

**OBJET : Commission restauration.**

COMPTE RENDU DE LA REUNION du mardi 2 février 2016

**Début de séance : 17h**

**Présents :**

Représentants la mairie de Lassy : M . BOURDEVERRE Jean-Yves adjoint à la restauration, M RABIN Christophe, chef de cuisine.

Représentants la commune de Baulon : M FERREOL adjoint, Nathalie responsable de la cuisine, un parent d'élève.

Représentant les élèves de Lassy : Maléna GUILLEME CE1, Jules MICHEL CE1, Alix PINCENT CE2, Jade MAGON CE2, Ruben BOSCHAT CE2, Malo LE CALVEZ CM1, Loane BOURREE CM1

**1°/Point sur la semaine du goût**

Le thème de la semaine du goût 2015 (du 12 au 16 octobre) était sur **les cucurbitacées**. Différents ateliers étaient proposés durant la semaine :

Lundi : Soupe de **potiron**

Mardi : Fusilli à la **courgette**

Mercredi : **Butternut** à la cannelle

Jeudi : Blanquette de veau, **courge spaghetti**

Vendredi : Cake à la **courge musquée**

En conclusion : les délégués de classe ont apprécié les ateliers avec l'intervention d'un cuisinier qui préparait une recette avec l'aliment du jour.

La semaine du goût a pour but surtout la découverte de la restauration sous une autre approche.

**2°/Lutte contre le gaspillage alimentaire**

M RABIN a présenté le bilan des pesées quotidiennes des restes après chaque repas. Il en conclut que les légumes verts et le poisson sont les deux aliments principaux où il y a le plus de déchets.

Les aliments qui n'ont pas beaucoup de reste sont les frites, la charcuterie et les féculents. Il remarque que ce sont les produits les plus gras qui sont les mieux appréciés.

Face au gaspillage, plusieurs méthodes ont été mises en place comme ;

- Mettre les entrées dans des plats pour que les enfants se servent à leur convenance.
- Leur faire peser les restes pour qu'ils s'aperçoivent de la quantité jetée tous les jours.
- Réduire la quantité dans l'assiette, si l'enfant en veut plus, il peut en redemander.

Les délégués de classes ont présenté **trois propositions** sur le thème du gaspillage par rapport à leur projet d'éco-école.

- **On propose de se servir tout seul à chaque table, aidé par les dames de service, si besoin.**
- Pour les entrées et les desserts froids, ça se fait déjà pour un certains nombre d'élève. Mais pour les plats chauds, par mesure de sécurité, on évite pour l'instant ; répond M RABIN
- **Nous proposons de mettre les épluchures et les aliments dans le composteur pour pouvoir mieux jardiner.**
- M RABIN répond : Pourquoi pas, il faut juste trouver le bon protocole pour le cheminement des déchets au composteur.
- **Cuisiner les restes pour éviter le gaspillage alimentaire, il faut trouver des recettes.**
- Pour la gestion des déchets, il y a des réglementations à cet égard. Je me renseigne pour

savoir comment on peut mettre en place la procédure; conclut M RABIN

### **3°/Organisation de la livraison des repas à Baulon**

Depuis peu, le service de livraison s'est doté de rampes pour le chargement et le déchargement des containers.

Cet achat répond à l'augmentation du nombre de repas, le poids des aliments dans les containers devenant de plus en plus lourd, ce qui rend les containers plus en plus difficiles à porter.

### **4°/Questions diverses**

M RABIN fait remarquer aux délégués qu'il faut éviter de donner ses propositions pendant le service. Il y a une boîte à idées, prévue pour ça, à l'entrée du restaurant.

Du 1er février au 11 mars, la cuisine propose à l'essai 2 jours de potage par semaine. Vu le peu d'engouement sur les crudités en hiver, nous avons remarqué que le potage avait plus de succès. Lors de la prochaine commission, on fera le bilan sur cette initiative.