

Compte rendu commission Cantine du 11 décembre 2015

Prochaine réunion le vendredi 8 janvier à 15h à la Mairie

Chiffres de l'année 2014/2015

5883 repas sur 134 jours soit une moyenne de 44 repas par jour

- Coût matière première : 2.60€
- Coût de la préparation : 4.11 €
- Soit un cout total de : 6.71 €

Journée type de Laëtitia

8h45 ordinateur pour prendre les mails des parents (enfant malade, inscription cantine ou garderie)

9h cantine pour commencer à mettre à cuire

9h30 tournée dans les classes avec listing

Puis jusque 12h seule dans la cuisine (avant, à partir de 10h45 avec Marie dans la cuisine pour aider)

12h-13h repas (3 personnes : Laëtitia, Diana et Marie Noëlle)

13h-13h45 : pause

13h45-15h : ménage

15h-16h : facture, commandes, élaboration des menus

Laëtitia explique que compte tenu du temps qui lui est alloué pour faire à manger, elle ne peut se concentrer que sur un plat à faire, les autres devant être achetés « tout prêt ». De même, elle nous informe qu'elle dispose d'un tableau indiquant les recommandations de poids de viandes et des autres aliments, par jour par enfant, pour savoir quel poids total commander.

Budget journalier par enfant

La somme de 2.60 € est allouée pour chaque enfant et par jour. Il se décompose en général ainsi :

- Entrée 0.40 €
- Plat principal : 1.20 €
- Fromage : 0.20 €
- Dessert : 0.50 €
- Pain : 0.30 €

Fournisseurs de l'école :

Le fournisseur principal est Brake France, qui est un grossiste et qui est habitué à livrer les collectivités. C'est également la diététicienne de Brake qui valide l'équilibre des repas. Un équilibre se voit sur 20 jours. Livraison une fois par semaine.

La viande est prise à la boucherie de Lescheraines. Livraison lundi et jeudi.

La Halte des Bauges fournit les fruits et légumes frais, pour les entrées et les desserts, ainsi que le pain.

Pistes de travail

- 1) Contacter la Bio d' Ici qui est une association qui aide les collectivités à passer au bio. Elle est située sur Chambéry.

Une structure à but non lucratif (association destinée à se transformer en SCIC.)*

- Une plateforme créée en Pays de Savoie pour faciliter l'introduction progressive et régulière d'une alimentation bio, saine et de proximité en restauration collective.

Quelles réponses concrètes

- un catalogue de produits bio, de saison, adapté à la RHF, acheté au plus local et plus direct (logique de circuit court).

- une offre de menu à 100% bio « clé en main » pour les enfants scolarisés de l'école maternelle au lycée.

- une plateforme d'approvisionnement basée en Pays de Savoie, adossée à un partenaire transport local performant.

- une livraison sur les deux Savoie en priorité, possible sur une partie de l'Isère et de l'Ain (nous consulter).

- 2) Contacter Adabio

L'ADABio est l'association pour le développement de l'agriculture biologique en Savoie, Haute-Savoie, Isère et dans l'Ain.

Elle a été créée en 1984 par des agriculteurs biologiques pour promouvoir une agriculture respectueuse des personnes et de leur environnement. Elle est aujourd'hui forte de 300 adhérents dans tous les domaines de production. Conçue comme un réel outil de développement répondant aux problèmes propres à l'agriculture biologique, elle accompagne les producteurs (en conversion ou en installation en bio), les professionnels de développement de la bio et les collectivités à mettre en œuvre leur projet autour de l'agriculture biologique.

Accompagner les collectivités dans leur projet de développement de la bio en leur proposant un diagnostic de territoire et un plan d'actions global de la production à la consommation.

- 3) Se poser les bonnes questions

Les enfants gaspillent-ils beaucoup de nourriture ?

Avons-nous besoin de manger de la viande à tous les repas ?

Peut-on proposer ponctuellement des repas plus ludiques aux enfants dans le but de leur faire découvrir d'autres saveurs ?

Peut-on insérer dans les TAP de 2016/2017 un intervenant sur l'alimentation ? Croc Bauges ?