

## Compte - rendu de la commission menus du 06/02/2012

Etaient présents : Melle Tabutin, responsable de la restauration municipale  
Mme Mony, diététicienne  
M. Boutillier, cuisinier

M. Saint Pierre, adjoint au maire aux affaires scolaires

Mme Carrasqueira, directrice de l'école maternelle Grandes Fermes  
M. Gil, directeur de l'école élémentaire des Peupliers.

Mme Mattei, présidente de l'APE

### Bilan et remarques

- Concernant les entrées, la diététicienne demande que soit changée la qualité des acides gras. Elle souhaiterait qu'il y ait un mélange d'huile d'olive et de colza. Melle Tabutin va se renseigner sur la faisabilité de la demande en termes de coût.
- Beaucoup d'enfants n'apprécient pas la présence de la vinaigrette dans leurs plats. A l'école maternelle des Grandes Fermes, des dosettes individuelles sont utilisées. Un nouvel essai va être fait avec les écoles élémentaires (le dernier s'était soldé par des tâches sur les murs, ce qui amusait beaucoup les enfants !), ce qui permettra de choisir ou non d'avoir de la vinaigrette dans son assiette.
- Lorsque des tomates sont servies en entrées, beaucoup sont jetées. Mme Mony pense qu'elles pourraient être remplacées par des tomates cerise, plus sucrées et donc plus appréciées. Se greffe ici aussi un problème de quantité/goût (en fonction de la saison)/et bien sûr de coût. A étudier...
- Des remarques ont été faites concernant le manque de chaleur des plats servis au 3<sup>ème</sup> service. Melle Tabutin dit que ces plats subissent la même préparation que ceux des 2 autres services, mais elle restera vigilante.
- De plus en plus de parents sont sensibles au fait que leurs enfants mangent bio. Melle Tabutin rappelle qu'une fois par mois, un repas entier est bio. Tous les laitages servis sont bio depuis plusieurs années. Quant aux fruits, ils le sont également dès que possible ; l'achat de fruits bio se fait ponctuellement, en fonction des prix et des disponibilités proposés par les fournisseurs.
- Certains parents ont demandé s'il était possible d'instaurer un repas végétarien de façon régulière.

Cela est impossible dans le cadre de la restauration scolaire, une réglementation récente imposant la présence de protéines animales dans les menus proposés.

« Deux ensembles de textes sont concernés, le premier voté par le Parlement en juillet 2010 et le second émis par le gouvernement le 30 septembre 2011.

1. **Un décret et un arrêté émis par le gouvernement le 30 septembre 2011** et publiés au *Journal Officiel de la République française* le 2 octobre. On les trouve sur le site Web du Journal Officiel. Les pages contenant ce décret et cet arrêté ont été extraits et assemblés ici.

1.a. Le «Décret no 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire».

1.b. L'«Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire».

L'obligation de servir régulièrement de la viande et du poisson apparaît dans l'Annexe I de cet arrêté.

2. **La «Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche»** (LMAP) du 27 juillet 2010, votée par le Parlement. Cette loi a en particulier créé l'article L230-5 du Code rural et de la pêche maritime, article que l'on trouve sur le site législatif officiel legifrance.gouv.fr

Le texte de la LMAP elle-même peut être lu ici (la substance est principalement dans les liens).

C'est cette loi, votée par le Parlement, qui autorise le gouvernement à édicter par décret des règles concernant la qualité nutritionnelle des repas servis dans les écoles et dans bien d'autres services de restauration collective. La loi ne spécifie pas elle-même le contenu de ces règles, laissant au gouvernement le soin de le faire; le décret et l'arrêté du 30 septembre, qui n'autorisent pas le végétarisme dans les cantines scolaires, sont ainsi les premiers textes pris dans ce sens.

- Afin qu'un représentant de l'école du Coteau soit présent à la commission- menus, Benoit Chennebeau (responsable de l'encadrement des 2 heures du déjeuner) sera désormais convié à y participer.

### **Portes ouvertes**

- o Une opération porte ouverte a été demandée, afin que les familles puissent découvrir le fonctionnement de la cantine scolaire de leurs enfants et poser leurs questions à des responsables.

Elle aura lieu le mercredi 21 mars 2012 à 14 h, à la cantine « du Coteau » (au premier étage du restaurant municipal qui se situe derrière la poste).

Les dernières portes ouvertes avaient eu lieu à 18h30 et peu de personnes y avaient assisté. Il est souhaité qu'un horaire différent permette de rassembler plus de participants...

**La prochaine commission – menus aura lieu le lundi 12 mars 2012 à 18h30.**