

## Commission Cantine du Lundi 16 novembre 2020 en visioconférence

### Présent-es :

#### Mairie

BELMONTE Eline, e.belmonte@plaisancedutouch.fr, Adjointe mairie Service Enfance

SICARD Catherine, c.sicard@plaisancedutouch.fr, Responsable animation restauration

#### Compass, délégation de service pour la cuisine centrale

LOVATO Jean-Luc, E719201@compass-group.fr, Chef cuisine centrale

SERAFIN Gilles, g.serafin@plaisancedutouch.fr, Responsable de production

#### Parents d'élèves FCPE

SAMSON Emmanuel gregam31@gmail.com Ecole Prévert

SUDRE Audrey, mia784@hotmail.com

#### Parents d'élèves ALPE :

BEAUMEL Fleur, fleur\_beaumel@yahoo.fr, Ecole Daudet

PETCU Ana, palfray\_petcu@yahoo.com, Ecole Le Blé

DELREZ Pierre, pierre.delrez@free.fr, Ecoles Le Blé et Daudet

BARDONNAUD Guillaume, gbardonnaud@gmail.com, Ecole Le Blé

CAZAUX Sylvie, sylvie.cazaux@free.fr, Ecole Prévert

HERNANDEZ REBOIRO Maria José, mhernandezreboiro@gmail.com, Ecole Le Blé

#### Remarques et point de vigilance sur les menus :

**Beaucoup de surimi et de pâté sont servis en entrée alors qu'ils n'apportent pas grand-chose d'un point vu nutritionnel, cela peut-il être revu ?**

Oui mais ce sont des entrées mieux mangées que les crudités qui sont en grande partie jetées.

**En décembre et février, un seul fruit est prévu dans la semaine. Même si, des années précédentes, les parents demandaient moins de fruits, serait-il possible de proposer au moins 2 fruits dans la semaine?**

Les fruits servis en début de semaine sont re-proposés soit pour le goûter, s'ils sont faciles à manger, soit un autre jour de la semaine, afin de proposer un second dessert au choix.

## **Pour les menus sans viande, les parents demandent de remplacer la viande par des légumineuses.**

M. Lovato n'avait pas osé changer une viande par un légume, féculent ou légumineuse : il avait l'impression qu'il manquait quelque chose. Désormais, il considérera plus un repas sans viande comme un repas végétarien.

Le site Végécantines propose des idées de plats et de menus ([www.vegecantines.fr](http://www.vegecantines.fr)).

M. Lovato va nous envoyer les menus référents fournis par COMPASS qu'il "revisite" ensuite pour que l'on puisse faire des propositions de plats végétariens.

## **Est-il possible d'avoir de la purée de pois cassés, des gratins de courgettes ou dauphinois, du houmous?**

Un gratin de légumes est déjà programmé.

L'houmous sèche quand il est préparé en grande quantité, ou besoin de mettre beaucoup trop d'huile car la cuisine centrale n'a pas de récipient à fermeture étanche ou de machine à faire le vide. De plus certains produits sont interdits d'être mixés à l'avance. Après vérification de l'autorisation, un essai sera fait pour le repas d'un mercredi.

## **Origine des produits et qualité alimentaire**

### **Le CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières) demande plus de labels sur la provenance des aliments.**

Il n'y a pas de justificatif de validation des menus. M Lovato utilise des 'Menus de base' définis par la société.

Les labels permettent de catégoriser plus facilement les produits en fonction de leur provenance et de leur mode de production.

Tous les labels n'ont pas la même valeur : certains ont un sens juridique.

### **Un outil permettant un travail d'analyse de chaque composante des menus a été conçu par une maman FCPE.**

Il a été essayé sur les menus des mois de Décembre 2020, Janvier et Février 2021. Les labels pris en compte pour l'étude sont : Viande Française, Bio, Local, Ultralocal, c'est-à-dire sur les informations des menus affichés aux parents.

Il reste à préciser certaines données pour valider l'outil.

Exemple : Le label « Bleu Blanc Coeur » n'a pas été pris en compte pour l'étude ainsi que local et agriculture raisonnée qui sont en nombre mais non pas été précisés sur les menus.

Afin d'être exhaustive, l'étude doit être affinée avec le détail des menus (origine matière première, label) à partir des menus détaillés à fournir par COMPASS .De plus le classement des plats (crudités, entrée chaude...) et l'exigence CCTP associée devront être revus et validés avec la mairie.

Pour les besoins de l'étude, deux supports vont être mis en place : un menu avec les principaux labels pour les familles et un menu avec la totalité des labels et origine pour l'étude.

La trame du menu va être changée par M. Lovato et Mme Sicard va donner rapidement la liste de menus détaillés, avec les appellations et les origines des produits.

### Premières remarques issues de cette étude:

- 70% des plats ne sont pas labellisés ... ou en tous cas pas visibles comme tels.
- Les 5 composantes ne sont pas complètement gardées : il est possible, pour éviter le gaspillage, certains jours sans fromage quand il y a déjà du fromage dans un plat (21 % des menus à 4 composantes).  
Les restes de fromage emballé sont resservis quand il y a que 4 composantes.

Exemple: Mercredi 30 Décembre, que trois composantes semblent apparaître car les lasagnes sont considérées comme un plat complet.

- Il y a des écarts constatés entre les exigences du CCTP et les menus finalisés.  
Il est expliqué en séance que certains critères ont été adaptés en accord entre mairie/parents d'élèves: charcuterie, dessert, ... suivant les préférences des enfants.

