

Commission cantine 23 avril 2024

Présents :

Elus : JP Valette –B. Delcassé – C Verdoux Cuisine centrale : G. Larnaudie- J. Dominguez

Ecoles : M. P. Valette

Personnel des écoles : C. Bertin – N Haas

Parents d'élèves : C Jean –J. Maccioni - N. Calvet

Enfants : S. Ferrié

Mairie : O. Dupaty

Portage des repas : M. Mousqué

Centre Léo Lagrange : V. Ramond

EHPAD : R. Cambon - A.M. Sabatié

1- Présentation du Projet Alimentaire du territoire

La commune de commune du Pays de Lafrançaise a initié en 2021, en lien avec le projet de territoire, un travail autour de la stratégie alimentaire de territoire. Accompagnée par l'ADEFPAT, ce sont 12 séances de réflexions et d'ateliers qui ont regroupés les partenaires institutionnels, des agriculteurs, des associations, des élus ... pour aboutir en 2024 à la labellisation du Projet Alimentaire de territoire en émergence. Ceci va nous permettre de recruter un chargé de mission sur 3 ans qui aura pour mission principale l'animation du projet. (voir présentation jointe).

2- Echanges

La cuisine centrale fournit les repas aux écoles, à l'EHPAD et pour le portage à domicile.

L'ensemble des convives note la qualité des repas et valide le repas à thème une fois par mois.

Les goûts et les besoins ne sont pas identiques : par exemple les enfants préfèrent les pâtes aux épinards mais à l'EHPAD les épinards sont appréciés. Merci à l'équipe cuisine pour son adaptabilité.

Des échanges autour du fonctionnement en liaison froide qui ne permet pas toujours de conserver une qualité gustative optimale pour certains mets. (Les frites)

Une particularité pour le centre de Loisirs avec quelques difficultés dues à l'augmentation des effectifs et à un équipement pas toujours adapté. (Frigos)

À partir du 1er janvier 2025, la loi EGalim va interdire l'utilisation de contenants en plastique pour cuire, réchauffer ou servir. De nombreuses questions à se poser pour notre mise aux normes : stockage des plats (1000 ?), lavage, retour du sale, poids ... Du travail en perspective et aussi des investissements importants.

3- Point sur « un fruit à l'école »

Deux distributions de fruits seront organisées d'ici la fin de l'année scolaire : fraise et abricots

4- Point goûter de Noël

Le goûter de Noël 2023 a privilégié en partie des produits locaux. Cette démarche a été appréciée et nous en profitons pour remercier les services techniques qui participent tous les ans à la réussite de cette fête.

5- Point sur la cantine à 1€

Rappel : Le repas à 1€ est proposé aux familles sous condition de ressources - La demande doit être faite à la mairie.

Sur l'année civile 2023 ce sont 90 élèves environ qui ont pu en bénéficier ce qui correspond à 13 500 repas.