adaptés aux besoins de la production a été mené avant les vacances d'été. Des lots de produits alimentaires conventionnels et bios ont été différenciés. Le travail a été réalisé finement, de façon concertée entre les élus, le personnel administratif et technique et le personnel de production. La rédaction des cahiers des charges avec les spécifications techniques est en cours.

Actuellement, et jusqu'à la finalisation du marché, le service restauration commande par l'intermédiaire d'AGAPRO, centrale d'achat public.

5/Observation et discussion autour des menus :

Quelques modifications ont été apportées sur les menus de et des précisions ont été apportées sur leur composition.

Sont discutés les points suivants :

- Evolution du prix du repas
- A la demande du chef cuisinier lors des repas à plat unique, le nombre de composante n'est pas systématiquement de 4 pour permettre de la souplesse sur la composition de ce plat.
- Quantités à différencier selon les services maternelles ou élémentaires.
- Les goûters proposés par les parents matin et soir : comment faire en sorte qu'ils soient équilibrés.

Prochaine réunion est fixée au lundi 23 Janvier 2017 à 17h15 sur Borde d'Olivier.

V Quoniam Dourel

