



**COMPTE RENDU**  
**Comité consultatif temps du midi**  
**Réunion du 4 décembre 2018**

Étaient présents : Thierry Bezard (cuisinier municipal), Alain Dellière (directeur adjoint société API), Margaux Ransard (diététicienne API), Al Louhaifi Bilal (cuisinier API), Jérôme Le Joliff et Denis Keranguéven (parents d'élèves Prés Verts), Louis Ponçin et Gwendoline Costanzo (parents d'élèves Sainte Anne), Jean-Luc Coudray (adjoint enfance jeunesse), Michèle Liger et Sabrina Ricordel (atsem site Prés Verts), Philippe Beurel (responsable service enfance jeunesse), Alexandra Letort et Arthur Loeltz (référents périscolaires), Vincent Guédès, Nicolas Dupré et Alexis Renouard (volontaires Unis-cité)

Était excusées : Annie Le Guillou (conseillère municipale), Nicole Fesselier (second de cuisine)

ORDRE DU JOUR :

1. Projet anti gaspi : programme 2018-2019
2. Menus pour la prochaine période
3. Questions diverses

Compte-rendu rédigé par : Philippe Beurel  
Prochaine réunion le : 29 janvier 2019 à 18h00

**1. Programme anti gaspi**

Les volontaires en service civique ont commencé leur mission Anti gaspi. La journée d'immersion a permis de déterminer les axes d'intervention de l'équipe de volontaires, en concertation avec le service enfance jeunesse :

Premier axe : Le tri des déchets

De manière progressive (étape par étape), mettre en place un système de tri des déchets dans les différentes salles de restauration et étendre ce projet dans les salles qui accueillent des enfants au goûter le soir.

Deuxième axe : Le compost

Quels sont les règles de base à suivre ? Comment réhabiliter les bacs à compost situés près de l'église ? Comment investir les enfants ?

Troisième axe : Les outils de sensibilisation au gaspillage dans la restauration

Mettre en place un système favorisant le service des entrées par les enfants, dans le self 1 de la même façon que le self 2

Elaborer un système « d'appétit-mètre »

Organiser des réunions d'enfants sur ce thème

Instaurer dans le self plusieurs portions (fromage à la coupe, fruits...)

Trouver des solutions pour résoudre les problèmes des déchets de pain

Quatrième axe : Sensibilisation au goût

Sous forme d'ateliers, travailler autour des aliments méconnus ou dépréciés

Dans les 2 selfs, instaurer une « assiette du goût » ou la « cuillère du goût » pour permettre de goûter en petite quantité avant de se servir.

Après cette journée d'immersion, les pesées ont débuté dans chacun des selfs. L'ensemble des résultats seront communiqués lors de la prochaine réunion de janvier 2019.

## 2. Les menus :

### 2.1 Retour sur la précédente grille :

- Parmi les propositions les plus appréciées : le pot au feu, surtout par les maternelles, avec la sauce à part, le quinoa, le poulet en morceaux, les galettes-saucisses (sans frites !), le rougail saucisses
- Parmi les propositions les moins appréciées : le chili végétarien, le couscous végétarien malgré la semoule à part, le pot au feu en élémentaire
- Propositions enfants retenues : la vinaigrette à part pour les entrées, en self.
- Jean-Luc Coudray précise les motifs qui avaient présidé à l'abandon des plats de substitution pour les régimes sans viande : le nombre croissant de demandes devenait trop difficile à gérer par l'équipe de la restauration, qui a déjà un nombre important de PAI à prendre en compte : 22 à ce jour.
- Pour les PAI sans gluten, il est nécessaire de bien s'attacher à la teneur du PAI ( traces de gluten tolérées ?) pour ne pas priver l'enfant concerné d'un plat qu'il peut parfaitement manger sans aucun problème au regard de son allergie
- Jean-Luc Coudray propose aux parents d'élèves d'effectuer une visite de la restauration, avec un déjeuner. Philippe Beurel proposera une date en janvier, un vendredi.

### 2.2 Quelques modifications ou précisions :

- Il s'agira d'une première le vendredi 11 janvier avec l'introduction d'Un Tian de légumes au tofu
- Les feuilletés au fromage seront privilégiés dans l'entrée proposée le vendredi 25 janvier
- Le quinoa remplace le Boulgour le mardi 29 janvier
- La recette du mois « Cake aux zestes d'orange et chocolat » sera proposée le exceptionnellement un mercredi, le 30 janvier. La recette en sera communiquée aux parents d'élèves.
- Chandeleur le vendredi 1<sup>er</sup> février avec des crêpes en dessert
- Les menus du 7 et du 8 février sont inversés, et des lasagnes épinards-chèvre remplace le couscous végétarien

## 3. Questions ou remarques de parents d'élèves

- L'atelier échecs, qui concerne les enfants du cycle 3, est bien apprécié. Un atelier chant et percussions sera proposé, toujours pour le cycle 3, à partir du mois de janvier, avec pour objectif de se produire à la fête de la musique du samedi 22 juin.
- Philippe Beurel rappelle la consigne indiquée sur les fiches de postes des agents : *inciter à goûter lorsque l'enfant dit ne pas aimer. S'il refuse, ne pas insister. Ne jamais forcer de quelque façon que ce soit.*
- Trois enfants de Sainte Anne auraient été incommodés après l'absorption d'une part de fromage en octobre. Aucune information de ce type, aucune remarque du personnel n'a été transmise au service ou à la restauration.
- Les parents d'élèves peuvent transmettre à Philippe Beurel, en amont des réunions du comité consultatif, les questions qui demandent des réponses circonstanciées

