

Commission restauration scolaire

COMPTE
RENDU

LUNDI 10 SEPT 2018

18H15

MAIRIE DE ROCHECORBON

REUNION ORGANISEE PAR	La Municipalité de Rochecorbon.
ORDRE DU JOUR	Présentation de Charlène PELTIER remplaçante de Jeannine ALLIOT. Etude des menus des semaines 39 à 47 –période de septembre à novembre-2018. Rapport sur la gestion des déchets. Dates à retenir. Questions/informations diverses.
ANIMATRICE	Madame Ariane BARONI 4 ^{ème} adjoint.
SECRETAIRE	Madame Elodie DUPETY parent d'élève pour l'école élémentaire.
EXCUSEES	Madame Christine ROBE, conseillère municipale. Madame MARTINOT, directrice multi accueil LA TERRASSE.
PARTICIPANTS	Madame Patricia GADIN, directrice générale des services. Madame Charlène PELTIER, régie unique. Madame Sylvie GUERCHE, directrice ALSH. Madame Annie GALLISSAIRE directrice de l'école maternelle. Madame Anne-Marie SAINT JEAN directrice de l'école élémentaire. Monsieur Cédric ANDRE-PIERRE, Chef gérant de la cuisine du restaurant scolaire. Monsieur Fabien SODJI, Diététicien groupe CONVIVIO. Monsieur Benoît NICAUD, Responsable du suivi clients groupe CONVIVIO.

DEROULEMENT DE LA REUNION

PRESENTATION

Suite au départ en retraite de Jeannine ALLIOT, présentation de Charlène PELTIER référente de la restauration scolaire.

ETUDE DES MENUS

Les menus proposés ont été étudiés par l'ensemble des participants, quelques remarques et modifications y ont été apportées.

Rappel de quelques points du cahier des charges, à savoir :

1 aliment Bio par jour.

1 menu à thème par mois.

Composition des menus pour l'école élémentaire : plat principal unique, libre choix d'entrées (3), laitages (3), desserts (3).

Composition des menus pour l'école maternelle et le multi accueil : 1 menu unique.

Il est observé que le produit bio est proposé de manière quasi systématique sur les laitages ou sur une des entrées, par conséquent en petite quantité.

Les enfants, en fonction de leurs choix (entrée, laitage, dessert) ne mangent

donc pas nécessairement le produit bio journalier.
Demande faite à Monsieur ANDRE-PIERRE et au groupe CONVIVIO de revoir ce positionnement et d'orienter le produit bio sur le plat principal (viande/poisson ou garniture) pour que chaque enfant bénéficie d'une denrée bio quotidienne.

Les produits issus de l'agriculture locale sont trop peu nombreux sur la période étudiée.

Le pain provient de la boulangerie Christian ROY de Rochecorbon. Demande faite à Monsieur ANDRE-PIERRE et au groupe CONVIVIO de favoriser la provenance locale, en (re)prenant contact avec la ferme d'avenir située à Montlouis sur Loire, la ferme de la Duterie à Beaumont village entre autres... Monsieur NICAUD indique qu'il travaille actuellement sur le développement de partenariats locaux.

Dans l'attente de cette évolution, demande faite au groupe CONVIVIO de modifier la présentation des menus concernant l'affichage « provenance locale des légumes et laitages ».

Menus à thème !

Incluant les 3 temps forts du groupe CONVIVIO.

Septembre : Cirque

Octobre : Saveurs des îles + Grand Repas*

Novembre : Menu des vendangeurs

Décembre : Noël

Janvier : Epiphanie

Février : Chandeleur

Mars : Carnaval

Avril : Afrique / Madagascar

Mai : Pâques **

Juin : Indonésie

Juillet : U.S.A.

*pour la 4ème édition du Grand Repas Monsieur ANDRE-PIERRE propose une version adaptée aux palais des enfants.

**Le décalage du repas de Pâques sur le mois de mai résulte du calendrier scolaire 2018/2019.

GESTION DES DECHETS

Madame BARONI présente l'étude conduite par la société C.V.D.O. (de septembre 2017 à avril 2018) dans le cadre de l'engagement Agenda 21 de la commune de Rochecorbon.

Sur 30180 repas servis, 2206 kg de déchets ont été récoltés, soit 7.31 %.

Le recyclage effectué par les enfants de l'école élémentaire sur cette période, a permis d'éviter l'émission de CO² dans l'atmosphère à hauteur de 38.12 tonnes.

Madame Charlène PELTIER doit faire une demande à la société C.V.D.O. pour que l'information concernant l'économie d'émissions de CO² soit communiquée à la commune de Rochecorbon chaque mois et que les chiffres soient traduits par un système de lecture (équivalence en km ou graphique) abordable et parlant.

Coût de cette action : 1810.60 € .

DATES A RETENIR

La prochaine réunion de commission restauration scolaire est fixée au jeudi 8 novembre à 18h00 en Mairie.
A noter que le 2 novembre la Mairie n'assure aucun service.

QUESTIONS / INFORMATIONS DIVERSES

Concernant le matériel de cuisine :
Le four du restaurant scolaire a été réparé.

ALSH : Madame Sylvie GUERCHE indique que cet été lors des sorties pique-niques, le poids des glacières rigides était trop élevé (même à vide), et l'encombrement important (elles ne tiennent pas dans une soute de bus scolaire).

Monsieur Cédric ANDRE-PIERRE estime à 4 le nombre utile de glacières souples qui pourraient remplacer les 2 rigides.

Madame GADIN prend note de ce besoin.