

ÉTAT DE PRÉSENCE

Présents	Excusé(s)	Destinataire(s)
<p><b>Président de séance</b></p> <p>Dominique BAUDRY (Maire de Granville)</p> <p><b>Membres présents</b></p> <p>Delphine DESMARS (Adjointe au Maire, en charge des Affaires sociales)</p> <p>Frédérique LEGAND (Ajointe au Maire, en charge de l'Éducation)</p> <p>Élise FLEURY (Directrice Service Éducation Enfance Jeunesse)</p> <p>Fanny ROBAËY (Directrice Solidarité et Services à la population - CCAS)</p> <p>Denis LEFÈVRE (Responsable Cuisine Centrale)</p> <p>Alexandre JUTEAU (Conseiller de Prévention)</p> <p>Julie HERBERT Candy HAMON Vanessa DESJARDINS Marc HAMEAU Fanchon LEGUELINEL Frédérique SARAZIN Gaylord NIOBEY Mélodie DOZH Sharlène VEXIER Julien GASCOIN (Parents d'élèves)</p> <p>Nathalie GOHARD Sébastien LECHARTIER Anne-Myriam BERNARD (Directeurs écoles et crèches)</p>	<p>Jessica HALLAIS Sandra BOUHOURE (Parents d'élèves Notre Dame)</p> <p>Marie LARUE Monique SESBOUE (Directrices d'écoles)</p> <p>Mairie de Coudeville/Mer</p>	<p>Les présents et les absents</p>

## ORDRE DU JOUR

- 1 / Présentation des membres de la commission et du projet « Restauration scolaire »
- 2 / Réflexion sur le remplacement des barquettes plastiques
- 3 / Introduction de produits bio & locaux et d'un repas « vert »
- 4 / Dates à retenir

### 1 / Présentation des membres de la commission et du projet « Restauration scolaire » :

Madame le Maire remercie les parents, les professionnels et les élu réunis pour la création de la commission « restauration scolaire ». L'objectif de cette commission est de co-construire la restauration de demain pour les enfants fréquentant les établissements livrés par la cuisine centrale municipale. Cette démarche commune engage les parents, les professionnels et les élus à travailler conjointement sur :

- l'introduction de produits bio et locaux dans les trames de menus,
- la réduction de l'usage de plastiques
- la réduction des déchets en limitant le gaspillage alimentaire

Elise Fleury explique que, parallèlement, un travail est amorcé quant à l'utilisation des nouveaux produits d'entretien dans les structures municipales. Des essais ont été faits afin de fabriquer des produits plus sains pour l'environnement. Des machines vapeurs et des microfibras sont également à l'essai afin de tendre vers le « *Zéro produit* ».

Madame le Maire indique que la Ville n'utilise plus de produits phytosanitaires, conformément à la loi du 6 février 2014 interdisant l'utilisation des pesticides dans les espaces verts publics ; « *Zéro Phyto* ».

Les parents d'élèves rappellent la démarche qu'ils ont conduits en janvier 2019 en envoyant un courrier à Madame le Maire afin de :

- prendre connaissance des mesures mises en place par la collectivité pour aller vers une alimentation biologique et locale,
- découvrir la cuisine centrale et les restaurants scolaires,
- co-construire un projet favorisant encore plus de qualité pour les enfants.

Un site Internet dédié a été mis en ligne pour les parents qui souhaitent rejoindre le collectif. Il est proposé de créer un lien sur la page du Service Education sur le site de la Ville de Granville.

En préambule de cette première commission, voici un rappel des différents rendez-vous ou rencontres qui ont eu lieu :

- **Du 25 février au 18 mars (4 lundis)** : partage d'un repas dans les quatre groupes scolaires pour un échange entre Denis Lefèvre, Elise Fleury et Fanny Robaëy et les agents de restauration scolaire (qualité, trames menus, intérêt pédagogique du temps de repas ...)
- **5 mars 2019** : rencontre avec la société « Rescaset » qui fournit les barquettes pour envisager des alternatives au plastique
- **8 mars 2019** : première rencontre entre le collectif de parents et la Ville de Granville
- **5 avril 2019** : Point presse et communication auprès des enfants et des familles sur la restauration scolaire : plaquette d'information et panneau d'information dans les groupes scolaires
- **10 avril 2019** : Visite de la cuisine centrale par six parents d'élèves, Marie Bondroit de l'association « Bio en Normandie », la presse, deux résidents de la Résidence Autonomie Les Herbiers, des élus

