

## COMPTE-RENDU APEL CCTM du 29/01/2019

### **1. Point sur le projet Anti-Gaspi**

- La moyenne des déchets mesurée lors des pesées des déchets de service (Pour 180 élèves) est de 4kg à 8 kg à la cantine des prés verts et de 3 à 4 kg aux Grands Prés verts, alors que la moyenne nationale mesurée est de 15kg pour 200 élèves.
- Les desserts non consommés sont resservis au goûter des écoles des Prés Verts et Grands Prés verts.
- Les déchets de type os ne sont pas comptabilisés.
- Les restes ne sont pas toujours les mêmes sur les 2 sites.
- Des animations d'ouverture au goût et de tri des déchets sont proposées. Le test « à la cuillère » est étendu aux différents selfs afin que les enfants goûtent avant de se servir. Un appétit-mètre (action proposée par les élèves ce CM1 de Ste-Anne) est mis en place également en vue de calibrer les quantités servies sur l'appétit. Enfin un gachimètre pour sensibiliser au gaspillage du pain va être mis en place.
- Des « débats » sont proposés aux enfants afin qu'ils donnent leur avis sur les menus, leurs souhaits de plats etc. 30/40 enfants ont participé à la cantine des Prés Verts et environ 60 aux Grands Prés Verts. Les enfants ont notamment interrogé la saisonnalité des produits parfois servis ainsi que leur provenance. Ils ont émis des souhaits quant à la présentation et les contenus des plats proposés.

### **2. Les menus**

- Un point est effectué sur les top et les flop des menus de la période qui vient de s'écouler :
  - + Mousseline de Potiron
  - + Boulgour
  - + Quinoa
  - + Fromage coupé chez mes Maternelles (plus que les fromages fondus)
  - + Sauces servies à part pour les entrées
  - fondue de poireaux
  - julienne de légumes
  - Tofu
- Les menus élaborés par la diététicienne et le cuisiner pour la prochaine période sont passés en revue. La saisonnalité des produits est parfois interrogée, des produits de saison sont proposés en remplacement (salade d'endives ou de mâches ou carottes râpées remplacent les tomates et concombre par exemple)

### 3. Questions diverses.

- Concernant le respect des produits de saison et les produits locaux :

Monsieur Beurel nous indique qu'il n'existe actuellement aucune obligation concernant l'utilisation de produits locaux, bio et de saison. Néanmoins une loi a été votée en ce sens et entre en application en 2020. Elle obligera alors les restaurations scolaires à utiliser 20% de produits bio et faire 1 repas végétarien par semaine.

Le cuisinier nous indique que sur le restaurant de Thorigné ces règles sont déjà appliquées. Actuellement le bio représente un coût d'environ 1,54€ (soit 20% du coût du repas) par repas et concerne essentiellement les produits secs (pâtes, riz, boulgour, quinoa), les yaourts, certains fruits et légumes. La Mairie et le cuisinier n'utilisent pas de viande bio car le coût est trop important compte-tenu du prix du repas proposé. Ils indiquent également que les circuits courts sont privilégiés tant pour les fruits et légumes que pour la viande, lorsque la production locale de saison le permet.

- Concernant le repas de Noël

Des parents se sont étonnés que du Coca-Cola soit servi au repas de Noël et interrogent la pertinence de cela. Les avis sont partagés entre le côté festif et exceptionnel de ce service et le refus de certains parents de faire consommer ce produit à leurs enfants. La question sera à aborder de nouveau l'année prochaine selon les souhaits des parents et les alternatives proposées. (jus de fruits pur jus ou autre)

Certains enfants se seraient plaints de ne pas avoir eu de petite cuillère pour manger leur dessert, le stock a été renouvelé en fin de service et chaque enfant a pu manger son dessert avec une cuillère

- Peut-on diffuser le CR Municipal aux parents

Monsieur BEUREL ne le souhaite pas, s'agissant d'un document de travail. Il va voir pour mettre le CR en consultation sur le site de la Mairie.

- Retour sur la visite de la Cantine des Prés Vets le 18/01

Les retours sont bons et les parents satisfaits.