

Commission des menus du 7 juin 2021



Personnes présentes :

Madame Berri Berri, Maire adjointe déléguée aux affaires scolaires, périscolaires et enfance
Madame Regini, Coordinatrice Enfance / Jeunesse
Madame Quirici, Personnel communal en charge de la restauration scolaire F. Picot
Madame Mauté, Représentant parents d'élèves R. Gouzy
Madame Lieval, Représentant parents d'élèves Chicotets
Monsieur Albat, Président Directeur Général de la société Armor Cuisine

Personnes excusées :

Monsieur Saint-Martin, Maire de MOUROUX
Madame Sophie Dupuy, Pôle enfance

Début de la commission à 10h00

➤ M. Albat nous informe des nouvelles dispositions pour la rentrée septembre pour l'élaboration des menus si toute fois le nouveau Marché était reconduit avec sa société.

Il précise que cette séquence de menus a été élaborée en intégrant un grand nombre des critères de la loi EGALIM (Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) qui prendront effet officiellement au 01 janvier 2022. Néanmoins, dans un souci d'anticipation, M. Albat souhaite devancer cette disposition dès la 01 septembre prochain.

Ainsi, si nos choix s'établissent sur les critères repérés par les logos (Label rouge, viande française, pêche durable, bio, etc...), nos menus comporteront près de 40 % de produits durables dont 20 % de produits bio.



Cela constitue une première étape importante avant l'application de la loi au 01 janvier prochain.

En outre, il indique que dorénavant les choix de fruits dans chaque menu sera indiqué.

Cette disposition permet de mieux affiner les choix tout en respectant la saisonnalité.

M. Albat précise que ces nouvelles dispositions réglementaires auront un impact sur le coût du repas.

Pour limiter cette augmentation dans sa totalité, la société réfléchit à une autre alternative. (ex : proposition d'un menu unique)

M. Albat nous informe qu'une étude avait été réalisée par l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) sur le coût de revient d'un service de restauration dans les écoles. Elle l'estime entre environ 8€ et 10€ par enfant.

➤ Mme Berri Berri remercie M. Albat de sa réactivité et adaptabilité à la suite des différentes sollicitations que nous lui avons faites. (Retour des vacances d'avril)

➤ A ce jour, un certain nombre de repas sont jetés chaque jour par le personnel. Des familles n'avertissent pas toujours dès le 1^{er} jour d'absence, fermeture de classes à la dernière minute (covid) ...

- Pour cela, pendant toute la période de juin, un diagnostic de terrain est engagé par les personnels des cantines pour quantifier ce gâchis.
- Ce mois « test » va permettre de décliner à compter de la rentrée septembre des actions de lutte contre le gaspillage.

➤ Mme Regini, évoque que certains plats sont d'avantages « relevés » que d'autres, depuis quelques temps (remontées des animateurs des chicotets)

➤ M. Albat a demandé à ses équipes de revoir les assaisonnements car trop fade et confirme qu'il est possible que sur de grandes quantités d'aliments, le mélange dans les cuves alimentaires soit moins homogène.

Pour un juste équilibre, ce n'est pas évident de trouver le juste dosage pour satisfaire le palais de chacun.

Proposition des menus par Mme Regini pour les écoles maternelles, les mercredis et vacances scolaires puis par Mme Quirici pour les restaurations des écoles F. Picot et R. Gouzy.

Fin de la commission

