



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

Jeudi 26 septembre 2019

Présent(e)s :

M. BENHAROUS, Maire adjoint à l'éducation et aux affaires périscolaires
Mme MARTEAU, Responsable du service éducation et temps de l'enfant
Mme BENARBIA, Responsable du service restauration
Mme BOUGUERN, Coordinatrice périscolaire maternelle
M.GOUDONNET, Directeur de la cuisine centrale ELIOR
Mme VIDAL, Diététicienne société ELIOR
Mme BOSSIS, Représentante des parents d'élèves de l'école Julie Daubié
Mme JUDITH, Représentante des parents d'élèves de l'école Calmette
Mme AKDENIZ, Agent de restauration de l'école maternelle Courcoux

Excusé(e)s:

M. GUIRAUD
M. BAC
Mme TROLLE
Mme TIBONNIER

M.BENHAROUS ouvre la séance et annonce l'ordre du jour :

- Points d'informations,
- Bilan de la période écoulée,
- Etude des menus,
- Dégustation d'un produit.

Lors de la précédente commission, certains sujets abordés nécessitaient l'apport de précisions avec un retour sur chacun de ces points.

1-Plats sans protéine animale

Un des points concerne la question relative à l'augmentation de la fréquence des plats sans protéine animale une fois par semaine. La Ville y est favorable et cette évolution peut intervenir par l'ajout d'un avenant au marché de restauration scolaire passé avec Elios. Mais la municipalité souhaite vérifier que cette volonté est partagée par les parents et que cela corresponde au goût des enfants. Cependant, les évolutions législatives doivent être également être surveillées pour être en conformité avec les textes réglementaires.

Les villes ayant mis en place un plat sans protéine animale hebdomadaire n'ont souvent pas de proposition systématique d'alternative à la viande. Les deux formules se cumulent rarement mais rien ne l'interdit sur le principe.

Mme JUDITH informe qu'en raison de la période estivale et de la gestion des élections des représentants des parents d'élèves, ce sujet n'a pas pu être débattu.

M.BENHAROUS propose que les parents prennent le temps de se concerter et que le sujet soit abordé de nouveau lors de la prochaine commission.

La concertation sur cette question devra aussi prendre en compte l'avis des animateurs et du personnel en charge du service qui ont l'habitude d'observer les comportements alimentaires des enfants, afin de disposer d'un maximum d'éléments pour prendre une décision éclairée.

Si la décision d'instaurer un plat sans protéine animale est prise collectivement, il sera important qu'un travail de communication s'organise pour informer et parfois répondre aux réticences de certaines familles en leur apportant les informations et explications nécessaires.

Mme BOUGUERN fait remarquer que depuis la rentrée scolaire, un des plats sans protéine animale (le gratin campagnard composé de lentilles/pommes de terre/crème/muscade) n'a pas du tout été mangé unanimement dans toutes les écoles.

M.GOUDONNET suppose que ce goût, en raison de la présence de muscade, peut être particulier pour les enfants.

M.BENHAROUS souligne qu'il serait important d'identifier l'élément qui n'a pas plu afin de pouvoir corriger la recette. Car lorsqu'un plat classique ne convient pas, il est facile de le remplacer, mais en ce qui concerne les plats sans protéine animale, le choix reste plus restreint même s'il s'élargit progressivement.

Mme AKDENIZ informe que ce plat, à base de pommes de terre et lentilles est apprécié des enfants, mais peut donner l'impression de ne pas avoir été bien mangé en raison de la quantité restante dans les barquettes. Cela est dû au fait que la composition de cette recette est relativement bourrative et copieuse : les enfants sont plus vite rassasiés.

Mme BOUGUERN évoque également le plat du 17/09 (pâtes à l'italienne) qui n'a pas été bien mangé mais dont la cause a été établie et relève d'un manque d'assaisonnement.

M.BENHAROUS demande, si l'attitude constatée depuis cette rentrée autour des plats sans protéine animale est récurrente par rapport aux années précédentes.

Mme BOUGUERN fait remarquer, en référence aux années antérieures, que ce type de plat n'est pas très apprécié, globalement en raison de l'association souvent répétée de féculents et légumineuses.

M.BENHAROUS rappelle que ce comportement réticent peut être parfois observé à l'arrivée d'un nouveau plat, à l'instar des moules, qui après plusieurs présentations, sont très appréciées des enfants et demande si l'attitude est similaire envers le plat sans protéine animale.

Mme BOUGUERN rapporte que l'attitude des enfants demeure inchangée malgré plusieurs présentations, mais la multiplicité des ingrédients peut être une des causes de ce rejet ; pour exemple, le plat qui sera servi le 17/10 composé d'une association de haricots rouges/champignons/petits pois/ semoule, risque de ne pas être bien accueilli.

