



Mions, le 16 juin 2015



COMPTRE-RENDU

Commission Restauration Scolaire

Destinataire(s) :	<p>@Mme Florence GUICHARD-TETARD, Adjointe en charge de la jeunesse et de la politique scolaires</p> <p>@ Mme Jessica FIORINI, Conseillère déléguée à la jeunesse</p> <p>☒ Mmes NUNNINGER, GRECO Fabienne, FELIX NAIX, CIROVIC, ZULIANI, GRECO Maryline et COULOMB</p> <p>☒ M. BUEE (Directeurs École Sibuet)</p> <p>@Mme Laure NAAMANE (Agissons Pour nos Enfants) j-sibuet-apne@orange.fr</p> <p>@Mme Virginie PUGET (FCPE) fcpemions@free.fr</p> <p>☒ Véronique LEBRE, Responsable Office maternelle Sibuet</p> <p>☒ Daisy MELLARD, Responsable Office Pasteur</p> <p>☒ Raissa BERTRAND, Responsable Office Sibuet Élémentaire</p> <p>☒ Maria CAMARATA, Responsable Office Joliot-Curie</p> <p>☒ Eloise ECHALIER, Responsable Office Fumeux</p> <p>@Sandrine PEYRON, Directrice CLSH</p> <p>@Jean-Jacques GUILLEMAUD, Chef de production</p>
Copie(s) :	@Esther JABOULEY, Direction scolaire

Lieu : CATEM – Restaurant municipal

Date et Heure : Mardi 9 juin à 18h

Présents : Florence GUICHARD (**Adjoint**), Jean-Jacques GUILLEMAUD (**chef de production**), Guillaume SERRET (**responsable restauration**), Eloise ECHALLIER (**office Fumeux**), Sandrine PEYRON (**directrice Centre Aéré**), Maria CAMARATA (**office Joliot-Curie**), Raissa BERTRAND (**office Sibuet primaire**), Nathalie DELOME GUINAMAND (**FCPE**), Severine NONY (**FCPE**), Nathalie LOPEZ (**FCPE**)

Compte rendu :

1. Retour sur l'année scolaire 2014-2015 en quelques chiffres

- **Baisse de la fréquentation des restaurants scolaires :** baisse des effectifs de l'ordre de **11 %** par rapport à l'année scolaire 2013-2014. En moyenne, **756** enfants mangent à la cantine chaque jour, contre 855 auparavant.

- **Produits « bio » :** ils représentent **7 %** des achats contre 2 % en 2013-2014.

Il y a 10 ans de cela, le Grenelle de l'environnement avait fixé l'objectif d'atteindre 20 % de produits « bio » en restauration collective. Aujourd'hui, nombreux sont les freins : majoration du coût de revient, disponibilité des produits, production trop faible au niveau local, recours plus fréquent aux produits dits locaux...si bien qu'en moyenne les produits « bio » ne représentent que 2,7 % en restauration collective.

Les membres de la commission restauration scolaire s'accordent sur le principe que plutôt que d'atteindre un certain taux, il serait plus adéquat de proposer un menu entièrement « bio » régulièrement (1 fois par

mois ou par semaine), plus identifiable par les enfants mais aussi les parents, ce qui aurait davantage d'impact selon l'avis des membres.

Dans le même temps, les produits « locaux » disponibles en circuits courts sont à développer

- Produits locaux : Pour les fruits et légumes frais, les produits de production locale (région Rhône Alpes) représentent **30 %**. D'autres produits disponibles en production locale, comme certains produits laitiers (yaourts ou fromage) sont à développer.

- Gaspillage alimentaire : depuis 2013, la lutte contre le gaspillage alimentaire s'est illustrée à plusieurs niveaux :

- Approvisionnements : élaboration d'un cahier des charges avec les fournisseurs permettant la fourniture de produits adaptés aux portions spécifiques des enfants
- Production : ajustement des grammages produits avec ajustement des volumes et des poids livrés sur les restaurants scolaires.
- Service : sensibilisation des responsables d'offices à l'équilibre alimentaire et plus particulièrement aux grammages recommandés.

Aujourd'hui, cette évolution a permis la réduction du volume des bio-déchets collectés sur les écoles de **15 %**. Sur l'année scolaire 2014-2015, un repas génère 173g de bio-déchets.

3. Le printemps bio

La ville de Mions a participé à la semaine nationale du printemps bio. Au cours de la semaine du 1^{er} au 5 juin, les menus proposés étaient principalement confectionnés à base de produits issus de l'agriculture biologique. Ils ont même représenté jusqu'à **70 %** au cours de cette semaine. Les enfants ont pu apprécier des viandes bio (bolognaises, poulet rôti bio, sauté de porc bio) des fromages bio (Saint Paulin, camembert) mais aussi des produits laitiers (yaourt, fromage blanc, flan...) ainsi que des fruits bio comme la pastèque, les fraises et le melon.

4. Validation des menus

Les menus sont validés jusqu'au 18 septembre 2015

5. Question diverses

Quelle est la composition des pique niques distribués les jours de grève ? La salade de riz en coupelle n'étant pas appréciée par les enfants, pouvez-vous proposer un autre produit ?

En cas de grève importante du personnel de restauration, un repas type pique nique est servi aux enfants par le personnel non-gréviste. Il est composé d'une salade individuelle prête à consommer, un paquet de chips individuel, un fromage emballé, une compote à boire, un gâteau emballé, une briquette de jus et du pain.

Si le cas se présente à nouveau, la salade de riz sera remplacé par une autre recette ou une autre marque.

Prochaine commission

Rentrée 2015

Au Catem – restaurant municipal

Guillaume SERRET

Responsable restauration