- **6 mai 2019** : deuxième rencontre avec le collectif pour échanger sur les conditions de mise en place de la commission et la sensibilisation des personnels intervenants dans les écoles et à la cuisine centrale
- **22 mai 2019** : réunion préparatoire à la diffusion du Film « Zéro Phyto, 100% Bio »
- **11 juin 2019** : rencontre avec Marie Bondroit de l'association « Bio en Normandie » pour échanger sur les marchés publics et une éventuelle mise en place de collaboration pour mener le projet
- **17 juin 2019** : projection du film « Zéro phyto, 100% Bio » aux agents de restauration des groupes scolaires (20 personnes), aux cuisiniers de la cuisine centrale municipale (4 agents) et aux élus (3 personnes) en présence de l'Association « Bio en Normandie », du Collectif des parents d'élèves et de l'Association Ethic&Co.
- **17 juin 2019** : Dépôt de l'Appel à projet du réseau « Cantines Durables – Territoires Engagés » de la Ville de Mouans-Sartoux
- **18 juin 2019** : repas à l'école Jules Ferry avec quatre parents d'élèves, Frédérique Legand, Elise Fleury et Fanny Robaëy

## 2 / Réflexion sur le remplacement des barquettes plastiques :

- Les barquettes en carton puis en plastique sont utilisées depuis la création de la Cuisine Centrale en 1992.
- Après avoir évoqué la possibilité de barquettes en cellulose de bois ou autres matériaux biodégradables, la piste des bacs gastros semblent celle partagée par la majorité des membres de la commission.
- Les bacs gastros concerneraient uniquement la production scolaire, à savoir 700 repas par jour. Le reste de la production pour la Résidence Autonomie Les Herbiers et le portage de repas à domicile ADMR perdurerait en barquettes plastiques pour répondre à la problématique du conditionnement individuel.

### - Les avantages :

- o Pas de perturbateurs endocriniens avec les bacs gastros,
- o Une réduction des déchets avec l'arrêt de l'utilisation des barquettes plastiques qui sont jetées chaque jour,
- o Une baisse du coût de fonctionnement (achat des barquettes),
- o Une réduction des déchets car le passage aux bacs gastros nécessite de connaître le nombre de repas à l'avance pour un conditionnement « à la portion ».

### - Les inconvénients :

- o Le poids des bacs gastros qui peut entraîner des TMS (Troubles Musculo Squelettiques) pour les agents. Alexandre Juteau indique que cette question sera abordée en CHSCT,
- o Être autorisé par la DDPP à fonctionner en bacs gastros. Autorisation de principe obtenue par Denis Lefèvre (vendredi 21 juin),
- o Augmentation des charges de produits lessiviels, de la consommation d'eau du fait du lavage des bacs gastros sur le site de la Cuisine Centrale,
- o Le stockage des bacs gastros dans les locaux exigus de la Cuisine Centrale. Actuellement les barquettes sont stockées sur le quai à l'extérieur,
- o Revoir le protocole de pré-lavage des bacs sur les sites de restauration scolaire et le retour par le quai avant de la cuisine centrale avant un second lavage,
- o La commande « fixe » des repas en amont par les parents auprès de l'école / Pas au jour le jour : pré-inscription sur Concerto (logiciel du Service Education)

- **Remarques diverses :**

- o Être vigilant quant à la qualité de l'inox utilisé,
- o Obligation de réchauffer avec le couvercle pour ne pas perdre en qualité (dessèchement),
- o Plus de préparation à faire sur place par les agents de restauration scolaire : vinaigrette, découpe des citrons ...

**3 / Introduction de produits bio & locaux et d'un repas « vert » :**

- La commission évoque le souhait d'introduire plus de composantes bio et locales dans la trame menu à partir de la rentrée ; Frédérique Legand propose qu'un menu « vert » soit proposé par semaine. Les produits ciblés en priorité sont :
  - o Les produits secs : pâtes, riz
  - o Les pommes et les poires
  - o Le pain
  - o Les yaourts et le fromage

**4 / Dates à retenir :**

- En septembre, date du 20 septembre à confirmer ? : présentation aux parents des groupes scolaires de la commission restauration : conférence, intervenants, dégustation ? Abandon de la diffusion du film « Zéro Phyto, 100% Bio » avec Ethic & Co ?
- Pesée des déchets dans les groupes scolaires : dès la rentrée 2019/2020
- Semaine du goût dans les écoles : présentation des légumineux
- Prochain regroupement de la commission en octobre 2019