

COMPTE RENDU DE LA « COMMISSION MENU » DU 14 JANVIER 2013

A L'ACCUEIL DE LOISIRS DE GEORGES LAPIERRE

Présents : Madame Thomas, conseillère déléguée aux centres de loisirs et à la restauration scolaire, Madame Fallières, chargée de production à la cuisine centrale, Monsieur Mas, responsable de la restauration du groupe scolaire de Georges Lapierre, Mesdames Legoueix, Roberties, Butler, Pain, Chambefort, Canevet, et Sardier, parents d'élèves, quatre élèves (Loane, Camille, Emma, Alexia), Monsieur D'Angelo, responsable adjoint de l'ALAE de Georges Lapierre élémentaire, Madame Jaffre, responsable adjointe de l'ALAE du Petit Chêne et Monsieur Couarraze, responsable adjoint de l'ALAE maternel du Petit Train et référent des projets « alimentation » pour le service enfance.

Monsieur D'Angelo présente les différentes personnes de la structure et le groupe d'enfants référents de Georges Lapierre. Ils appartiennent à l'Agora, un groupe de 15 enfants qui se réunissent autour des 4 thèmes de l'ALAE : la culture, la santé (le sport et l'alimentation), la consommation responsable et le vivre ensemble.

Madame Thomas présente ses vœux de nouvelle année et propose un tour de table où chacun se présente.

Les enfants prennent la parole et exposent leurs projets. Ils souhaiteraient avoir des plats avec de « la décoration du monde », des plats sans gras, plus de viande tendre et facile à découper (car « ils perdent du temps et cela ne leur donne pas envie de manger »).

Ils voudraient des plats « plaisirs » comme des pizzas et du bouillon avec du vermicelle, et décorer la salle de restauration.

Madame Thomas ajoute que la viande, comme le mouton, fait l'objet d'attention de la part de la cuisine centrale. Ils font attention aux différents fournisseurs et à la qualité de la viande.

Monsieur D'Angelo rappelle que le gras n'est pas à proscrire entièrement de notre alimentation, nous en avons besoin.

Pour les « plats plaisir », ils sont déjà servis sur les restaurations, mais il arrive que ce soit les mercredis. De même, les bouillons sont déjà proposés, au même titre que les potages de légumes.

Les actions réalisées sur le groupe scolaire sont exposées par Madame Jaffre et Monsieur D'Angelo :

-GLP maternelle : atelier de décoration de Noël avec du matériel de récupération, les sapins senteur (récupération des épluchures d'agrumes), le compost est utilisé pour un projet jardin.

-Petit Chêne : L'ALAE a travaillé autour du thème de l'Espagne et sa culture.

-GLP élémentaire : personnification de Monsieur « bonne bouffe et madame malbouffe », organisation de chants avec plusieurs instants festifs programmés avant les vacances.

Madame Thomas explique aux enfants le déroulement de la réunion car ces derniers doivent retourner en classe. Elle précise que la commission va aborder les différentes problématiques rencontrées depuis la dernière réunion.

Madame Thomas demande aux parents s'ils ont des questions.

Un parent s'est rendu compte qu'il y avait des menus annoncés (comme le pot au feu) qui ont été remplacés.

Madame Fallieres répond que la cuisine centrale s'est trompée entre deux plannings, le nouveau et l'ancien.

Pour le repas de Noël, les parents expliquent que la paupiette de lapin n'a pas été appréciée.

Les parents demandent s'il est possible de changer les recettes de cuisine présente sur le site internet de la ville et mettre celle des épinards par exemple, car les enfants adorent les épinards de la cuisine centrale contrairement à ceux de la maison.

Un parent demande la fréquence à laquelle sont servis des produits bios.

Madame Thomas répond que certains produits sont servis systématiquement comme le blé, les lentilles et les pâtes bio. Certains produits ont été arrêtés car considérés comme de moins bonne qualité ou pour leur aspect (la purée notamment).

Parfois, certains produits bio sont servis sans être annoncés, au dernier moment, en fonction des arrivages des fruits et légumes. Mais le prix du repas n'est pas augmenté en fonction des produits bio car il s'agit d'une volonté de la mairie.

Il y a aussi le choix de la viande systématiquement d'origine française.

Une enveloppe est attribuée au début du marché, avec une petite marge de manœuvre, mais il faut attendre la fin du marché en cours pour modifier la quantité de produits bios.

Un parent demande à combien est évaluée la part de produits bio consommés par les enfants en %. (Le Grenelle de l'environnement recommande 20%).

Un parent précise qu'elle travaille sur les commissions de l'Agenda 21 en lien avec la mairie de Tournefeuille. Il a demandé à cette commission que le bio compose à 100% les repas proposés par la cuisine centrale, même si cela n'est pas réalisable immédiatement.

Madame Thomas ajoute qu'être excessif dans les demandes n'est pas forcément la meilleure manière d'aborder ce dossier.

Il n'y a pas de relecture des menus car la commission est en avance sur les grilles (déjà vérifiées jusqu'au 22 février 2013).

Les prochaines commissions l'année 2013 auront lieu de 14h à 15h30, le mardi :

- 12 février au groupe scolaire du Moulin à Vent
- 16 avril au groupe scolaire du Petit Train
- 14 mai au groupe scolaire de Mirabeau
- 11 juin au groupe scolaire de Pablo Picasso