

Compte rendu de la commission cantine – école Ourouspoure

Date commission : Mardi 13 février 2024

Les actions mises en place par Bertakoa pour limiter le gaspillage alimentaire continuent.

Depuis le début de l'année, les personnes encadrant les enfants le midi complètent quotidiennement un tableau afin de préciser la quantité de reste dans les assiettes (un peu, moyennement, beaucoup) ainsi que le nombre de plats non servis.

L'objectif de cette étude est de mieux connaître le goût des enfants, en fonction de chaque école et ainsi de mieux adapter la quantité de nourriture distribuée quotidiennement à chaque école afin de limiter le gaspillage alimentaire mais également de modifier certains plats pour prendre en compte les goûts des enfants tout en continuant à respecter les recommandations du GEMRCN (guide sur la nutrition).

Le site internet de Bertakoa <https://www.bertakoa.eus/> présente désormais les informations suivantes :

- Idée menu du soir en fonction du repas du midi (disponible d'ici peu)
- Liste des allergènes

1ere phase : Retour sur les menus de la période passée

- Il y a globalement moins de gaspillage sur les plaques (= grand plat) distribuées par Bertakoa : par exemple, il y avait, sur la première période (septembre / octobre 2023), un surplus permanent de plaques de riz. Ceci a été pris en compte par Bertakoa et le surplus de riz est désormais limité.
- Le gaspillage vient désormais principalement des restes dans les assiettes. Les enfants oublient parfois de manger et préfère discuter ! Il reste régulièrement des légumes dans les assiettes (velouté de poireaux, navet poêlé, petits-pois, coleslaw, chou-fleur, macédoine) ainsi que les plats nouveaux / proposés occasionnellement (cannelloni, pomme de terre grenaille avec peau, pesto...)
- Point positif : certains plats qui étaient initialement peu mangés sont de plus en plus appréciés par les enfants (légumineuses)

2e phase : Discussion sur les menus de la période prochaine

3e phase : questions / remarques des parents

- Certains yaourts seront désormais proposés sans sucre car plus onctueux : yaourt grec.

Un nouveau fournisseur de yaourts propose des yaourts nature peu sucrés. Ce point positif a été remonté par les parents d'élèves.

- Remarque sur la cuisson du riz : le riz proposé en collectivité est cuit à l'étuvée ce qui peut apporter une texture différente du riz cuit à domicile.
- Il a été remonté que les plats étaient parfois trop salés. Ce point a été noté par Bertakoa.

4^e phase : informations de la mairie de Saint Pierre d'Irube

A compter de mars, la mairie fera appel à l'association *Les Alchimistes* pour la mise en place de compost dans les cantines de Saint Pierre d'Irube. Cette information positive a été appréciée des parents d'élèves.