

# Compte Rendu de la Commission Cantine

## Lundi 8 Février 2021 à 18h

**Date de convocation :** le 1<sup>er</sup> Février 2021

La commission s'est réunie le **Lundi 8 Février à 18h**, dans la salle des associations communale et dans le respect des règles sanitaires.

**Présents :**

**Mairie :** Mme CAZAUX Emilie (conseillère municipale), Mme BONNEFOY Magali (Adjointe déléguée aux affaires scolaires), Mme RECURT Anaïs (cuisinière), Mme FRANSISCO Nathalie (agent de service)

**Enseignants :** Mr CUQ Christian (enseignant CM1/CM2)

**Représentants élus des parents d'élèves :** Mme ROUFFIAC Carine, Mme BONHOMME Carole

**ALAE :** Mr SAUVESTRE Eddy (Directeur de l'ALAE/ALSH)

**Ordre du jour de la séance :**

- Covid 19 – Organisation du service
- Gestion des déchets
- Loi égalim
- Affichage menu cantine
- Questions diverses

### **1/ Covid 19 – Gestion du service**

3 services ont été mis en place depuis septembre 2020 avec limitation du brassage – regroupement par classe, tous les jours, les PS-MS mangent de 11h45 à 12h30 environ, et les GS-CP mangent de 12h00 à 12h30.

Pour les autres classes, un roulement à la semaine a été mis en place afin de donner une équité.

#### **Semaine A**

	12h30-13h00	12h30-13h00	13h00-13h30
Lundi	CP-CE1	CE2-CM1	CM1-CM2
Mardi	CM1-CM2	CP-CE1	CE2-CM1
Jeudi	CE2-CM1	CM1-CM2	CP-CE1
Vendredi	CP-CE1	CE2-CM1	CM1-CM2

#### **Semaine B**

	12h30-13h00	12h30-13h00	13h00-13h30
Lundi	CM1-CM2	CP-CE1	CE2-CM1
Mardi	CE2-CM1	CM1-CM2	CP-CE1
Jeudi	CP-CE1	CE2-CM1	CM1-CM2
Vendredi	CM1-CM2	CP-CE1	CE2-CM1

## Semaine C

	12h30-13h00	12h30-13h00	13h00-13h30
Lundi	CE2-CM1	CM1-CM2	CP-CE1
Mardi	CP-CE1	CE2-CM1	CM1-CM2
Jeudi	CM1-CM2	CP-CE1	CE2-CM1
Vendredi	CE2-CM1	CM1-CM2	CP-CE1

Le réfectoire étant équipé de 3 grandes tables et de 5 petites tables, les services sont également répartis de telle façon à respecter au maximum le confort de tous les enfants lors des repas.

- y a-t-il un passage obligatoire aux toilettes et le lavage des mains avant le repas ?

Bien évidemment, avant de se rendre à la cantine, chaque enfant doit passer aux toilettes et un lavage des mains est obligatoire en suivant. Ce rituel imposé par le protocole faisait déjà partie des règles de vie bien avant les mesures sanitaires mises en place pour lutter contre le Covid. Avant leur service respectif, les enfants sont réunis par groupe devant la cantine, cette organisation permet un moment de remise au calme avant d'accéder à la salle de repas. Les enfants sont ensuite deux par deux dirigés vers les toilettes puis immédiatement et directement sur la zone de repas après leur lavage de mains.

- Quel est le protocole sanitaire ?

Chaque enfant mange à une table avec son groupe, par classe, et les groupes sont distants de 2m. Entre chaque service les tables sont désinfectées, les carafes d'eau remplacées et la pièce est aérée avant pendant et après le service. Pour limiter au maximum les contacts, les plateaux sont préparés à l'avance avec tout le nécessaire au repas : verres, couverts etc... Les enfants gardent leurs masques jusqu'au moment où ils sont assis et prêts à manger. Le masque est remis dès la fin du repas. Ils débarrassent donc en étant masqués. Un sens de circulation est en place. Les manteaux sont rangés par zone et par groupe. Un stock de masques est présent sur place en cas de besoin de remplacement ponctuel (casse/déchirure masque, dégât des eaux etc...) Les animateurs restent masqués tout le temps du repas et ne mangent pas avec les enfants, ils prennent leur repas séparément et après le temps repas des enfants.

## 2/ Gestion des déchets

- Les déchets sont-ils triés ? (Compost)

Les déchets organiques sont conservés dans un container et sont récupérés chaque fin de semaine par une fermière qui élève des poules dont les œufs sont revendus sur le marché.

Les cartons/plastiques/verres sont également triés pour recyclage.

- Le gaspillage est-il toujours maîtrisé ? Est-ce qu'il y a beaucoup de nourriture qui est jetée ?

