



Groupe Consommation Sous-groupe cantine

COMPTE RENDU rencontre du 12 décembre 2017

Membre présents : Françoise MICHALON & Cédric QUENEL

Nous avons donc été reçus , Cédric et moi ce mardi soir, 12 déc. 2017 par Céline Hart (élue chargée éducation/jeunesse) et le Maire Jacques Dubay.

Une très belle rencontre pleine d'écoute et de bienveillance.

Nous ne pouvons pas tout vous transcrire mais en voici les grandes lignes :

Nous n'avons pas abordé, dans ce premier temps, ces questions ni pour le Collège ni pour l'Ecole de la Sainte-Famille qui ont fait d'autres choix.

Fonctionnement de la cantine des 2 écoles publiques de Saint- Péray (école du Quai et des Brémondrières) :

Il existe un marché public de la restauration, renouvelable tous les 4 ans. Prochaine échéance : sept. 2018.

C'est la cuisine centrale de GG qui a été choisie : 45 000 repas/an, 140 J/an soit env. 400 repas /j.

Il existe une commission cantine composée de membres de la cuisine centrale , de parents- délégués et d'élus qui se retrouve 1x an.

La tendance de la cuisine centrale est d'aller vers du bio et vers des circuits courts...mais encore beaucoup de pas restent à faire.

Les repas sont préparés selon la liaison froide (soit 48h à l'avance) dans des plats collectifs (et non en barquettes plastiques individuelles !).

Le service se fait sous forme de self...mais malheureusement le temps de cantine avec ses différents services est très court ! Des moyens d'insonorisation ont été testés car en effet beaucoup de bruit...pas vraiment un temps calme !

Le personnel de service (essentiellement féminin) a été formé mais on pourrait aller plus loin nous dit Céline !

Avec nos interlocuteurs , apparaît non seulement l'intérêt pour le bio et le local mais la discussion va très vite vers le gaspillage !

La Mairie a donc déjà pris des mesures :

Elle travaille avec « Compost et territoires » : installation de composteurs dans chacune des 2 écoles.

Des intervenants de cette association ont informé chaque classe durant une demie- journée chacune , avec l'appui aussi d'une diététicienne!

Céline nous dit qu'un pesage de déchets a été fait mais que nous pourrions tout à fait refaire une semaine/ test de pesage de déchets. Question prix des repas : pas de prise en compte du quotient familial. 4.97 € payés par la Mairie (prix réel de revient : charges de personnel etc. env. 7.50€), 4.38€ par les parents.

Des initiatives :

un petit jardin potager à l'école des Brémondrières,

un partenariat avec les maraichers de la plaine qui vont s'installer en janvier...

Le Maire s'est rendu à Barjac dans le Gard (cf. « Nos enfants nous accuseront »).

Des idées :

Fonctionnement en tutorat : un Grand/un Petit (cf. Cornas).

Travail avec « Ardèche et saisons » dont le siège est à Privas qui pourrait livrer leurs produits 2 x par semaine...
A suivre !

Il a été question de Barjac dans le Gard où le Maire s'est rendu...

Un voyage (élus/ citoyens à Ungersheim) pourrait être organisé ...

Il est important de retenir que pour toutes ces initiatives innovantes et de changement sont partagées positivement par les parents d'élèves...et qu'il n' YAPLUKA qu'à continuer !

Une rencontre de plus d'une heure où nous avons senti une réelle volonté d'avancer vers plus de bio, de local et de diminution des déchets !!!

Nous avons d'autant plus apprécié que nos élus portent un réel intérêt à Yapluka qui voit en nous une possibilité de développer des actions que la municipalité n'aurait pas le temps de mener.

Une suite est prévue !

Des dates ont déjà été prises :

Cédric et moi sommes invités à la prochaine commission cantine (mi-janvier date à confirmer) ainsi que pour un repas à la cantine de l'Ecole du Quai le mardi 16 janvier 18 !

Nous pourrons sentir alors l'ambiance, découvrir les menus, le goût... et le compostage en attendant la mise en place d'autres possibles !