**Compte-rendu commission restauration du 15/05/2018 à MONTIZALGUIER**

Présents :

Mme Simon Labric Nathalie Conseillère déléguée affaires sanitaires

Mme Renaudineaupari Diététicienne

Mme Fredouille Vanessa Responsable Service Restauration

Mme Millet Nathalie Chef de production

Mrs Serres Mandoul jacques Directeur Alae Elémentaire Montizalguier

Mme Matha Nadine Directrice petite enfance

Mme Pignet Emanuelle Parent d’élève

Mme Authier Muriel Parent d’élève

Mme Queis Marta Assistante Maternelle

Excusées :

Mme Toulze Florence Adjoint enfance jeunesse et vie scolaire

Mme Mariotto Véronique Directrice du service solidarité, jeunesse, vie scolaire

Plan National Nutrition Santé :

* Bilan de la mise en place des petits déjeuners collaboratifs :

Les parents et les enfants font un retour positif sur les petits déjeuners qui ont déjà été proposés. Cette démarche sera reconduite l’année prochaine. Pour cette année, la Ferme de La Violette s’est associé au projet en mettant à offrant différents produits de producteurs. le prochain petit déjeuner aura lieu le Vendredi 18 Mai

* Renouvèlement du PNNS avec l’Agence Régional de Santé pour reconduire des actions pour l’année 2018/2019 : sont inscrits pour l’année scolaire 2018-2019 les projets suivants
  + Gouter collaboratif sur les trois groupes scolaires
  + Atelier pédagogique d’éveil aux goûts
  + Soirées formations Nutrition pour les assistantes maternelles

Mise en place de l’initiative 2 fois BON :

Cette initiative collective rassemble 1 fois par an associe l’ensemble des représentants de la restauration collective autour d’un projet commun.

Objectif : Menu servi le même jour à l’ensemble des convives le 1er Juin dans le but :

- Economiser 200 tonnes de CO2

* Favoriser les produits locaux inférieurs à 200 KM
* Prioriser 100% fruits et légumes de saison
* Relier l’initiative sur le site pour montrer notre démarche citoyenne de lutte pour préserver la planète.

Projet gaspillage alimentaire :

* Mise en place du projet site pilote Montizalguier en Avril 2018 avec l’accompagnement de Toulouse Métropole sur la méthodologie et la formation des personnels pour le tri et le compostage.
* Mise en place du tri sélectif des déchets alimentaires après chaque service de restauration impliquant les enfants et le personnel.
* Mise en place de composteurs pour réutiliser ces déchets pour un usage interne.
* Proposition de généraliser ce projet dans les deux autres écoles de la commune à la rentrée prochaine.
* Suite à la question des parents présentée à la dernière commission restauration de janvier sur le recyclage des barquettes plastiques, Vanessa Fredouille a demandé des devis et teste actuellement les barquettes recyclables. Elle s’est également rapprochée de Toulouse Métropole pour étudier la possibilité de recycler ces barquettes.
* **Proposition Mairie** : **Pour éviter l’utilisation massive de bavoirs et serviettes en papiers qui ne peuvent être mis au compost, nous allons demander aux parents de fournir des serviettes et des bavoirs en tissu et étudier un nouveau mode de fonctionnement pour la rentrée.**

Présentation des Menus JUIN/JUILLET/AOUT/SEPTEMBRE

* La semaine du 11 au 15 juin les enfants ont élaboré une semaine de menus qui ont été validés par la diététicienne et le service restauration.
* Demande des animateurs de prévoir plus de repas froid sur juillet et août dans le cadre de leurs activités.

Les parents se questionnent sur la provenance des produits Bio et produit locaux et le choix de yaourts sucrés au lieu de yaourts natures.

**Réponse de la responsable de restauration**. Notre volonté c’est d’arriver à un pourcentage de 20% de produits Bio et de faire le maximum pour utiliser les circuits courts mais nous avons une contrainte forte liée au marché et au coût de la marchandise.

Sur le choix des yaourts sucrés : nous en avons fait l’expérience, le yaourt nature ne se mange pas. Pour éviter le gaspillage nous privilégions le yaourt sucré qui donne toute satisfaction.

* Bilan repas pour les parents : Vendredi 23 Mars :
* Beaucoup trop de bruit pendant ce repas malgré la présence des animateurs qui jouent leur rôle
* Pour le dernier service les enfants ont manqué de temps pour terminer leur repas.

(Un retour va être fait auprès des services)

* **Questions diverses  des parents :**

Les parents ont fait remonter la dangerosité de la livraison de marchandises à la cantine Belbèze entre 8H30 et 9H15 à cause du passage des enfants entre école élémentaire et maternelle. Demande de prendre un arrêté pour interdire les livraisons aux horaires indiquées.

* Voir transmission DGS

Pour rendre plus autonome les enfants et améliorer la restauration collective peut-on réfléchir à un passage sous forme de self.

* Une étude peut être envisagée par la direction des services

**Prochaine date commission cantine Mardi 25 Septembre Cantine Belbèze 17H 30**