Les quantités sont adaptées au plus près du besoin. Les besoins et habitudes de chaque enfant sont connus au fil du temps et adaptés chaque jour. Les enfants sont sensibilisés au gaspillage et au tri, et des affiches pédagogiques sont sur la zone pour les aider dans ce sens. 50 litres de déchets organiques sont récupérés chaque semaine, ce qui est très peu à l'échelle du nombre de repas servis sur le groupe scolaire.

Par ailleurs, afin de diminuer le gaspillage de papier, il est envisagé de remettre en place l'utilisation de serviettes en tissu. A ce jour seuls les enfants de maternelles prennent leur repas avec ce type de serviettes, ce qui pourrait être étendu aux classes élémentaires prochainement. Une solution de casier de rangement



pour les serviettes de l'ensemble des élèves est à l'étude.

### 3/ Loi Egalim

La loi Agriculture et alimentation du 30 octobre 2018 (dite loi "Égalim") a été instaurée principalement pour améliorer le revenu des agriculteurs et favoriser la montée en gamme de leurs productions.

La loi Egalim impose de nombreuses mesures pour la restauration collective :

- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire
  - **Interdiction des touillettes/pailles et des bouteilles en plastique** en vigueur depuis 2020
  - **Interdiction des contenants alimentaires** de cuisson et de service en plastique d'ici 2025
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
  - **50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont 20% de produits bio** à partir du 1er janvier 2022
  - Introduction une fois par semaine d'un repas dit "végétarien"
  - Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Nombreuses de ces mesures sont déjà respectées sur notre groupe scolaire, mais un travail d'amélioration continue est mené par les différents acteurs sur l'ensemble de ces aspects.

### 4/ Menus Cantine

- Comment se fait-il que les menus affichés ne correspondent pas toujours à ce que les enfants mangent ?

Dans les restaurations collectives, les menus doivent par obligation, être prévus 6 à 8 semaines à l'avance. Le maximum est fait pour respecter les menus prédéfinis jusqu'à 8 semaines à l'avance, mais entre les différentes contraintes liées à l'approvisionnement (indisponibilités des produits, livraisons partielles, promotions du moment etc...) et le souci de limiter le gaspillage en préférant utiliser des denrées en stock au lieu de les jeter, il peut parfois être constaté des différences sur la constitution des menus.

- Est-ce possible d'être un peu plus précis sur les menus ? Par exemple au lieu de noter « soupe » inscrire à quoi précisément est la soupe

L'affichage des menus va être retravaillé en essayant de mettre un peu plus en évidence les aliments bio, les produits locaux et/ou sous signe d'origine de qualité.

La mairie s'engage à fournir à Anaïs le double des clés du panneau d'affichage afin qu'elle soit autonome quant à l'affichage des menus à l'entrée de l'école. La mise à jour de l'affichage se fait généralement chaque quinzaine (le lundi ou mardi précédent la date d'application) et par ailleurs les menus de la cantine sont également mis à disposition sur le site de la mairie. A noter que la refonte du site de la mairie est en cours, nous veillerons à ce que les menus de la cantine y soient plus facilement accessibles.

- Il a été constaté que les menus « végétariens » se constituent souvent de Pizza/Quiche/Roulé au Fromage etc... Est-il possible de diriger ces journées « végétariennes » sur des aliments un peu plus à base de légumineuses par exemple ?

Plusieurs essais ont été menés dans ce sens, mais n'ont jusque-là pas suscité l'engouement des enfants et ont donné lieu à du gaspillage alimentaire plus élevé que d'habitude. Anaïs a demandé une formation pour

améliorer ses compétences sur la cuisine d'aliments à base de protéines autres qu'animales, pour introduire plus aisément ce type d'aliments sur les menus « végétariens ». Malheureusement en raison de la crise sanitaire actuelle, les sessions de formations ont été annulées. Dès qu'il lui sera possible d'effectuer cette formation, les journées « végétariennes » devraient pouvoir être plus variées.

- Quels sont les fournisseurs des aliments ?

#### **Transgourmet et/ou proApro:**

- Légumineuses/pâtes/riz/céréales = BIO
- Viandes (préférentiellement Label Rouge en fonction du budget et des offres du moment)
- Produits laitiers etc...

#### **Garonne et fruits :**

- Fruits/légumes frais

#### **Boulangerie Perrucho de Lanta pour le pain**

- Quelle est la part de fournisseurs en circuit court ?

A ce jour la part de fournisseurs en circuit court est estimée de 10 à 30 % en fonction des semaines.

### **5/ Questions et points divers**

- Le pain est-il rationné ou à volonté ?

Les enfants ont la possibilité de prendre un morceau de pain sur leur plateau dès le début du repas. Si et uniquement si, ils ont tout mangé, ils ont la possibilité de reprendre un morceau de pain ou fruit également. Une souplesse est accordée sur le pain les jours où il y a du pâté par exemple.

