



Compte - rendu

Commission de Restauration

Ville de Saint Gaudens

16 Mars 2021



Commission de Restauration Ville de Saint Gaudens

Compte-rendu du mardi 16 Mars 2021

Etaient présents pour la Ville de Saint Gaudens :

Josette CAZES, Maire-Adjoint

Christophe HIREP, Directeur ALAE

Christelle LE PETIT Déléguée des Parents d'élèves Ecole de la Résidence

DE RATHSAMHAUSEN Déléguée des Parents d'élèves Ecole de la Résidence

Etaient excusés pour la Ville de Saint Gaudens :

Philippe MAQUAIRE, AMO Diapason Conseil

Laurence PAYRAU, Directrice Pôle Solidarités Jeunesse Education

Pour Scolarest :

Martine DUBOSC, Responsable d'Exploitations

Olivier ELLART, Chef Gérant

Sandra ZAMUNER, Adjoint Gérant en charge de la Régie d'encaissement

Etait excusé pour Scolarest :

Christophe BAGNERIS, Chef de Secteur

La commission de restauration permet de valider les propositions de menus pour la période à venir. Les menus de Avril et Mai 2021 ont été remis à l'ensemble des personnes présentes.

Scolarest présente les animations proposées sur les périodes à venir:

- Notre Chef Olivier propose un menu de Pâques, le 9 avril.
- Le 28 Mai, faisons une large place à l'Environnement et la biodiversité, « avec les abeilles, protégeons la Nature ». Notre Chef pâtisse une Cake doré au miel et à la cannelle.

Scolarest communique sur la qualité et l'origine des produits proposés chaque jour dans nos menus:

- Nos produits (circuits courts, respect de la saisonnalité, 80% des achats issus de nos régions françaises, agriculture raisonnée)
- Nos engagements pour des achats Responsables tels que:
 - Servir des fruits et légumes frais et bruts toujours issus de culture ou d'agriculture raisonnée.
 - Privilégier les fruits et légumes locaux de plein champs.

NOS 10 ENGAGEMENTS

1 SERVIR des fruits et légumes frais et bruts toujours issus de culture ou d'agriculture raisonnée

2 PRIVILEGIER les fruits et légumes de saison, tout au long de l'année

3 VOUS INFORMER sur l'origine des produits servis (variété, région, producteur, conditions d'élevage, de transformation, ...)

4 PRESERVER la santé en veillant à l'équilibre nutritionnel des menus (maîtrise du sel et du sucre, qualité des matières grasses utilisées)

5 FAVORISER la biodiversité en variant les produits proposés (ex : lentilles corail, carottes de couleur, tomates green zebra, ...)

6 LIMITER l'empreinte carbone des repas en privilégiant les produits locaux et/ou de saison et en proposant des alternatives végétariennes

7 SOUTENIR les produits d'origine France afin d'encourager l'économie locale des régions

8 PARTICIPER activement au développement d'une agriculture durable en prenant part au Conseil d'administration des filières Bleu Blanc Cœur et Coop IDF

9 RESPECTER les conditions de vie des animaux en travaillant avec des spécialistes de la filière viande impliqués dans le monde de l'élevage

10 SURVEILLER tout au long de l'année qu'aucune espèce de poisson en voie de disparition ne figure dans nos menus



Scolarest répond aux questions des parents d'élèves délégués:

1- Agriculture raisonnée :

>> Comment cette agriculture raisonnée est-elle "prouvée" ?

(certificats, contrôles...).

Scolarest s'engage au travers de ses achats de matières premières à développer durablement ses approvisionnements en sélectionnant des fournisseurs respectueux de la faune, de la flore et naturellement orientés vers le bien-être de la terre et de tous ses habitants.

Notre politique de référencement fait l'objet d'une charte d'achats et développement durable. Elle définit des Engagements environnementaux, sociaux et sociétaux et vise à ne pas compromettre les besoins futurs de la planète et à fournir une nourriture sûre, saine et de bonne qualité nutritionnelle et organoleptique.

Aussi, nos cahiers des charges, limitent les achats de fruits et légumes aux produits provenant exclusivement de l'agriculture raisonnée.

L'agriculture raisonnée : c'est 100%



100% DE NOS FRUITS ET LÉGUMES BRUTS
sont issus d'une agriculture ou culture raisonnée

L'agriculture raisonnée est une démarche française encadrée par des textes officiels*. Son principe vise notamment à maîtriser les quantités de pesticides et d'insecticides utilisées.