### Autre remarques sur l'utilisation de certains produits :

L'huile hydrogénée était utilisée pour éviter de mettre trop de beurre mais M Lovato n'en achètera plus. Il utilisera de l'huile de colza ou de tournesol.

Le sucre français connaît un retour au Gaucho, insecticide précédemment interdit.

La consommation est d'environ 70 kg de sucre par mois.

M. Lovato va demander si il est possible de remplacer le sucre blanc par du sucre de canne bio, à 2€/kg ([pierre.delrez@free.fr](mailto:pierre.delrez@free.fr)).

### Appel d'offre remporté par COMPASS

Le contrat prévoit 1 poisson frais par mois.

La brandade est faite sur place, avec du colin ou lieu frais.

Tous les poissons proviennent d'une « Pêche responsable », sans arête et sans peau.

Pour répondre à la demande du cahier charge, c'est la variante 2 qui a été choisie, avec la viande de qualité supérieure (au minimum provenance français), circuit court.

L'évolution du marché à COMPASS n'est pas possible pendant les 4 années de la durée du contrat.

Le marché est signé pour 4 ans mais peut être dénoncé pour révision uniquement si le cahier des charges n'est pas respecté.

M. Lovato est ouvert à un accompagnement extérieur, avec Erable 31, pour une alimentation plus locale et plus biologique. Il faut qu'il en parle avec le responsable d'achat Compass pour savoir s' il est possible de faire rentrer des nouveaux fournisseurs.

### Loi EGalim : (<https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>)

50 % de produits durables ou identifiés de qualité, en Janvier 2022. C'est prévu par la centrale d'achat de COMPASS et ça été anticipé dans le prix des menus.

20 % de circuit court

20 % de bio

1 menu bio par mois, le pain, et un peu plus

### **Lutte contre le gaspillage alimentaire :**

Le travail de pesée sur le gaspillage prend du retard lié au protocole sanitaire : le personnel a davantage de travail pour distribuer les couverts... et n'est donc pas suffisamment disponible pour avancer aussi vite que prévu sur l'analyse du gaspillage.

Le matériel suivant a été acheté pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- Des petites balances pour peser ce qui est jeté car pas pris par les élèves, dans toutes les cantines satellites

- Des tables de tri permettant de peser la nourriture restant dans les assiettes pour les écoles élémentaires. Elles pourront être déplacées en maternelles en fonction de la place disponible.

L'objectif est la mise en place de la campagne de pesée de Janvier à Juin.

Actuellement, via les tables de tri, les déchets organiques sont séparés des autres déchets dans les cuisines satellites. Pourtant, ces déchets sont mis dans le même container et sont ramassés tous ensemble, avec les déchets ménagers. Ils vont très certainement vers l'incinérateur du Mirail.

Ce travail de tri est démobilisant pour une partie des agents, qui n'en voient pas l'intérêt mais seulement la surcharge de travail.

Une obligation légale oblige la restauration collective, à partir d'un certain nombre de repas (100 repas jour) ou de masse de déchet (10 tonnes par an), à avoir recours à une filière spécifique de valorisation.

Il existe des prestataires qui acceptent l'ensemble de déchets organiques biodégradables (Les Alchimistes, Cler Vert, Easy Tri...).

### **Gestion des déchets organiques en cuisine centrale :**

Le composteur de la cuisine centrale est non utilisé faute de formation et faute de temps.

Voir avec les services de la mairie si la cuisine centrale pourrait avoir de l'aide pour le retourner... Certains ingrédients (la viande, poissons...) ne peuvent pas y être introduits ce qui rend les choses un peu compliquées pour les cuisiniers.

Un accompagnement ou mini-formation est à envisager avec un spécialiste, comme

**Antony Guyochet, Maître composteur chez Humus et Associés**

**Tél : 06 40 66 99 54**

**Mail : [espaceinfo@humusetassocies.org](mailto:espaceinfo@humusetassocies.org)**

Les déchets organiques sont séparés puis stockés dans un local réfrigérés mais nous ne connaissons pas leur destination finale. Ils représentent un volume de 5 containers par semaine.

## Couverts jetables et plastiques

### Les couverts jetables sont autorisés sur le CCTP alors que semblaient être interdits depuis le 1 Janvier 2020 les couverts en plastique ou jetables?

Il s'agit de couverts en bois mais oui, ils sont jetables.

Les bouteilles d'eau plastiques sont une exception autorisée pour les pique-niques.

### Pouvez-vous bannir les barquettes en plastique en cuisine centrale ?

C'est possible de mettre des gastros en inox mais cela risque d'être difficile pour les satellites : nettoyage, poids, place dans les fours et réfrigérateurs.

A étudier mais COMPASS peut les acheter.

## Apparté Association Plaisance pour le climat :

[/www.helloasso.com/associations/plaisance-pour-le-climat](http://www.helloasso.com/associations/plaisance-pour-le-climat)

Projet de potager à Plaisance, avec un verger potager dans le but d'implanter de la culture bio et locale à Plaisance du Touch.

Le cahier des charges vient d'être soumis à la mairie.

L'association est dans l'attente d'une petite parcelle en permaculture pour produire du bio localement

Mme Belmonte prévient que l'association peut prendre contact avec les Jardins familiaux de Plaisance, via le CCAS, pour joindre le jardinier compétent en permaculture.

Information annexe : Une parcelle agricole est disponible rue de Charlas ([pierre.delrez@free.fr](mailto:pierre.delrez@free.fr))