



## Compte-rendu de la réunion du groupe de travail sur la restauration scolaire et le centre de loisirs

**Mardi 30 janvier 2018**

### **Présent(e)s :**

**M. BENHAROUS**, Maire adjoint à l'éducation et aux affaires périscolaires  
**Mme MARTEAU**, Responsable du service Education et temps de l'enfant  
**Mme BENARBIA**, Responsable du service Restauration  
**Mme BOUGUERN**, Coordinatrice périscolaire maternelle  
**Mme TIBONNIER**, Coordinatrice périscolaire élémentaire  
**M. CLAVEL**, Directeur d'exploitation société ELIOR  
**M. GOUDONNET**, Directeur de la cuisine centrale ELIOR  
**Mme PETITEAU**, Diététicienne société ELIOR  
**Mme DE BARY**, Représentante des parents d'élèves de l'école élémentaire Romain Rolland  
**Mme JUDITH**, Représentante des parents d'élèves de l'école maternelle Calmette  
**Mme FELIMARD**, Représentante des parents d'élèves de l'école maternelle Victor Hugo  
**Mme MALAURE**, Agent de restauration de l'école Les Bruyères

### **Excusé(e)s :**

**M. GUIRAUD**  
**M. BAC**

**Mme MARTEAU** propose d'ouvrir la séance par la dégustation d'un gâteau au fromage frais accompagné d'un jus d'orange et d'effectuer un tour de table pour que les participants s'identifient et présenter les différents services prenant part à cette réunion et en précisant le rôle de chacun.

**Mme PETITEAU** présente le kit d'animation composé d'affiches, de lunettes géantes, de ballons, d'une frise et de cocottes, qui sera distribué dans chaque office, à l'occasion du menu printemps.

**M. BENHAROUS** annonce l'ordre du jour :

- Remarques sur la période écoulée,
- Etude des menus mai et juin 2018,
- Dégustation de deux produits.

## 1. Bilan de la période écoulée

Mme BOUGUERN fait remarquer que le menu de Noël était trop copieux pour les enfants de maternelles. Le saumon, normalement prévu en dés, était mixé et cette présentation n'a pas plu aux enfants.

Mme TIBONNIER confirme que l'aspect visuel ainsi que la couleur ont beaucoup déçu les enfants des élémentaires, bien que les tagliatelles aient été appréciées.

Mme BOUGUERN indique pour les 22/12 et 30/01 l'aspect similaire entre le yaourt et le dessert en pot (mousse au chocolat) proposé en dessert.

Mme DE BARY signale qu'un petit suisse avec du sucre et une mousse au chocolat représentent un taux de sucre trop élevé par rapport au taux de recommandation de l'O.M.S. En ce sens, il est souhaitable d'éviter les yaourts sucrés ainsi que les viennoiseries.

M. BENHAROUS rappelle que la réglementation encadrant la restauration collective est édictée par le GEMRCN dont le but est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas et qu'en aucun cas les viennoiseries ne sont interdites mais seulement servies de façon espacée. Il est important de distinguer la réglementation du GEMRCN et les recommandations faites par l'O.M.S. De même, la ville des Lilas cherche à œuvrer en veillant à la fois à la santé des enfants mais sans exclure la notion de « plaisir ».

Mme DE BARY indique qu'une des préoccupations des parents est de surveiller l'apparition de l'obésité ou des problèmes hépatiques des enfants.

M. CLAVEL indique que les menus sont établis par Mme PETITEAU, diététicienne, qui élabore un plan de menus sur une semaine en tenant compte des normes relatives à l'équilibre alimentaire et en respectant les grammages réglementaires. Les fiches techniques sont à disposition sur demande auprès de la Ville.

M. BENHAROUS précise que le grammage est différent selon les sections de maternelles ou d'élémentaires. L'évolution de la réglementation s'est traduite par la suppression de la collation qui était distribuée auparavant le matin. La Ville poursuit sa démarche de réduction des produits contenant le plus de sucre.

Mme FELIMARD confirme qu'on ne peut pas priver les enfants de tout produit sucré.

Mme MARTEAU précise que la fréquence du service des yaourts nature avec un sachet de sucre servi à part, a été augmentée.

M. BENHAROUS fait remarquer que l'école contribue à la transmission des savoirs sur l'alimentation même si l'éducation en la matière relève aussi des familles. Ces deux acteurs ont vocation à se compléter afin de former un projet global autour de la nécessité d'un repas équilibré et moins sucré qui pourrait faire l'objet d'une animation pouvant peut-être aider à plus de compréhension d'un bon comportement alimentaire et faire connaître les effets de l'alimentation sur la santé.