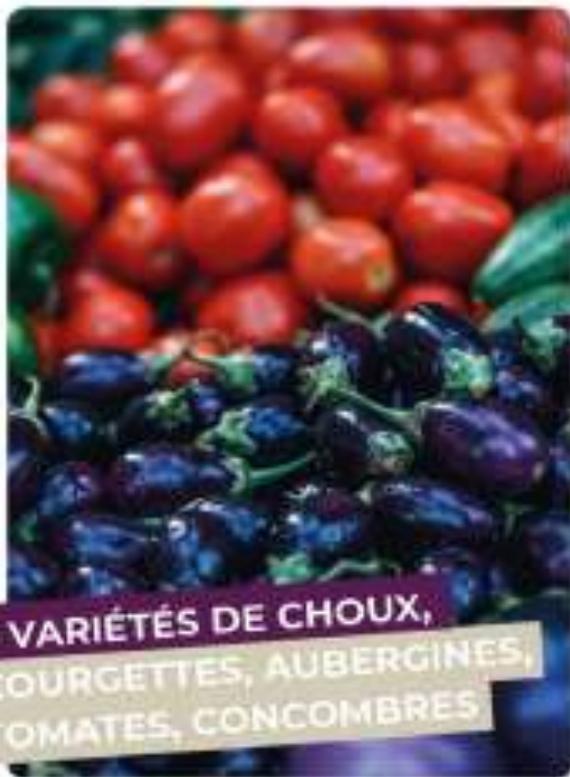
Parmi les engagements : un apport adapté et raisonné de fertilisant, la préservation des sols par des pratiques agricoles adaptées, le recyclage des déchets, une utilisation économe et équilibrée des ressources en eau, la protection des paysages et la biodiversité biologique.

* Décret n° 2004-293 du 26 mars 2004 relatif aux conditions d'utilisation du qualificatif « agriculture raisonnée » - Décret n° 2002-631 du 25 avril 2002 relatif à la qualification des exploitations agricoles au titre de l'agriculture raisonnée - Arrêté du 30 avril 2002 relatif au référentiel de l'agriculture raisonnée - modifié par arrêté du 20 avril 2005 - Référentiel Global Gap appartenant à Food Plus, programme mondial de respect de bonnes pratiques agricoles.



- ✓ Notre fournisseur de légumes frais ultra-locaux est Bernadette Aunos, « au jardin de la ferme » à St Marcet (elle a un magasin rue Victor Hugo). Plusieurs rencontres sont mises en place, dans l'année pour organiser le plan de semis ou plantations en fonction de la demande du Chef Olivier.

Découvrez le témoignage de Bernadette, exploitante agricole (31)



“ Quand le chef de la cuisine m’a contacté, j’ai tout de suite adhéré au projet. Il travaille les menus en fonction de mes récoltes. Je plante les semis nécessaires au nombre de repas des écoles. Situé sur la commune, je récolte et je livre, c’est ultra-frais et direct. Je connais certains enfants et leurs familles, c’est gratifiant pour moi de contribuer à leur apprentissage. ”



VOS BÉNÉFICES



- › La garantie d’un volume et donc d’un revenu
- › Des produits ultra-frais valorisants à travailler
- › La souplesse du chef pour prendre en compte les aléas des récoltes
- › Un échange humain avec le producteur
- › L’implication dans la ville
- › Un état d’esprit solidaire et un engagement moral

- ✓ Pour nos approvisionnements en fruits frais locaux, nous avons sélectionné le « Domaine de Nozes » à Lavelanet. Vous trouverez ci-dessous le descriptif des méthodes de culture de notre producteur de pommes et autres fruits.



Production Pommes, Poires, Kiwis, Nectarines, Pêches

Un petit mot sur notre production



Le verger des nozes s'engage sur la qualité de sa production à travers ses choix techniques et sur la nature des produits phytosanitaires utilisés.

Nous ne visons pas le zéro défaut (100% des pommes parfaites), cela nous permet de mettre en place une stratégie des traitements très légère ne visant que les pics de risques. Et sans être labelisé " BIO", notre approche globale de la production et de la commercialisation s'inscrit dans un profond respect de nôtre environnement.

2 - Biodéchets :

>> Pourrions-nous connaître les produits mal-aimés des enfants ?