- Les quantités que mangent les enfants sont-elles surveillées ?

Les animateurs restent vigilants sur la quantité de nourriture mangée par les enfants, ils assurent un rôle pédagogique pour les inciter à goûter, à faire un effort, éviter que les enfants ne favorisent seulement le pain ou le sucre, mais sans tout autant les forcer à finir le plat. La même vigilance existe sur la quantité d'eau bue à chaque repas et que nous voulons suffisante. Le principe du self nous engage également à mener un travail d'autonomie sur les choix que peuvent faire les enfants quand ils se servent. Bien sûr, ce choix est guidé par une sélection équilibrée en amont voulu par la cuisinière. Ainsi, un enfant sera toujours incité à prendre une entrée et un plat ou un plat et un dessert ou les 3 mais jamais qu'une seule composante ou 3 fois la même. Les règles de la constitution du plateau ont été écrites et travaillées avec les enfants (cf. Annexe). De la même manière, les élèves sont autorisés à être servis une deuxième fois sur demande, mais dans une proportion surveillée et validée par un adulte.

- Est-ce qu'on force les enfants à finir leur assiette ?

Nous conseillons de manger sainement et suffisamment pour tenir la journée. En aucun cas nous forçons les enfants à manger mais bien évidemment nous conseillons de goûter et restons vigilants sur la quantité mangée. Un retour aux parents est fait dès lors que l'enfant ne mange pas suffisamment. Dans tous les autres cas, c'est qu'il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

- Est-ce qu'on oblige les enfants à goûter s'ils disent qu'ils n'aiment pas un aliment ?

Nous demandons aux enfants de goûter, car à cet âge la découverte du goût est primordiale. Nous avons la chance d'avoir une cuisine de qualité et avec beaucoup de goût contrairement aux cuisines centrales ! A titre



indicatif, actuellement seulement 3 autres groupes scolaires de la communauté des communes Terre Du Lauragais, possèdent une vraie cuisine équivalente à celle de notre école.

- Pourrait-on proposer des choses ludiques pour les inciter à goûter (jeux/concours/défi...)

Le temps de cantine et de repas, n'est pas un temps de jeu. Bien au contraire, il s'agit d'un temps sur lequel nous nous devons d'apprendre aux élèves les codes sociaux d'un repas : s'asseoir correctement, sans crier, en évitant de parler la bouche pleine, en utilisant les couverts, en partageant, en mangeant dans l'ordre .... Cependant, votre idée des jeux concours, défis etc.... est déjà en place mais sur les temps d'animation : fête de la soupe, master chef, ateliers cuisine etc... Nous pensons important de ne pas tout mélanger. Il y a selon nous un temps pour tout.

Enfin, Un travail sur l'éducation gustative et la diversité des goûts et des aliments doit aussi et surtout être du ressort de la parentalité. L'école vient en soutien mais ne peut pas et ne doit pas s'y substituer.

- Investissements :

L'achat d'un nouveau système de plonge et d'une cellule de refroidissement a été voté en conseil municipal.

- **Le système de plonge** qui a été choisi, en remplacement de son prédécesseur trop souvent en panne et engendrant des couts d'entretiens importants, possède un lave-vaisselle intégré avec récupération des vapeurs d'eau pour recyclage en énergie calorifique et ainsi permettre des économies d'énergie sur les lavages successifs (Installé le Lundi 15 Février).
- **La cellule de refroidissement** permettra à notre cuisinière de préparer ses recettes à l'avance d'un jour à l'autre. En effet les plats étant majoritairement du « Fait Maison », la cellule de refroidissement donnera plus de souplesse lors des préparatifs en réfrigérant les denrées en moins de 2h et en leur assurant ainsi une conservation dans des conditions optimales.

A la demande d'Anaïs, la mairie s'engage à lui fournir des écriteaux de présentation des plats pour favoriser la pédagogie aux enfants sur les aliments qui leurs sont servis.

- Points divers sur l'organisation de la commission :

A l'unanimité il a été convenu que les membres de la Commission Cantine se réuniraient 2 fois par an.  
Date à définir ultérieurement.

Il sera proposé aux élus du Conseil Municipal Jeunes (CMJ) de participer aux séances pour instaurer un nouvel axe par lequel les enfants pourraient faire remonter des souhaits à la commission.

Par ailleurs, soucieux de positiver d'avantage les échanges par-delà les classiques questions (critiques)/réponses. Nous allons réfléchir à un axe d'échange complémentaire pour évaluer la satisfaction des élèves et parents d'élèves.

#### Signatures :

Mairie

ALAE/ALSH

Enseignants

Parents Elus

