



# CONSEIL MUNICIPAL ENFANTS

MAIRIE - 48 Place de la Libération - Cours La Ville - 69470 COURS  
Tél. : 04 74 89 71 80 - Fax : 04 74 89 89 03 - Courriel : [commune@mairie-cours.fr](mailto:commune@mairie-cours.fr)

## Compte rendu de la réunion du 25/02/2022

### Présents :

Intervenants : Jonathan PONTET (Adjoint chargé du CME), Cécile CHERPIN (Adjointe aux Finances), Catherine DEPIERRE (Adjointe aux Affaires Scolaires), Lydie LEROY (Conseillère municipale déléguée), Justine MERCIER (Secrétaire de Mairie).

### Conseillers Municipaux Enfants :

- École Léonard de Vinci : Justin VERMOREL, Tiago DE SOUSA PIRES, Tony ESSERTAIZE
- École Marcel Pagnol : Nina CHERPIN, Owen THORRIGNAC
- École St Charles : Swann LATOUR
- Ecole La Farandole : Julian GIMBERT, Lou-Ann JOURLIN
- Ecole Les Marronniers : Léa GUILLERMIN

Absents et excusés : Marie-Claire DUBOUIS (Maire déléguée de Thel), Jeanne-Marie BERCHOUX-LAMBERT (Adjointe), Laurence BEZACIER (Conseillère Municipale), Ryma GIRIENS (Ecole St Charles), Mélina DUMAS (Ecole St Charles), Clara CANET (Ecole St Charles), Erica BRESSON (Ecole L. de Vinci : démissionnaire)

## Visite de la cuisine centrale de l'entreprise AlterRenative

Lors notre dernière séance, le CME avait travaillé sur le fonctionnement d'un service indispensable pour la Commune : le restaurant scolaire, à travers le magazine « La cantine de Petits Gibus ».

Hier, nous avons approfondi ce thème, en découvrant l'étape préalable au restaurant scolaire, c'est-à-dire la préparation des repas en cuisine centrale. C'est la Société AlterRenative, qui gère cette cuisine centrale, située au Lycée Ressins à NANDAX (42), et qui approvisionnent les repas servis dans la plupart des cantines de nos écoles de COURS.

David Lathuillière et Mathieu Houssin, ses dirigeants, Sandra Dufils, Chef cuisine, ainsi que leur équipe, nous ont gentiment accueilli au sein de cette cuisine, pour nous permettre de découvrir son fonctionnement :

- Des locaux adaptés : une réserve sèche pour stocker les aliments qui se conservent à température ambiante, des pièces frigorifiques où tout est sectorisé (la viande avec la viande, les légumes avec les légumes), la salle des préparations froides, la salle de préparations chaudes, le self, le réfectoire, la salle de plonge



- Du matériel de professionnels comme l'éplucheuse de légumes, le frigo de décongélation, le frigo d'échantillonnage, des étuves chaudes (pour maintenir la température à 100 °C), les frigos avec échelles, une marmite géante où le potage pour les Résidents du Florentin était en train de mijoté, un énorme lave-vaisselle, ...



L'autre partie intégrante du travail d'une cuisine centrale est le contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Nous avons pu découvrir l'importance de la traçabilité des aliments et de la prise de température des produits à plusieurs reprises : à leur livraison par le fournisseur, à leur stockage, lors de leur préparation, à leur cuisson, à leur livraison en containers adaptés dans les cantines, à leur maintien au chauffe jusqu'à leur distribution au consommateur. C'est une partie très importante du travail des chefs cuisiniers de la société AlteRRenative. Ils conservent également des échantillons de chaque préparation et prennent en photo chaque jour jusqu'à 30 étiquettes d'emballages des produits utilisés en cuisine. Il est important de conserver ces traces, en cas d'intoxication alimentaire. Des contrôles sont réalisés régulièrement, par des organismes publics (services sanitaires) et un laboratoire privé.



La société AlteRRenative compose des menus basés essentiellement sur des produits qu'ils peuvent trouver localement. Le circuit-court est un principe important pour l'entreprise. L'emplacement de la cuisine à Ressins est donc idéal, avec le lycée agricole : la viande et le fromage ne peuvent pas être plus locaux ...

Les menus proposés sont donc élaborés selon plusieurs critères : équilibre alimentaire, utilisation de produits locaux, saisonnalité des aliments, goût des clients dans la mesure du possible et technicité du travail des produits.

La Société AlteRRenative cuisine en moyenne 1 800 repas par jour à Ressins. La cuisine est en activité de 4h à 21h tous les jours car à Ressins, il faut préparer le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner des internes. Le week-end et les vacances, il y a encore du personnel pour assurer la préparation des repas des élèves de garde à la ferme, mais aussi ceux des Résidents du Florentin ou pour le portage à domicile. C'est donc un service 7j/7.

Ensuite, nous avons eu la chance de pouvoir visiter le reste du site et plus particulièrement la ferme de Ressins : le lycée, l'internat, le magnifique château, le local fromagerie, la boutique, la porcherie et son coin maternité, le séchoir à foin, l'espace de méthanisation, ainsi que l'étable des vaches avec sa machine de traite automatique ultra-moderne.

Nous avons également fait un petit coucou aux chèvres, aux moutons, aux cochons, aux vaches et nous avons eu la chance de caresser des petits veaux.



Pour finir cette visite, David Lathuillière et Mathieu Houssin de la Société AlteRRenative, nous ont gentiment invité à manger à la cantine du lycée de Ressins. Nous avons donc goûté au repas préparé sous nos yeux, lors de notre visite de la cuisine. Nous avons dégusté en entrée un trio coloré de carottes, provenant d'un grossiste lyonnais Agriagora qui fournit des légumes et fruits non vendables en grande surface car ils sont déformés ou n'ont pas la bonne taille ou bien même pas la bonne couleur, .... L'éthique de l'anti-gaspillage est aussi un point important pour l'équipe d'AlteRRenative. Ensuite, nous avons mangé du poulet ou du poisson selon la convenance de chacun, du riz ou des pommes dauphines, des haricots et des poireaux étaient également proposés. En dessert, nous avons pu découvrir le fromage de Ressins, des yaourts de producteurs locaux et surtout un super gâteau, qui a ravi petits et grands.

Merci à David Lathuillière d'AlteRRenative pour son accueil, ses explications et sa générosité. Nos jeunes élus étaient ravis de leur journée.