M. BENHAROUS fait remarquer que certains de ces plats peuvent ne pas plaire aux enfants en raison de l'association de certains légumes ou du goût, mais la composition de la recette est plus saine que certains autres produits sans protéine animale reconstitués et fris tels que les nuggets qui sont néanmoins très appréciés. C'est pourquoi, afin de faire accepter les plats sans protéine animale, il sera nécessaire d'exercer un rôle pédagogique auprès des enfants.

Mme BOUGUERN propose de supprimer certaines légumineuses jugées trop bourratives afin de rendre ces plats plus assimilables.

M. GOUDONNET rappelle que dans ce type de plats, les haricots rouges, lentilles et pois chiche, représentent l'apport protidique obligatoire et il n'existe pas d'autre alternative à ces légumineuses.

Mme MARTEAU suggère que le choix des légumes soit peut-être revu, en y ajoutant par exemple des tomates afin de rendre l'ensemble plus doux.

M. GOUDONNET rappelle que la tomate était bien présente dans les pâtes à l'italienne mais qu'il est certainement possible de retravailler les recettes ainsi que les associations de légumes afin d'améliorer ces plats.

Mme BOUGUERN propose de ne pas associer plus de deux légumineuses dans les recettes.

M. BENHAROUS explique qu'il est très important pour les enfants d'identifier les produits qu'ils mangent, notamment pour les plus jeunes. Cette capacité à reconnaître les aliments devient difficile dès lors qu'il y a plus de deux produits mélangés dans l'assiette.

Mme VIDAL rappelle qu'il est obligatoire d'avoir une légumineuse et un féculent afin d'obtenir une association d'acides aminés afin de compenser l'absence des protéines animales.

M. BENHAROUS propose que les animateurs essaient de recueillir pour les 1^{er} et 17 octobre, le maximum d'avis des enfants afin d'essayer de comprendre leur ressenti vis-à-vis de ces plats. A cette occasion, les parents qui le souhaitent, sont invités à venir déjeuner à la cantine en veillant à prévenir le service restauration quelques jours à l'avance de leur intention.

M. GOUDONNET propose de transmettre la liste des plats sans protéine animale d'aspects similaires disponibles, puis un échange entre la Ville et Elior permettra de s'orienter vers une sélection.

2-Pourcentage des légumes frais

M. BENHAROUS évoque la question posée par un parent, au sujet de la répartition des légumes frais en conserve et surgelés dans les menus. Une étude a été menée sur les derniers mois avec pour septembre et octobre

- un pourcentage de légumes frais pour les entrées de 70%, 21% de conserve et 9% de surgelé
- en ce qui concerne les garnitures, il y a 18% de frais, 14% de conserve et 68% de surgelé.

Sur les 4 derniers mois de l'année scolaire écoulée, sans distinction de type de plat, le total est de 48% de produits frais, 17% de conserve et 35% de surgelé.

M. GOUDONNET fait remarquer que le résultat pour les mois de septembre / octobre a été impacté par un problème lié à la légumerie d'ELIOR, touchant notamment les produits frais qui composent les garnitures.

3-Observatoire du goût

M. BENHAROUS fait part d'une question envoyée par les parents de J. Daubié, désireux de connaître le calcul du bilan carbone et propose à Elios d'apporter des éléments de réponse à l'occasion de la prochaine commission. Par ailleurs, en termes d'information, au cours de la dernière commission avant l'été, l'observatoire du goût avait été présenté et il est demandé à Elios si d'autres précisions peuvent être apportées.

Mme MARTEAU répond que cette synthèse, projetée et expliquée oralement, était complète et aucune demande n'a été formulée de la part des parents pour l'obtenir ou avoir connaissance des synthèses précédentes.

M. BENHAROUS précise que les synthèses précédentes restent disponibles et une nouvelle synthèse sera effectuée à la fin de l'année.

Mme MARTEAU indique que depuis la rentrée, l'observatoire du goût a été mis en place pour les écoles P. Langevin et J. Daubié.

4-Problèmes d'approvisionnement des fournisseurs d'Elios

M. BENHAROUS demande à Elios des informations relatives aux difficultés ponctuelles rencontrées concernant l'approvisionnement de différents produits.

M. GOUDONNET explique que le problème majeur rencontré se situe au niveau du partenariat avec l'exploitation agricole qui fournit en grande partie les garnitures en produits frais (haricots verts, carottes, panais, pommes de terre...). Celle-ci a connu des difficultés économiques et doit cesser son activité subitement, malgré l'engagement d'Elios d'assurer l'achat d'une partie de sa production. La brutalité de la décision a obligé ELIOS à se tourner vers des produits surgelés de remplacement, le temps d'adopter une autre stratégie. A cet égard, deux partenariats sont amorcés avec des fermes locales situées entre 80 et 130 kilomètres, dont une spécialisée dans la production de carottes, céleris et choux, l'autre dans les pommes de terre. Ces partenariats seront mis en place courant octobre et d'autres partenariats sont également en projet avec des fournisseurs locaux, notamment une biscuiterie située à Villepinte mais aussi une ferme dans l'Oise qui permettra d'augmenter la possibilité d'obtenir d'autres variétés de légumes.

