

# Commission Cantine Lundi 1<sup>er</sup> Février 2021 - en visioconférence

## Mairie

BELMONTE Eline, e.belmonte@plaisancedutouch.fr - Adjointe mairie Service Enfance  
SICARD Cathy, c.sicard@plaisancedutouch.fr - Responsable animation restauration  
FABRY Florence f.fabry@plaisancedutouch.fr - Conseillère municipale déléguée aux conseils d'écoles, à la concertation du projet du complexe éducatif et au Conseil Municipal des Jeunes

## Compass - délégation de service pour la cuisine centrale

LOVATO Jean-Luc, [E719201@compass-group.fr](mailto:E719201@compass-group.fr) - Chef cuisine centrale

## 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 - Ecole 3 Pommes

## Parents d'élèves ALPE :

BARDONNAUD Guillaume, [gbardonnaud@gmail.com](mailto:gbardonnaud@gmail.com) - Ecole Le Blé

## MENUS

Pas de remarques sur menus en particuliers. Néanmoins, si c'était le cas M. Lovato reste disponible pour faire des modifications au besoin.

## MENUS SANS VIANDE

Constat général : moins de poisson dans les menus sans viande.

Mme Sicard : visiblement cela a engendré plus de gaspillage, ajoutant qu'apparemment pour les enfants il manquerait une composante.

Rajouter omelette/œuf pour limiter le gaspillage dû peut être au manque de repère des enfants. Peut être également manque de mâche.

## MISSIONS ANIMATEURS

Animateur - Mis à contribution autour de 3 thèmes:

- Rôle éducateur auprès des enfants
- Retravailler menu enfants en écoutant leurs propositions
- Proposition anti-gaspillage - proposition de mise en contact avec association Zéro déchets Tournefeuille

**Questionnaire** (30 enfants) : suffisant pour une étude statistique

**Borne de tri** : pas mise en place car du fait du COVID contrainte horaire forte (Repas par classe / réaménagement des tables --> derniers sortent à 14h)

Aide d'une diététicienne pour les menus végétarien (Mme SIRVEIN ?)

Mairie de plaisance a demandé un budget pour un organisme de contrôle externe - Mais pas encore validé

Menu COMPASS vs. Menu Retravaillé. Demande réitérée auprès de M.Lovato qui nous les transmettra via Mme Sicard.

## **COMPOSTEUR CUISINE CENTRALE**

2 pistes pour former le personnel très demandeur :

1. via Association Humus et associés qui a envoyé un devis
2. via CCST dont un des techniciens est guide-composteur

Document envoyé à Mr Sérafin qui pilote le projet

Travail ensemble avec responsable service technique (M. BORDE) et cuisine centrale (fiche action - proposition)

## **PHOTOS**

Photo plateau : diffusion portail PARENTS /

Photo/vidéo cuisine centrale - Reportage de la cuisine pour la COMMUNICATION et mise en avant producteurs par exemple

**Audit réalisé il y 2 mois.** Résultats publics (très satisfaisants). 5 audits de ce type par an

**Fichier Excel** créé par les parents d'élèves pour analyser la labellisation et la conformité des menus vis à vis du cahier de charges transmis à la mairie à la demande de celle-ci.

Ce fichier a été initié. Il sera complété par les parents d'élèves puis agréé par les participants de la commission une fois que les menus détaillés seront fournis par la mairie/Compass [origine des aliments principaux de chaque plat tels que légumes, légumineuses, poisson, viande et leurs états (frais, surgelés, conserves)].

**ALIGERMA** - En cours de demande pour référencement fournisseur

Peut fournir : Légumineux/BIO/IGP + Transformation & conservation de légumes (10€/kilo)

**Barquettes plastiques** à remplacer : projet en cours mais pose des problèmes - contraintes sur le personnel. Echéance repoussée

**Evocation Allocations Parcelles communales** : Appel à candidats pour exploiter des terres communales avec cahier des charges pour une agriculture raisonnée