

# Commission restauration scolaire

COMPTE  
RENDU

MARDI 11 FEVRIER 2020

18H30

MAIRIE DE ROCHECORBON

REUNION ORGANISEE PAR	La Municipalité de Rochecorbon.
ORDRE DU JOUR	Etude des menus des semaines 10 à 15 –période de Février à Avril 2020. Gestion des déchets. Dates à retenir. Questions/informations diverses.
ANIMATRICE	Madame Patricia GADIN, directrice générale des services.
SECRETAIRE	Madame Elodie DUPETY parent d'élève pour l'école élémentaire.
EXCUSES	Madame Ariane BARONI 4 <sup>ème</sup> adjoint. Monsieur Benoît NICAUD, Responsable du suivi clients groupe CONVIVIO. Madame MARTINOT, directrice multi accueil LA TERRASSE. Monsieur Mehdi GHODBANE parent d'élève pour l'école maternelle.
PARTICIPANTS	Madame Charlène PELTIER, référente restauration scolaire. Madame Sylvie GUERCHE, directrice ALSH. Madame Patricia PERE directrice de l'école maternelle. Madame Anne-Marie SAINT JEAN directrice de l'école élémentaire. Monsieur Bruno DUBOIS, Chef gérant de la cuisine du restaurant scolaire. Monsieur Fabien SODJI, Diététicien groupe CONVIVIO. Madame Christine ROBE, conseillère municipale. Madame CHEVALIER parent d'élève pour l'école maternelle.

## DEROULEMENT DE LA REUNION

### ETUDE DES MENUS

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

La période étudiée ce jour couvre les vacances scolaires d'hiver, à ce titre, pour répondre à la demande de Madame GUERCHE et être en accord avec les animations du centre de Loisirs un menu Brésil sera proposé aux enfants le 27 février 2020.

Rappel des Menus à thème !  
Incluant les temps forts du groupe CONVIVIO.

Février : Carnaval de Rio  
Mars : Menu Enchantant \*  
Avril : Légumes oubliés + Pâques  
Mai : Printemps local + Provence  
Juin : Bateaux-Dragons (Duanwu) + Terre et Loire  
Juillet : Américain

\*Nous saluons le travail d'équipe effectué entre Madame St JEAN, M. SODJI et M.DUBOIS, pour l'événement annuel des rencontres en chansons, un menu a été élaboré en tenant compte des paroles des chansons.

Le 2 avril 2020 avant le repas LEGUMES D'ANTAN une animation viendra ponctuer la matinée des enfants, les élèves de MS+GS découvriront les légumes dès 9h30, puis à partir de 10h l'école élémentaire viendra en profiter.

## GESTION DES DECHETS

Madame PELTIER nous a présenté un rapport de traitement des déchets organiques grâce aux éléments fournis par la société C.V.D.O.

Charlène nous indique que le volume de nourriture gaspillée s'échelonne de 100 à 170 g par personne et par repas selon les différents types d'établissements.

A ce jour sur le restaurant scolaire de Rochecorbon nous constatons un gaspillage à hauteur de 69 grammes en moyenne par personne et par repas depuis le début de l'année scolaire en cours.

Monsieur DUBOIS sensible au sujet instaure au sein de sa cuisine un tri rigoureux, ce qui nous a permis en l'espace de quelques mois de réduire considérablement les déchets de cuisine également.

	gr/pers/repas		gr/pers/repas
sept-18	79	sept-19	70
oct-18	81	oct-19	74
nov-18	75	nov-19	71
déc-18	80	déc-19	65
janv-19	85	janv-20	66
févr-19	97	févr-20	
mars-19	88	mars-20	
avr-19	87	avr-20	
mai-19	87	mai-20	
juin-19	76	juin-20	
juil-19	64	juil-20	
août-19	55	août-20	

Le Gachimètre a été mis en place par le groupe CONVIVIO pour sensibiliser nos enfants et les aider à prendre conscience de l'importance de limiter le gaspillage, notamment celui du pain dans un premier temps, Voici les chiffres que révèle l'étude :

	GR COMMANDES	GR GASPILLES	% PERTE
semaine 4 de 2020	21 000	550	2,62
semaine 5 de 2020	21 000	446	2,12
semaine 6 de 2020	17 600	600	3,41

A ce jour, le chef de cuisine propose aux enfants des tranches de pain moins

épaisses, et de tailles variables, avec objectif de diminuer le gaspillage.

Un constat est fait, le gaspillage croît en fonction de l'âge de l'enfant, (+ d'autonomie, - de surveillance).

#### DATES A RETENIR

La prochaine réunion de commission restauration scolaire est fixée au Mardi 31 Mars 2020 à 18h30.

#### QUESTIONS / INFORMATIONS DIVERSES

Un affichage de la loi EGALIM (appliquée depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019 sur la commune) va être mis en place dans le restaurant scolaire et en ligne sur le site de la mairie pour faciliter la compréhension de la mise en place des menus végétariens.

Madame St JEAN demande une animation autour du pain, avec dégustation d'un pain spécial par jour sur une période d'une semaine pour faire le lien avec un projet de classe.

L'enquête de satisfaction qui doit être menée par le groupe CONVIVIO est à ce jour toujours en construction. La base de réflexion sera menée sur Gout/Quantité/Aspect/Environnement.

Un audit a été fait le 24 janvier 2020 par un laboratoire mandaté dans la cuisine du restaurant scolaire. Aucune anomalie à ce jour.