



CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS DE PONT-DU-CHATEAU

COMPTE RENDU DE LA RÉUNION DU
SAMEDI 3 FEVRIER 2018 A 10 H
A LA MAIRIE

Présents : Lola BETENFELD-CONSTANT, Nicolas BION, Alexis BONNABRY, Axel BOUTEIX-BELLOEIL, Noémie CARDOSO, Ronan CLENET, Arthur DALLE, Ethan DAUPHANT, Sébastien DAVIET, Lilou FERLUT, Emma FOURNIER, Ombeline GREPPI, Arthur HEINIS, Tia KENKHAM-BARLERIN, Raphaël MARAIS, Iseult MARJOUX, Enzo MARTIN, Cyril MIKOLAJCZAK, Owen MOREIRA, Chloé MOSNIER, Safya NINIS, Claire PEYNET, Raphaël PEYNET, Enzo VIDAL.

Marie GAMOT et Virginie COMBRE, animatrices du CME ; Marianne GOUFFAULT, coordinatrice du CME.
Catherine HERRAIZ, adjointe au maire, chargée de la Jeunesse et des Sports.

Excusés : Aurore DEPLAT, Yanis EL MADJOUBI, Noah FOURNIER, Maxime JOAL, Loane PERNET, Sofiane VIZET.

Absents : Lisa-Lou DORISSE, Evan RIBEYRO, Aïna WLAZINSKI.

Intervenantes ANIS Etoilé : Céline PORCHERON et Claire BREDEL

Ouverture de la séance à 10 h 05.

Enzo M rappelle l'ordre de jour :

- 1 – Approbation du compte-rendu de la réunion du 9 décembre 2017.
- 2 – Point sur le calendrier 2018 avec modifications de dates.
- 3 – Retour sur le projet « Alimentation durable », atelier cuisine.
- 4 – Questions diverses.

1/ Approbation du compte-rendu de la réunion du 9 décembre.

Contre : 0

Abstention : 0

Pour : 24

Marie annonce les absences excusées.

Marianne propose d'aborder le point 2 en fin de séance.

2/ Retour sur le projet « Alimentation durable », atelier cuisine.

Céline PORCHERON et Claire BREDEL se présentent et proposent un déroulé de séance pour l'atelier cuisine puis suggèrent de diviser le groupe en deux :

- Premier temps : Jeu de reconnaissances

Les jeunes élus sont invités à identifier les différentes graines présentées dans des coupelles, puis de les classer en deux catégories, les céréales et les légumineuses. Les intervenantes expliquent les valeurs nutritionnelles des unes et des autres et de leur parcours du producteur au consommateur en passant par le transformateur et le vendeur. Un échange a lieu sur les différentes manières de produire avec ou sans entrants chimiques (bio, raisonné ou conventionnel).

Elles nous expliquent l'importance des légumineuses à la fois pour :

- **la santé de la planète** : fertilité des sols, remplacement des engrais chimiques de synthèse (pollution des eaux, des sols, dégagement de gaz à effet de serre...) par l'introduction des légumineuses dans les rotations des cultures (apport progressif d'azote naturel par les racines)
- **et notre santé individuelle** : réduction de la consommation de viandes et remplacement de temps en temps par les protéines végétales contenues dans les légumes secs (lentilles, pois, haricots...) en association des céréales.
- Deuxième temps : Confection de pâtes fraîches et d'une sauce aux légumes (cf. recette en annexe).
- Troisième temps : Cuisson puis dégustation en présence des parents.

3/ Point sur le calendrier 2018 avec modifications de dates.

Marianne rappelle que lors de la réunion du 9 décembre des dates avaient été définies mais qu'en fonction des disponibilités de l'association ANIS Etoilé, elles pouvaient être modifiées.

