

## **COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION DU 25 SEPTEMBRE 2018**

### **Personnes présentes :**

Parents élèves APEUI : Faulin Fabienne  
Elus Mairie : Simon-Labric Nathalie élue en charge de la Restauration municipale  
Feuillerat Joel adjoint Enfance/Jeunesse/Vie Scolaire et Locaux associatifs  
Kolder Cathy élue en charge de la petite enfance  
Directrice enfance jeunesse et solidarité : Mariotto Véronique  
Gestionnaire cuisine centrale : Fredouille Vanessa  
Responsable service production : Millet Nathalie  
Responsable service enfance jeunesse : Visus Emma  
Directrice ALAE maternel Borde d'Olivier : Laure Canouet  
Diététicienne : Renaudinau-Paris Béatrice

### **Excusés :**

Parents élèves FCPE

### **INTRODUCTION :**

- Suite aux demandes des parents, les livraisons sur la cuisine centrale sont interdites, depuis la rentrée de septembre, de 8h45 à 9h15.
- Les essais de barquettes recyclables se poursuivent, sans se révéler satisfaisants pour l'instant
- Marché Public : un nouvel Appel d'Offres va être lancé. Suite à l'analyse des offres, les propositions ne répondent pas à nos critères de qualité et de prix.
- Mise en place d'un menu de substitution, élaboré avec la diététicienne, qui sera utilisé exceptionnellement et en cas de grève de la fonction publique
- Opération brioches du 1<sup>er</sup> au 4 octobre sur le temps des TAP, avec activités en lien avec le handicap et sensibilisation des enfants à la différence
- 1 Label qualité sera ajouté aux précédents : le label BBC : Bleu Blanc Cœur
- La quasi-totalité des plats principaux sont élaborés sur place

### **ODJ :**

- PNNS 2018 : 3 programmes nouveaux sont mis en œuvre :
  - o Goûters collaboratifs dans chaque groupe scolaire en maternel sur les temps TAP sur le deuxième semestre.
  - o Sensibilisation au goût : recherche de partenaires pour organiser des ateliers à destination des agents et des enfants sur le temps ALAE
  - o Soirée nutrition au Pôle Petit enfance pour les Atsem et personnel de la crèche familiale
- Information service au plateau : réflexion engagée suite à la demande des parents de mise en place d'un self. Visite sur St Jean pour étudier leur fonctionnement (responsable des services + NSL)
  - o Présentation du service au plateau/différence avec le self

- Points positifs soulignés par les agents de St Jean : Réduction du bruit, réduction du gaspillage, satisfaction du personnel, des enfants et des enseignants.
  - Points de vigilance : place des activités sur le temps ALAE
  - Nouvelle visite sur St Jean par les directeurs ALAE et référents sites + chefs de service
  - Evaluation des besoins en matériel sur les différents sites
  - Mise en œuvre du service au plateau sur le site pilote de Montizalguier après les vacances de Toussaint
- **LGA :**
- Suppression des serviettes jetables : bonne adhésion des parents. Quelques ajustements sont à prévoir pour les maternelles (récupération des serviettes, stockage..)
  - Retour très positif de Toulouse Métropole et l'Association Inddigo sur la mise en œuvre du compostage à Montizalguier
  - Formation des référents de site et agents aux techniques de compostage par Mélanie Brigaud
  - Sensibilisation au goût : recherche de partenaires pour organiser des ateliers à destination des agents et des enfants
  - Mise en œuvre du service au plateau, du tri et du compostage sur les autres sites en janvier 2019
- **Présentation des menus d'octobre, novembre, décembre et janvier.**  
Quelques observations ont permis de modifier le contenu
- **Questions diverses**

A la fin de nos échanges il a été reconnu que les parents ont besoin de plus d'explication sur l'alimentation de leurs enfants.

Il a été décidé de publier un dossier dans l'UNIONAIS qui permettrait de mettre en avant ce qui est fait par le service restauration et sur les méthodes de travail et de mettre en lien tous les projets qui sont menés par la Mairie et les services.

Prochaine date de la commission : à définir

L'Elue en charge de la restauration municipale  
Nathalie Simon Labric