



# COMPTE RENDU

## Conseil Municipal des Jeunes

- Réunion du samedi 5 mars 2016,  
10h00, en mairie -

---

### **Présents :**

Monsieur Bruno GASTEUIL Adjoint délégué à l'enfance, la vie scolaire, la jeunesse et l'animation, Murielle DRUELLE diététicienne, Christian PENE, cuisinier à la cuisine municipale, Dominique PION, responsable du pôle enfance, jeunesse, animations, Chloé BOUCHET, Lola BOURGEGAIS, Arthur COLLARD, Adèle DAUGUET, Tara DHEUR, Julie FICHOT, Julie LECOANNET-TRIAT, Gabriel LECOINTRE, Maxence LE COMMANDOUX, Adrien MERCIER, Roxane MURAT, Kylian ORNATO, Titouan PERCHAT, Clara PROUILHAC, Manon RAMOUL, Romain TEISSANDIER, Nathan TREJBIEZ, Maxime VALAX, Illana ZUNE.

### **Excusés :**

Lisa MORPHO, Alice REMARK.

### **Absent :**

Guillaume GRILLOT.

M. GASTEUIL , adjoint à la vie scolaire, ouvre la séance et présente Murielle DRUELLE, diététicienne spécialiste de la nutrition qui valide les menus de la restauration solaire afin qu'ils soient adaptés aux besoins des enfants et des adultes et Christian PENE, chef cuisinier à la restauration municipale.

Cette rencontre fait suite à une demande des jeunes conseillers puisque plusieurs ont écrit, dans leur profession de foi, leur souci sur le gaspillage alimentaire.

### **1/ Lutte contre le gaspillage alimentaire ::**

Murielle explique qu'elle vient 1 fois par mois pour travailler avec l'équipe de la restauration scolaire afin de valider les menus qui doivent être équilibrés selon une loi qui dit être respectée ; ce sont des recommandations nationales très strictes en matière de nutrition. Ce texte donne des objectifs nutritionnels en lien direct avec ceux du PNNS (plan national nutrition santé).

Ce plan prescrit 15 critères à satisfaire qui a un intérêt sur la santé et la croissance :

- sur 20 repas : 4 fois du poisson, 4 entrées grasses, 4 plats frits, 4 desserts gras, 3 desserts sucrés notamment.

Murielle explique que les postes qui génèrent le plus de gaspillage sont les légumes, le poisson et les fruits (100g / enfant).

Une discussion s'instaure autour du petit déjeuner que certains prennent et d'autres pas et Murielle insiste sur la nécessité de prendre tous les matins un petit déjeuner équilibré qui permet de ne pas grignoter dans la matinée pour avoir faim le midi. Le fait de dire que le petit déjeuner est le plus important de la journée ne veut pas dire qu'il doit être copieux, mais qu'il faut le prendre.

Les menus établis, les commandes sont passées sans connaître avec exactitude le nombre de repas exacts qui seront servis, puisque ce chiffre n'est connu que le matin même à 9 h 30. Tout ce qui reste en plus est gardé au frais pour le lendemain et est servi aux dames de service qui déjeunent sur place.

Les huiles et les verres sont déjà récupérés par la cuisine centrale.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, il faut déterminer le poids des déchets alimentaires mais également les déchets de fabrication.

Une étude doit être faite pour déterminer s'il y a plus de déchets à l'école Jacques Brel, (service par self) ou au Cassiot (service à table).

Actuellement les déchets alimentaires des assiettes ne sont pas triés. Il est envisagé en 2017 de mettre en place un composteur à déchets capable de transformer en 24 h les déchets alimentaires en poudre. Christian montre ce résidu aux conseillers.

Murielle donne aux jeunes un livret datant de 2012 dans lequel ils pourront trouver toutes les initiatives prises en matière de gaspillage alimentaire. Elle leur dit qu'ils pourront peut être s'inspirer de ce qui a été mis en place ailleurs.

Par ailleurs une table de tri pourrait être mise en place en 2017.

Les jeunes conseillers se demandent s'il serait envisageable de mettre les déchets alimentaires de la cuisine centrale dans un composteur mis à la disposition des jardins familiaux. Christian PENE précise qu'il serait prêt à trier les déchets et à le amener sur le site. Les jeunes conseillers vont rencontrer le Président des jardins de l'Arriga pour lui soumettre cette idée.

Ils voudraient également mettre en place dans les restaurants scolaires un "gachimètre" pour le pain dans un premier temps afin que les enfants prennent conscience de ce qui est jeté.

Ils veulent également réaliser, avec l'aide de spécialistes de la vidéo, un clip pour sensibiliser les jeunes au gaspillage alimentaire. Romain a écrit 2 scénarii. Le club vidéo de Cestas pourra être sollicité pour l'aide dans les scénarii et pour réaliser les prises de vues. Ces films seront diffusés aux élèves dans les classes, au centre Simone Signoret ainsi que sur le site de la commune.

Murielle précise qu'il existe des affiches pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les jeunes conseillers remercient Murielle et Christian d'être venus ce matin.

## **2/ Divers :**

- un bref compte-rendu est fait sur la visite de la brigade de Gendarmerie de Cestas par un premier groupe de conseillers. Une autre visite sera organisée pour le second groupe mais aucune date n'a été communiquée par le major.

- la visite à Paris (visite de fin de mandat) est difficile à déplacer (prévue le 22 juin) mais Dominique Pion fait tout son possible pour trouver un rendez-vous à l'Assemblée Nationale et au Sénat en septembre. En effet, quelques conseillers ne pouvaient être présents à celle de juin.

La séance est levée à 12 h.

**Prochaine séance :**

**Samedi 2 avril 2016 en mairie.**