M. BENHAROUS demande précisément comment se sont traduits ces changements dans les menus.

M. GOUDONNET répond que dans un souci de respecter l'équilibre des menus, les produits locaux ont dû être remplacés par leur équivalent en produits surgelés mais cette situation va revenir à un fonctionnement normal très prochainement.

1.Bilan de la période écoulée

Mme BOUGUERN fait part de ses remarques et constate que globalement beaucoup de produits ont été très appréciés depuis la rentrée hormis le gratin campagnard et les pâtes à l'italienne qui manquaient d'assaisonnement.

Concernant les fruits, les reines Claude du 6/09 et les nectarines du 12/09 étaient de très bonne qualité.

Le 19/09 : le rôti de bœuf sauce dijonnaise a été très bien mangé.

Le 20/09 : la sauce fromage curry servie avec les aiguillettes de colin a été très appréciée.

Le 10/09 : les calamars ont remporté un vif succès.

Le 05/09 : selon les informations recueillies auprès d'une école élémentaire, le croque-fromage servi en plat de substitution au jambon, a suscité beaucoup d'envie auprès des enfants mangeant habituellement de la viande. Il serait souhaitable pour ce type de menu, qu'un cordon bleu soit servi en plat carné.

M. BENHAROUS demande quel est le degré de difficulté rencontré depuis la rentrée, concernant la gestion des plats de substitution, en comparaison à l'année précédente.

Mme BOUGUERN répond que cela a été moins compliqué, car la fiche sanitaire ayant été modifiée, les différents choix proposés ont été mieux compris par les parents des moyennes et grandes sections.

M. BENHAROUS souligne qu'il est toujours difficile de gérer le nombre exact de plats à commander pour les mois de septembre et octobre, en raison de l'absence du retour de certaines fiches sanitaires, mais les chiffres de l'an passé ayant servi de base, une estimation plus fiable a pu être établie. Il est à noter que dans le cas où la fiche sanitaire n'est pas restituée, il est systématiquement prévu de commander un repas sans viande.

Mme AKDENIZ signale que les enfants de l'école Courcoux n'ont pas apprécié la piperade dont le goût est acide. En revanche, les calamars et les aiguillettes de colin sont très bien mangés du fait que ce sont de petits morceaux moins imposants dans l'assiette.

Mme BENARBIA rapporte que la viande du 19/09 (rôti de bœuf sauce dijonnaise) était très tendre.

M. BENHAROUS demande à Elios s'il s'agit du fournisseur habituel.

M. GOUDONNET répond par l'affirmative.

Mme BOSSIS demande des précisions sur le changement de menu de ce jour.

M. GOUDONNET répond que seules trois écoles ont été impactées par ce changement de menu, en raison d'une fluctuation de température à l'intérieur d'un camion frigorifique qui est tombé en panne. La décision de jeter la marchandise a été prise par mesure de précaution.

M. BENHAROUS souligne que c'est la première fois qu'une panne de ce type est rencontrée.

Mme BOUGUERN poursuit ses remarques

26/09 : le blé à l'Oriental *façon maison* ainsi que la *Nouveauté* (pavé de merlu sauce aurore poêlée de légumes verts) n'ont pas été appréciés.

2. Etude des menus

Mme BOUGUERN propose d'inverser les fromages du 8/11 car le *bleu* en maternelle est difficilement mangé.

M. GOUDONNET indique qu'en cette saison les potages réapparaissent dans les menus notamment avec le potage Longchamps qui est élaboré à l'aide de petits pois, de pommes de terre, d'oignons et de crème fraîche.

Mme BOUGUERN demande s'il est possible le 15/11 d'inverser le coleslaw et le chou car ce dernier n'est pas très apprécié par les enfants de maternelle.

M. GOUDONNET rappelle que le chou est un produit de saison avec lequel il faut composer pour les crudités en entrée.

Mme BOUGUERN demande l'inversion de la banane et de l'ananas le 21/11.

M. BENHAROUS demande à Elios, concernant le plat sans protéine animale du 18/11 (penne à l'italienne), de supprimer la brunoise de légumes et tester la recette sans cette composante, car il semblerait que la multiplicité d'ingrédients difficilement identifiables par les enfants rende le plat compliqué à manger.

Mme MARTEAU rappelle que le lait fraise est en rupture depuis plusieurs semaines.

M. BENHAROUS propose que si cette rupture se confirme, un lait nature soit proposé.

M. BENHAROUS fait remarquer pour les 28 et 29/11 qu'il n'y a pas d'information sur la nature des menus *les trublions d'automne*.