>> Les animations proposent-elles de réhabiliter ces produits aux yeux des enfants ?

Les produits mal aimés sont les légumes, les légumineuses et parfois certains fruits. Nous constatons que les enfants ne connaissent pas certains légumes, notre rôle est de les préparer de différents manières, pour mieux les faire apprécier aux jeunes convives.

Action de sensibilisation avec le pain : avant il y avait des corbeilles de pain. Aujourd'hui, Scolarest propose une tranche au début du repas, 1 au milieu, ainsi qu'avec le fromage. Nous avons pu constater une diminution du pain jeté. Pour le pain non coupé, Notre Chef fait de la chapelure, des cookies à base de farine de pain ou bien du pudding.

✓ *Nos actions pour la Réduction des déchets et du Gaspillage alimentaire*

Une animation est prévue en Avril « Stop au gaspi alimentaire Day »

Afin d'accentuer l'impact visuel des déchets auprès des enfants, Mr Hirep sensibilisera ses équipes, et Scolarest effectuera à nouveau un relevé sur la collecte des déchets sur le mois d'Avril.

3 - Reportages photos : portail intranet scool

>> Il nous semble qu'il était prévu des moments de "reportages photos" sur le portail : où se trouvent-ils ?

Avec la Covid, cette proposition est en stand by.

4 - Test goûter-fruit par la mairie

>> A la fin du Covid, nous aimerions mettre en place un test avec la mairie : pour proposer 1 fruit chaque matin aux classes qui prennent un goûter (souvent des barres chocolatées néfastes au niveau nutritionnel).

Mme Cazes envisage de tester plus tard car avec le protocole actuel, cela semble très compliqué. Après Covid, pourquoi pas.

Scolarest informe que les fruits non consommés, ne sont pas jetés, ils sont transformés en salade de fruits ou bien en compote.

5 - Enquête de satisfaction annuelle auprès des enfants.

Scolarest donne une lecture des résultats de l'enquête, effectuée en Janvier.

77% des élèves sont satisfaits de la cantine

78 % des enfants sont satisfaits d'éviter de gaspiller de la nourriture

83 % des enfants sont satisfaits de trier les déchets..

77% des enfants sont insatisfaits du niveau de bruit dans la salle.

Scolarest analyse avec les élus et représentants de la Mairie, chacune des réponses données par les enfants. Une étude et une action particulière sera réalisée « de concert » avec les différents intervenants de façon à réduire le niveau du bruit dans les salles de restauration.

6 - Au sujet des 25 % d'impayés de St Gaudens :

Y a-t-il du changement sur ces impayés ? >> Qui paye ?

(nous ne voulons pas que les parents-payeurs payent pour les non-payeurs, via un coût par repas plus cher que la normale : est-ce le cas ?)

>> Nous insistons sur l'importance d'un avenant au contrat Mairie-Scolarest : la mairie pourrait facturer elle-même les parents (avec les moyens plus coercitifs dont dispose le trésor public)

Réponse de Madame Cazes:

« Ce ne sont pas les autres parents qui paient, pour ceux qui ont des dettes.

"Aujourd'hui, quand un repas coûte 3,25€ au parents, ça coûte aussi cher, voir + à la mairie". Pour le moment, les dossiers débiteurs sont transmis au CIAS pour savoir si les parents sont éligibles au demi-tarif. C'est la mairie qui prend en charge l'autre moitié du tarif normal. Nous orientons les familles vers une assistante sociale.

La mairie ne reprendra pas en charge la gestion du paiement. »

La prochaine commission de restauration est fixée au:

➤ **mardi 11 Mai 2021 à 16 h 30 sur le Restaurant Satellite.**

Les Directeurs d'ALAE ainsi que les parents d'élèves sont cordialement invités.

**Des légumes
cultivés avec soin,
ça vous botte?**

100% des fruits
et légumes frais
bruts sont issus
de culture ou
d'**agriculture
raisonnée***

* Respect d'un cahier des charges prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal



**Pour de bons
fruits et légumes frais,
pas besoin
de chercher
loin !**

Scolarest privilégie
toute l'année les

approvisionnements

locaux et tout particulièrement

Les légumes produits

« **Au Jardin de la Ferme** »

par **Bernadette Aunos**

Agricultrice en permaculture

à Saint Marcet

Produits
Locaux

