

## **Commission Cantine 15 mars 2016**

### **Étaient présents :**

Elus : André Maunier, Marie-Isabelle Fernandez.

Mairie : Anne Thiabaud, Marie-Joëlle Lhomme, personnel communal (Régine, Laëtitia, Marianne, Éric chef cuisine, Stéphane cuisinier), Mme Tiberge (diététicienne).

Ecole : Mme Assamoua.

Upep : Emanuelle Machado, Béatrice Valente, Pierre-Philippe Beghin, Amélie Correia, Mélody Meyer.

### **RESTAURATION SCOLAIRE**

#### **Présentation de la nouvelle diététicienne**

Mme Tiberge a été recrutée par la commune de Peynier pour élaborer les menus dans le respect des normes de restauration collective, accompagner le personnel dans sa politique d'achat de denrées et mettre en place des outils de sensibilisation auprès des parents, enfants, acteurs éducatifs autour de la nutrition.

Il est indiqué que la diététicienne veille au respect du décret du 30 septembre 2011 relatif aux grammages et à la fréquence de présentation des plats. Ces règles découlent de la nécessaire lutte contre les problèmes d'obésité en hausse chez les jeunes.

Mme Tiberge insiste sur ce problème de santé publique dont les facteurs sont multiples (inactivité, surconsommation de produits ultra-riches, etc...). Elle appelle à une vigilance de tous et en particulier des parents, notamment concernant la collation du matin.

Les parents d'élèves demandent à ce que la diététicienne puisse intervenir pour conseiller les familles lors des réunions parents-profs de début d'année. La mairie accepte. Une nutritionniste intervient également dans le cadre des NAP auprès des élèves de l'élémentaire.

#### **Le gaspillage alimentaire**

Le gaspillage reste un problème récurrent. La diététicienne, sur la base de son expérience dans d'autres cuisines collectives, met en avant les résultats d'une politique d'éducation au goût.

La commune va affiner sa production en fonction des menus afin de minimiser au maximum le gaspillage.

#### **Qualité des repas et introduction du bio**

La Mairie s'est donné pour objectif d'augmenter la part des produits bio dans la composition des repas pour tendre vers les obligations du Grenelle de 20% mais indique qu'il est difficile à mettre en place en raison des coûts d'achat encore élevés, des difficultés de traçabilité des origines et de l'aspect des produits pas toujours attractifs pour les enfants. Des efforts sont poursuivis sur les produits laitiers. Pour le reste, les producteurs locaux sont favorisés (ex : les fruits et légumes viennent de Lou Cantalou à Trets).

La commission décide de poursuivre ces objectifs en :

- prévoyant mieux ses commandes sur l'année auprès des fournisseurs locaux afin de contribuer à la structuration des filières
- de signaler mieux les produits bio auprès des convives et de leurs familles
- de mesurer la part des produits bio dans les menus à compter de janvier 2016 pour permettre un bilan comparatif en janvier 2017.

### **Projet de nouveau restaurant scolaire**

Un nouveau bâtiment de cantine est prévu sur le city stade afin de pouvoir produire et servir 500 repas (contre 300 aujourd'hui). Les travaux démarreront en fin d'année 2016 et seront poursuivis en 2017. Le bâtiment actuel sera affecté à l'IFAC.

### **Service de cantine le mercredi midi**

A la demande de nombreuses familles, l'Upep a relayé pour la seconde fois le besoin de mettre en place un service de cantine le mercredi midi (cf. courrier Upep au Maire de novembre 2015). Refus de la mairie pour des raisons budgétaires.

L'Upep demande alors a minima un service de garderie jusqu'à 12h30 ou 13h. La mairie s'engage à chiffrer le coût de ce service pour les parents mais ne s'avance pas sur sa mise en place et renvoie plutôt sur un mode de garde solidaire entre parents.

### **Visite des lieux**

Les parents d'élèves se sont rendus sur place lors d'un service de cantine le 4 décembre 2015. Le compte-rendu de la visite est accessible sur le site internet de l'Upep : <http://peynierupep.fr/wp-content/uploads/2015/12/CR-visite-NAP.pdf>

### **GARDERIE**

L'Upep demande le prolongement de l'accueil des enfants jusqu'à 18h30 (avec un maximum de temps d'accueil de 10h par jour). REFUS de la mairie.