M. GOUDONNET explique que ce sont des recettes testées par un panel d'enfants d'autres villes et en fonction des résultats elles seront insérées aux menus. A l'une de ces deux dates, le gâteau prévu d'être dégusté à la fin de la commission sera servi en dessert.

M. BENHAROUS rappelle à Elios de transmettre les menus des 28 et 29/11 dès leur finalisation, afin de pouvoir les transmettre aux parents.

M. BENHAROUS signale que le plat sans protéine animale du 6/12 (boulgour, poireaux, haricots rouge, carottes, navets) comprend une fois encore trop de composantes.

M. GOUDONNET propose de mettre ce plat en suspens en attendant de voir la possibilité pour une éventuelle modification.

Mme JUDITH demande s'il est possible pour les animateurs d'expliquer aux enfants les recettes des plats sans protéine animale qui sont composés d'une trop grande quantité de légumes difficilement identifiables et dont certains ne sont pas familiarisés tels que les haricots rouges.

M. BENHAROUS répond que ceci pourrait être réalisable en maternelle car les animateurs mangent avec les enfants à table, alors que pour les sections élémentaires, qui déjeunent dans des selfs avec un service en continu, l'organisation est différente et rend les choses plus compliquées. Dans un premier temps, il serait préférable d'attendre le retour d'Elios concernant la liste de toutes les propositions de plats sans protéine animale afin de pouvoir choisir des plats qui sont davantage appréciés des enfants. Par la suite, il faudra réessayer d'introduire des composantes dans certains plats, tels que le poireau ou le navet. Mais la priorité actuelle est que le plat sans protéine animale soit apprécié des enfants afin que ce dernier ne soit pas associé à quelque chose de négatif, ce qui serait contre-productif de la démarche entreprise.

M. BENHAROUS demande à Elios la composition de la sauce Picadilly qui accompagne l'œuf dur Bio.

Mme VIDAL répond que c'est une sauce au fromage blanc, crème, ail et ciboulette.

Mme BENARBIA demande confirmation sur la nature de la viande contenue dans le friand du 9/12.

M. GOUDONNET indique que cette information sera vérifiée.

M. BENHAROUS insiste sur ce point important, qui est à indiquer clairement sur les menus à destination des parents dont les enfants ne mangent pas de porc.

M. BENHAROUS informe que le repas de Noël aura lieu le 19/12 et sera élaboré par les enfants d'une classe à l'issue d'une animation portant sur la composition d'un menu équilibré. L'école concernée sera déterminée ultérieurement.

Mme BOUGUERN propose d'inverser le céleri rémoulade avec le chou rouge du 17/12.

Mme BENARBIA fait remarquer que le plat sans protéine animale (couscous végétarien) du 17/12 a déjà été présenté et plaît beaucoup malgré la multiplicité de légumes et la présence de navets.

M. BENHAROUS rappelle qu'il n'y a pas de double choix durant les périodes de vacances.

Mme BENARBIA précise qu'il ne doit pas y avoir de proposition de viande de porc au Centre de loisirs et suggère qu'une roulade de volaille soit proposée en remplacement de la rosette.

Mme MARTEAU fait remarquer la présence de boulettes Azuki durant deux semaines consécutives, les 26 et 31/12

M. GOUDONNET répond que des boulettes Azuki du 31/12 seront remplacées par des boulettes de soja.

Mme JUDITH fait remarquer la présence d'ananas chaque semaine et demande si cela est lié au double choix.

M. BENHAROUS le confirme et informe que les fruits proposés en second choix sont uniquement destinés aux selfs et en période scolaire. Ainsi, afin de réduire l'ananas du 02/12, il est possible d'inverser le choix avec les clémentines. Quant à l'ananas Bio, il pourra être totalement supprimé s'il est issu d'un pays autre que l'Europe et dans ce cas, un seul choix serait proposé ou l'ananas serait remplacé par un autre fruit Bio.

Quelques modifications ont été apportées :

08/11 : inversion des fromages et remplacement de l'ananas Bio par un autre fruit Bio.

15/11 : inversion des entrées

18/11 : suppression d'une composante du plat sans protéine animale

21/11 : inversion des fruits

22/11 : remplacement du lait fraise par un lait nature

02/12 : inversion des fruits

17/12 : inversion des entrées

26/12 : remplacement de la rosette par une roulade de volaille

31/12 : remplacement des boulettes Azuki par des boulettes de soja

3. Dégustation d'un produit

Un moelleux aux marrons « façon maison » a été dégusté et très apprécié par l'ensemble des participants.

Fin de la réunion à 19h45.

La prochaine réunion aura lieu :

**Jeudi 28 novembre 2019 à 18h30
à la salle des commissions**