Mme BOUGUERN évoque le problème des barquettes de garnitures dont le contenu doit être partagé entre deux tables lorsqu'il y a des légumes et des féculents à servir.

Mme BENARBIA répond qu'il n'est pas possible techniquement de procéder différemment, car cela multiplierait le nombre de barquettes, qui ne pourraient pas être chauffées en raison de la capacité des fours. De plus, cela contredirait les efforts de la Ville en matière de développement durable.

Mme BOUGUERN signale que le 20/11 la brandade de poisson était trop compacte.

Le 21/11 : la vinaigrette balsamique était trop piquante.

Le 24/11 : la brunoise de légumes n'a pas été appréciée par les enfants de maternelle ; en revanche les pâtes à la bolognaise du 4/12 et les pop-corn du 1/12 ont rencontré un vif succès.

Mme TIBONNIER revient sur le problème récurrent du double choix entre la tarte au fromage et la pizza, car les enfants choisissent unanimement cette dernière.

M. BENHAROUS valide la suppression du double choix les jours où il y aura de la pizza au menu.

Mme TIBONNIER signale que le chou-fleur safrané de couleur orange du 18/01 n'a pas été apprécié.

12/12 : les merguez ne présentaient pas un aspect appétissant en raison de leur enveloppe qui se décollait.

M. CLAVEL répond qu'une vérification sera effectuée auprès des fournisseurs.

M. BENHAROUS indique que les nouveautés telles que le gratin de chou-fleur, doivent être reproposées afin d'observer le niveau d'appréciation des enfants.

Mme BOUGUERN précise que les enfants de l'école Courcoux l'ont davantage apprécié que les enfants de l'école Romain Rolland.

Mme TIBONNIER rapporte que le dessert Straciatella du 18/12 a été très apprécié.

Le 11/01: la brandade de poisson était trop liquide.

Le 12/01 : Les rillettes à la sardine et la crème au thon ont été bien accueillies.

## **2. Etude des menus des mois de mars et avril 2018**

Mme DE BARY fait remarquer que le menu du 5/3, qui comprend une compote, du coulis et un quart, est trop riche en sucre.

M. CLAVEL précise que la compote est sans sucre ajouté.

Mme MARTEAU indique que la consommation de sucre a été considérablement réduite conformément à la réglementation et souligne que les autres parents présents n'affichent pas le même ressenti que celui de Mme DE BARY.

M. BENHAROUS informe que l'O.M.S recommande de ramener l'apport en sucres libres à moins de 10% de la ration énergétique totale par jour, ce qui correspond à 50 grammes. Il ne faut pas pour autant occulter la notion de plaisir du repas. Il convient donc de trouver le juste équilibre. Toutefois, la composition des goûters, pourrait être réétudiée dans le cadre d'une réduction du taux de sucre.

M. CLAVEL ajoute qu'Elior, en collaboration avec la Ville, s'est appliqué à réduire la teneur en sel et en matières grasses dans les menus. En ce qui concerne les fruits, Elior dispose de plusieurs fournisseurs ce qui permet de diversifier les choix.

Mme TIBONNIER fait un retour très positif sur l'animation pommes-poires qui s'est déroulée à l'école Romain Rolland élémentaire.

M. BENHAROUS propose pour la prochaine commission, de retenir les menus d'une semaine prise au hasard dans la trame de mai et juin 2018, afin d'étudier la teneur en sucre des repas. Un bilan sera présenté concernant les efforts et les actions mis en place au cours de ces dernières années pour une restauration scolaire de meilleure qualité.

M. BENHAROUS propose la date du 07/03 à 9h30 pour la visite de la cuisine centrale à Rosny sous-bois afin d'observer la préparation des repas.

Mme MARTEAU informe qu'un courriel sera envoyé 15 jours avant cette date aux parents d'élèves élus, afin que ceux qui désirent prendre part à cette visite puissent se manifester. Le nombre de parents ne pourra pas dépasser le nombre de 5 ou 6 pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

Quelques modifications ont été apportées :

13/03 : au goûter, le yaourt aromatisé est remplacé par le yaourt nature et sucre.

22/03 : au goûter, le petit suisse aux fruits est remplacé par un yaourt et sucre.

10/04 : ajout de cornichons à la coupelle de pâté de volaille.

17/04 : le yaourt aromatisé est remplacé par un yaourt nature et sucre.

25 et 26/04 : inversion des desserts.

### **3. Dégustation d'un produit**

Un gâteau au fromage frais et un jus d'orange ont été appréciés par l'ensemble des participants bien que le fromage frais était imperceptible au goût.

Fin de la réunion à 20h15.

La prochaine réunion aura lieu :

**Mardi 27 mars 2018 à 18h30  
A l'école Victor Hugo**