



**Orthez**  
La [Re]belle



## RAPPORT COMITE CONSULTATIF RESTAURATION/MENU DU 11 MARS 2015

Début de la séance : 17 heures

Orthez, le 12 Mars 2015

### Présents :

- Représentant de la mairie : Madame LACLAU jacqueline
- Directeur de la Restauration Collective Municipale : Monsieur SERENNE Franck
- Ecole de Castétis : Madame LAMARQUE Cathy, cantinière et Madame FERNANDES Virginie, aide cantinière
- Production froide : Madame LAMOTHE Marie Hélène
- Responsable menu paquet hygiène : Madame LAULHE Myriam
- C.L.A.E. : Madame CICCONE Odile,
- Ecole de Sainte Suzanne : Madame ROGRIGUEZ Dominique, cantinière
- Ecole Départ maternelle : Madame PEYRAGA EZ ZAATOUTI Laurence, représentante parent d'élèves
- Ecole Départ primaire : Madame CONVERT Virginie, représentante des parents d'élève
- Ecole notre dame Saint Joseph : Monsieur BARREAU Pierre, directeur
- Ecole des Soarns : madame RAVET vanessa, représentante des parents d'élèves

Excusé : Madame Prada

### A. Intervention de Monsieur Serenne

La ville d'Orthez a signé une charte avec Arbio aquitaine pour intégrer plus de produits bio et locaux dans les menus. Nous étions actuellement à 15% de produits locaux mais les objectifs à venir sont plus ambitieux : 20% de bio et local (aquitaine) en 2017 avec un objectif de 35% en 2020.

Mr Serenne présente également un résumé de l'étude sur le gaspillage alimentaire menée par Marion Bidart. Elle a testé 3 sites pendant 2 semaines (école de la Chaussée de Dax, école de Départ et école de Sainte Suzanne). Le résultat montre que 15 à 20% en moyenne de la production n'est pas consommée par les enfants, essentiellement pour les légumes verts. Nous continuons notre démarche sur l'étude du gaspillage afin de mieux cerner les habitudes et jeter le moins possible de nourriture.



**Orthez**  
La [Re]belle



**B. Tour de table sur le trimestre passé:**

▪ Ecole des Soarns :

Madame Ravet a fait passer un questionnaire aux parents. Quelques uns estiment que la quantité pour les CM2 est insuffisante et se posent la question sur l'escalope viennoise coupée en deux.

Réponse : nous devons respecter au plus près les recommandations de GERMEN pour le grammage des repas servis aux enfants. La Restauration Municipale est quand même au dessus de ces préconisations. Concernant l'escalope viennoise, qui est la seule viande coupée en deux, l'explication est simple : le fournisseur ne proposait que des escalopes à 145 grammes environ pour des « vrais escalopes ». la Restauration Municipale a fait le choix de ne pas prendre des escalopes reconstituées de 70 grammes mais de rester sur des escalopes de 145 grammes que nous coupons en deux pour que l'enfant ait la portion voulue. Lors du prochain appel d'offre, la restauration demandera au fournisseur des portions adaptées en gardant la même qualité nutritionnelle.

▪ Ecole Notre Dame Saint Joseph :

Monsieur Barreau demande des précisions sur la charte signée avec Arbio car il est attaché à la présence de produits locaux. Monsieur Serenne lui précise que nous gardons le même état d'esprit qu'avant : travailler le plus souvent possible avec des producteurs locaux mais nous allons plus loin puisque la volonté politique est d'intégrer aussi plus de bio.

Monsieur Barreau souligne enfin que ses remarques sur la baisse de qualité ont été prises en compte et que les repas de ce dernier trimestre étaient satisfaisants.

▪ Ecole de Départ :

Les parents d'élèves de Départ ont aussi demandé des explications sur la moitié d'escalope. Ils sont majoritairement satisfaits de la variété et de la qualité des menus.

▪ Ecole de Castétis :

Les cantinières ont constaté des problèmes de cuisson sur certains aliments : les escalopes viennoises et les wings sont trop cuits, les lasagnes n'étaient pas assez dorées. Ces remarques seront prises en compte par la cuisine.

Les menus à thème (chinois, italien...) sont toujours appréciés. Les crêpes sont réclamées en Février.



**Orthez**  
La [Re]belle



C. Travail collectif sur les menus proposés pour les mois d'Avril à juillet 2014

- Les produits en circuit court sont toujours présents au moins une fois par semaine
- Un menu à thème par mois : repas des îles en Avril, repas basque en Mai, repas d'été en juin et repas américain en juillet.
- Des changements ont été effectués dans le respect du plan alimentaire

Fin de la séance 18h30 heures

Bernadette Prada  
Présidente du comité, maire adjoint

Les menus d'Avril à Juillet 2015 et le rapport du comité consultatif restauration menu sont consultables sur le site de la ville d'Orthez sur [www.mairie-orthez.fr](http://www.mairie-orthez.fr)