

COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE

CR RÉUNION DU 4 FÉVRIER 2025

Présents :

PHI-VAN-NAM Mei-Ling (*animatrice commission - conseillère déléguée*)
MERCY Cathy (*adjointe au Maire*)
BONILLO Emilie (*parent d'élève et Les Lherminots*)
MARCHESAN Magali (*directrice ALAE*) représentée par PUYOL Vanessa (*directrice adjointe ALAE*)
FONTES Martine (*responsable cantine*)
POYAUX Cédric (*représentant Lherminots*)
RABARIJAONA Ludivine (*co-animatrice commission - conseillère déléguée*)

Absents :

GIL Gilbert (*élu municipale*) -excusé
GIRARD Christophe (*élu municipale*)
PEYRON Sandrine (*adjointe au Maire*) - excusée
MIRASSOU Florence (*élue municipale*)
MARIETTI Priscille (*parent d'élève*) - excusée

1. DIGESTEUR

La livraison a eu lieu le Lundi 13 Janvier 2025 dans la matinée. Adrien DESPERAMONS est passé tous les jours de la première semaine afin de s'assurer que le digesteur fonctionne correctement et pour faire le point régulièrement avec l'équipe du restaurant scolaire.

Adrien DESPERRAMONS nous a renvoyé un texte explicatif du digesteur :

Rappel de fonctionnement :

Le digesteur permet de réduire les déchets alimentaires en poids et en volume de 80 à 90% en 24H.

Le digesteur fonctionne comme un estomac humain, il mange ce que nous mangeons et ne mange pas ce que nous ne mangeons pas comme les os, l'huile, les coquilles de crustacés etc... Comme un estomac, aidé par une base enzymatique, les aliments sont brassés dans une cuve à plus de 70% et la machine va extraire la vapeur d'eau pour assécher la matière. Le produit fini se présente sous la forme d'une poudre stable, sans odeur et sans risque de prolifération des nuisibles. Le produit fini que l'on nomme « digestat » peut servir d'apport en matière sèche dans un composteur, il peut aussi être utilisé sous forme d'engrais pour les espaces vert de la



commune. Par contre il ne peut pas être transmis à un tiers et ne peut pas servir d'engrais pour un carré potager sans avoir été composté au préalable pour être en conformité avec la réglementation. Le digesteur permet donc de réduire à la source les déchets alimentaires, il permet de réduire considérablement, voir supprimer la collecte des biodéchets, il évite aux équipes de cuisine de porter des charges lourdes, il permet de garder les espaces de stockage propres et sans odeur et les déchets alimentaires de nos écoles peuvent être réutilisés de manière utile sur la commune.



2. MENU DÈS MARS 2025

Nous informons que lors de la Commission Menu qui a eu lieu en Janvier 2025 il a été décidé qu'il ne serait proposé qu'un seul choix en entrée et en dessert dès le 10 Mars 2025. En effet, il a été constaté que le restaurant scolaire du Lherm était un des rares à proposer les doubles choix.

Ceci permettra d'éviter de perdre du temps au passage au self et de simplifier la logistique. Toutefois, le restaurant scolaire manque de coupelles. Un devis va donc être réalisé par Mme FONTES et fourni à la mairie.

3. PRÉSENTATION COMMUNICATION AUX LHERMOIS



La restauration scolaire au Lherm pour les écoles René Cassin

La Mairie du Lherm, ainsi que la commission restauration scolaire, souhaitent répondre à vos questions concernant la cantine.

Les repas à la cantine

Les repas sont assurés depuis 2021 par la société API Restauration.

Ces repas sont livrés chaque jour.

Les menus sont disponibles en ligne ici :



Ces menus sont établis par une diététicienne, le pain est fourni par les boulangeries du village.

Chaque jour, le personnel de la cantine s'occupe de tout préparer pour que les enfants puissent apprécier leur repas.

Les animateurs de l'ALAE prennent le temps d'encadrer les enfants afin que chaque enfant puisse manger un minimum le midi et repartir en classe avec assez d'énergie pour l'après-midi, mais cela est parfois très difficile.

Certains enfants veulent trop souvent ne rien prendre, ne serait-ce que pour goûter.

C'est pour cela que la commission cantine a décidé de mettre en place l'initiative

« un repas entier pour goûter »

Chaque enfant prend un plateau avec une entrée, un plat et un dessert. L'enfant reste libre de manger ce qu'il veut, l'idée est seulement de lui proposer de tester de nouvelles saveurs.

Ces aliments sont, de toutes façons, déjà préparés, et finiront quoi qu'il arrive en déchets s'ils ne sont pas servis ou consommés.

Parce que les goûts alimentaires changent tout au long de la vie, nous comptons sur les parents pour expliquer cette démarche à leur enfant et l'inviter à être gustativement curieux.



Facturation Cantine

Lorsque votre enfant est inscrit à l'ALAE durant la pause méridienne (entre midi et 14h), il prend ses repas à la cantine.

La MJC est en charge de fournir à la Mairie, le nombre de repas prévus pour votre enfant en fonction des inscriptions comptabilisées.

Pour rappel, il est nécessaire d'inscrire votre enfant sur le portail familles de la MJC minimum 6 jours ouvrés pleins avant la date souhaitée : <https://lherm.portail-defi.net/>

En cas d'absence de votre enfant pour maladie, vous pouvez fournir le justificatif médical dans les 7 jours (pas de rétroactivité) afin de ne pas être facturé. Ce justificatif doit être envoyé à la MJC accueilmjc@orange.fr et la Mairie regie@mairie-lherm.fr.

Dans le cas où l'enseignant serait absent plus de 3 jours, et que l'enfant ne fréquente pas la cantine, il est nécessaire de prévenir la MJC et la Mairie afin de ne pas être facturé.

