

# Conseil municipal des enfants

Première rencontre avec la démocratie



Les élu.e.s de la commission avaient **rendez-vous au SIVU** pour la très attendue visite de la cuisine centrale qui prépare les plats qui sont servis tous les midis aux écoles.

Aux côtés de Madame SCHMITT, (adjointe chargée de l'Education, de l'Enfance et de la Jeunesse) les élu.e.s sont passés dans plusieurs chambres froides, la réserve et une salle de désinfection des produits réceptionnés, avant de revêtir une blouse, une charlotte et des chaussettes afin de pouvoir pénétrer directement dans les parties où les plats sont confectionnés.

Ensuite, ils sont montés dans la partie restaurant où, avec la diététicienne, ils ont reparlé des taloas testés et votés en janvier. Ainsi, ils ont appris qu'à partir de nos votes et ceux des élus du CME de Mérignac, la recette qui leur sera servie le 2 juin prochain sera la 3e version, celle avec une garniture de type moussaka et avec du fromage de brebis. Les élu.e.s ont été supers contents et ont hâte de la découvrir dans leur assiette !

Avec la diététicienne du SIVU, ils ont joué à un petit jeu « De quoi est composé un plat végétarien ? » où ils devaient trier des images d'aliments et de plats suivant si elles leur semblaient « végétariennes » ou « non-végétariennes ». Certaines prêtaient vraiment à interprétation, comme celle d'une tranche de pizza avec des ronds rouges que les élu.e.s ont vu comme des rondelles de chorizo, ce qui la rangeait dans la catégorie des « non-végétariens ».

Une fois ce classement fait, ils sont revenus sur les nutriments apportés par le taloa (le fromage : du calcium et des protéines ; les légumes : des fibres, des vitamines et des minéraux ; la galette de maïs : des protéines et des légumineuses) et ils ont réfléchi pour les compléter en choisissant et en votant l'entrée et le dessert qui leur sera également servis ce jour-là ainsi qu'à Mr Le Maire.

### REPAS DU 2 JUIN 2023 :

- *Entrée* : melon (mais ce n'est pas sûr que ce produit soit disponible, c'est peut-être un peu tôt) ou concombre (choix 2)
- *Plat* : taloa végétarien-brebis
- *Dessert* : mousse au chocolat au lait ou tarte à la framboise (les deux desserts ne sont pas fabriqués par le SIVU)

### Ils ont également dégusté deux recettes :

– Un gaspacho dont la recette avait été validée par les élus du CME l'an dernier, mais qui a été retravaillé par le SIVU pour être plus épais. Cette deuxième version leur a donc été présentée pour validation mais elle n'a pas eu de succès (5 élus valident, 1 est négatif, 8 mitigés) car il n'y a pas assez de sel et les oignons lui donnent un goût beaucoup trop fort.

– Une mousse au chocolat au lait, fabriquée par la laiterie basque partenaire BASTIDARRA. La recette a été retravaillée pour lui donner un côté moins industriel : les avis sont très positifs (11 valident, 2 non).



Lors de la prochaine séance, les conseillers poursuivront le travail sur le jeu autour du gaspillage alimentaire, et feront également un point sur toutes les suggestions et les questions qu'ils aimeraient adresser à la diététicienne lorsqu'ils la reverront à la toute dernière séance, en juin. Ils réfléchiront enfin sur la manière de présenter le repas du 2 juin servi aux enfants ainsi qu'à Mr Le Maire (qui sera en visite sur l'école André Meunier).