

Compte rendu de la commission cantine – école Ourouspoure

1ère période - septembre 2024

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

Vous pouvez trouver les menus par période sur le site de la mairie :

<https://www.saintpierredirube.fr/fr/vie-pratique/jeunesse-education/cantine/>

Retour sur les menus du début de la période de septembre / octobre 2024

Thématique : Epices et saveur du monde

- Féculents :
 - Il y a du gaspillage sur le riz / Ebly / boulgour.
 - Semoule / purée : pas de gaspillage
- Légumes :
 - Carotte et courgette : frais
 - Haricot / brocolis : congelé
 - Pas de légume en conserve

Remarques diverses :

- Une nouvelle législation est sortie : le fromage au lait cru dans les collectivités, pour les enfants de moins de 5 ans (à minima les cantines scolaires ?) est désormais interdit pour limiter les risques de listéria. Le fromage peut cependant être au lait thermisé. Cela limite l'achat de fromage auprès de producteurs locaux.

Information des membres de la mairie :

Certains membres de la mairie ont été formés sur la thématique de l'alimentation et du gaspillage alimentaire.

La mairie souhaite mettre en avant l'importance du "bien-manger".

Un travail de sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire est prévu, avec plusieurs étapes :

- présentation du projet aux agents de la mairie
- Diagnostic réalisé par l'Association Alchimie : pesage / revalorisation des déchets
- Sensibilisation des enfants sur le temps périscolaire

Le CMJ (Conseil Municipal des Jeunes) devrait être associé à ce projet.