Le tarif du repas est calculé en fonction du quotient familial, nous vous rappelons que le prélèvement automatique est conseillé, vous trouverez plus de détails sur le site de la Mairie : <https://www.mairie-lherm.fr/vivre-a-lherm/restauration-scolaire/>

Voici les tarifs en vigueur pour l'année 2024/2025 :

Quotient familial	Prix
QF <= 999	1
999 <= QF <= 1350	1.8
1351 <= QF <= 1499	2.5
QF >= 1500	3.8
Adultes	5.2

Réduction et Valorisation des déchets

Depuis le 1^{er} janvier 2024, les collectivités territoriales sont tenues de mettre en place un tri à la source des biodéchets (loi AGEC).

Pour répondre à cette loi, 2 actions principales ont été mises en place :

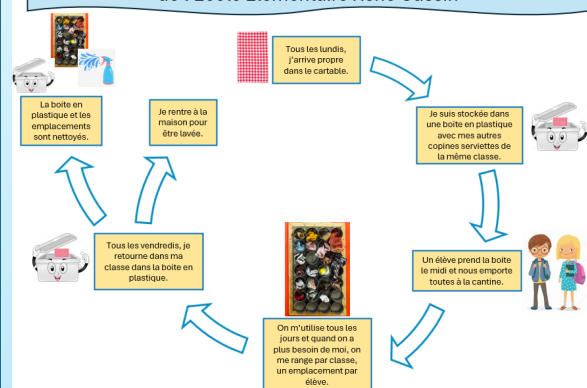
1) La serviette en tissu, depuis septembre 2024, pour les enfants de l'école élémentaire.

Cette initiative a permis de supprimer 300 serviettes en papier chaque jour.

Cette initiative sera étendue pour l'école maternelle à la rentrée 2025.

Le schéma ci-dessous vous permettra de mieux comprendre la vie d'une serviette en tissu à la cantine du Lherm.

« Vis ma vie » de Serviette à la cantine de l'Ecole Élémentaire René Cassin



2) L'achat d'un digesteur (installé depuis janvier 2025) qui permet de gérer une majorité des ~35 kilos de déchets quotidien produits par la cantine.



Mais qu'est-ce qu'un digesteur ?

Le digesteur (photo 1) permet de réduire les déchets alimentaires en poids et en volume de 80 à 90% en 24H.

Le digesteur fonctionne comme un estomac humain, il mange ce que nous mangeons et ne mange pas ce que nous ne mangeons pas comme les os, l'huile, les coquilles de crustacés etc...

Comme un estomac, aidé par une base enzymatique, les aliments sont brassés dans une cuve à plus de 70°C et la machine va extraire la vapeur d'eau pour assécher la matière.

Le produit fini se présente sous la forme d'une poudre stable, sans odeur et sans risque de prolifération des nuisibles.

Ce produit fini que l'on nomme « digestat » (photo 2) peut servir d'apport en matière sèche dans un composteur, il sera utilisé sous forme d'engrais pour les espaces vert de la commune. Cependant, il ne peut pas être transmis à un tiers et ne peut pas servir d'engrais pour un carré potager sans avoir été composté au préalable pour être en conformité avec la réglementation.

Le digesteur permet donc de réduire à la source les déchets alimentaires, il permet également de réduire considérablement, voir de supprimer la collecte des biodéchets, il évite ainsi aux équipes de cuisine de porter des charges lourdes. Il permet également de garder les espaces de stockages propres et sans odeur. Les déchets alimentaires de nos écoles peuvent donc être réutilisés de manière utile sur la commune.



Photo 1

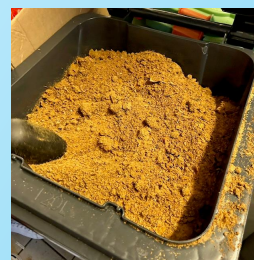


Photo 2

Mme BONILLO Émilie explique le contenu de la brochure aux personnes présentes.

Nous abordons le sujet de la mise en place des serviettes en tissu pour les maternelles. Nous décidons de supprimer la phrase « Cette initiative sera étendue pour l'école maternelle à la rentrée 2025 », et fixons une date limite pour décider de l'organisation à mettre en place pour la rentrée 2025 (*fin Avril 2025*). Il sera rajouté dans la brochure qu'une réflexion est en cours pour le rajouter à la maternelle.



Il est proposé par Mme MERCI Cathy de peut-être ne le faire que pour les grandes sections à la rentrée 2025. Proposition validée par l'ensemble des personnes présentes.

Dorénavant, la commission restauration scolaire fera une communication tous les ans fin Août sur les tarifs des menus.

4. QUESTIONS DIVERSES

Nous avons constaté que la classe de Mme PROUST n'avait pas de serviette. Pour quelle raison ? Et que devons-nous faire pour corriger cela ?

Nous constatons ce jour que les serviettes sont en place et le problème est réglé.

Il a été constaté que plusieurs classes n'avaient pas la totalité des serviettes, que les enfants ne prenaient pas leurs serviettes à table ...

Que pouvons-nous proposer ?

Une affiche où il sera noté « As-tu pris ta serviette ? » sera installée au bout du self.

On va redemander aux enseignants de rappeler de prendre la serviette sur le cahier des devoirs.

API propose de réaliser des formations aux animateurs afin de les accompagner dans la gestion des repas. Quelles dates conviendraient à l'équipe animation ?

Vanessa propose le Jeudi 13 Mars 2025. Nous transmettons les coordonnées de Vanessa à Noémie LACAM pour qu'elles puissent s'organiser.

Fin de la réunion à 19h15.

Prochaine réunion fixée le Mardi 18 Mars 2025 à 18h.