Le nouveau calendrier est le suivant :

- ↪ **Samedi 3 février : réunion** travail sur le projet « alimentation durable », atelier cuisine, 10 h à la mairie.
- ↪ **Mardi 13 février** (pendant les vacances) : **visite de producteurs laitiers** pour réalisation de portraits.
- ↪ **Lundi 19 mars** : commémoration (Journée nationale du souvenir et de recueillement à la mémoire des victimes civiles et militaires de la Guerre d'Algérie et des combats en Tunisie et au Maroc), 19 h au square du 19 mars (croix blanche).
- ↪ **Samedi 24 mars : réunion** travail sur le projet « alimentation durable », 10 h à la mairie.
- ↪ **Samedi 31 mars** (remplace le 10 mars) : **réunion** travail sur le projet « alimentation durable », 10 h à la mairie.
- ↪ **Samedi 28 avril : Visite d'un maraîcher** et choix des plantes pour les bacs, horaire à confirmer.
- ↪ **Dimanche 29 avril** : commémoration (Journée nationale du souvenir des victimes et des héros de la Déportation), 11 h 30 à la stèle des déportés, rue Jules Verne.
- ↪ **Samedi 5 mai : réunion** travail sur le projet « alimentation durable », 10 h à la mairie.
- ↪ **Lundi 8 mai** : commémoration (de la Victoire du 8 mai 1945), 11 h 30 Place de l'Hôtel de ville.
- ↪ **Samedi 26 mai : réunion** travail sur le projet « alimentation durable » et préparation de l'inauguration, 10 h à la mairie.
- ↪ **Samedi 16 juin : inauguration** des plantations, des portraits et des jeux, horaire à préciser.
- ↪ **Lundi 18 juin** : commémoration (Journée nationale commémorative de l'appel du général de Gaulle), 19 h à l'Esplanade Charles de Gaulle.
- ↪ **Samedi 14 juillet** : commémoration (Fête nationale), 11 h 30 Place de l'Hôtel de ville.
- ↪ **Mercredi 15 août** : Inauguration fête de la friture, 11 h Plage des palisses.

Les conseillers sont invités à les noter dans leur agenda.

Des dates supplémentaires pourront être nécessaires en fonction de l'avancement du projet.

6/ Questions diverses

Les parents qui le souhaitent peuvent accompagner leur enfant lors des sorties à l'extérieur de Pont-du-Château, dans la limite des places disponibles dans l'autocar.

Fin de la séance à 12 h 30.

ANNEXE

RECETTE

Pâtes fraîches maison

1 œuf + 100 g/pers de farine T80 ou T65 semi complète

A la main :

1/ Mélanger le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène (ne pas ajouter d'eau même si la pâte est dure)

2/ Prendre une boule de pâte grosse comme un poing et l'étirer avec un rouleau à pâtisserie. Afin d'obtenir la même épaisseur partout, s'aider avec un niveau si besoin.

3/ Rouler la pâte sur elles-mêmes et couper des lamelles de 5 mm de large.

Dérouler les tagliatelles et les déposer en forme de nid sur un plateau enfariné.

4/ Ajouter tout de suite de la farine en remuant délicatement les nids. Pour éviter que les pâtes ne se collent entre elles, continuer cette opération régulièrement jusqu'à la cuisson.

Cuisson :

Faire bouillir de l'eau en abondance avec une cuillère à soupe de gros sel.

Ajouter les tagliatelles et faire bouillir pendant 5 min. Assaisonner tout de suite et servir chaud.

Sauce bolognaise aux lentilles ou au tofu mariné

100 g lentilles, 1 bouteille de coulis (75cl), 5 échalotes, 1 carotte, 1 branche de céleri, 1 gousse d'ail, sel, poivre, aromates...

Mettre à cuire les lentilles dans un bon volume d'eau avec quelques épices et/ou aromates (à votre goût). Surveiller pour obtenir des lentilles bien mais pas trop cuites.

En parallèle, faire revenir à la poêle les échalotes émincées, ajouter les carottes coupés en petit carré et le céleri en petits tronçons ; une fois bien revenus, ajouter les tomates en coulis, assaisonner et ajouter 3-4 cuillerées d'huile d'olive ; bien remuer puis couvrir et laisser réduire une trentaine de minutes. En fin de cuisson. Ajouter les lentilles (ou du tofu mariné et rissolé), bien mélanger et laisser mijoter 10-15 minutes.