



Compte-rendu commission restauration

Lundi 27 juin 2022

Présent(e)s :

Mme GIFFARD, Conseillère municipale déléguée à l'alimentation et à la restauration scolaire

Mme BENARBIA, Cheffe du pole éducation

Mme LONGUEVILLE, Responsable de la restauration scolaire durable

Mme DUPUIS, responsable périscolaire école Paul Langevin

Mme VIELLY, responsable périscolaire école Julie Daubié

Mme ROGEL, responsable périscolaire école Julie Daubié

La réunion se déroule en distanciel.

Mme Giffard déléguée à l'alimentation et à la restauration scolaire ouvre la séance et présente l'ordre du jour.

Les points suivants vont être abordés :

1. La qualité et durabilité de l'offre alimentaire mars et avril 2022
2. Labélisation Ecocert
3. Lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Mise en place de la petite / grande faim à Romain Rolland
 - Réduction du nombre de composantes
4. Evènements et animations
 - Menu kermesse
 - Innovation culinaire
 - Visite de la ferme de Viltain (78)
 - Déjeuner de parent à Paul Langevin
5. Autres sujets

1. Qualité et durabilité de l'offre alimentaire mars et avril 2022

Loi EGalim :

Les obligations fixées par la loi EGalim :

2019

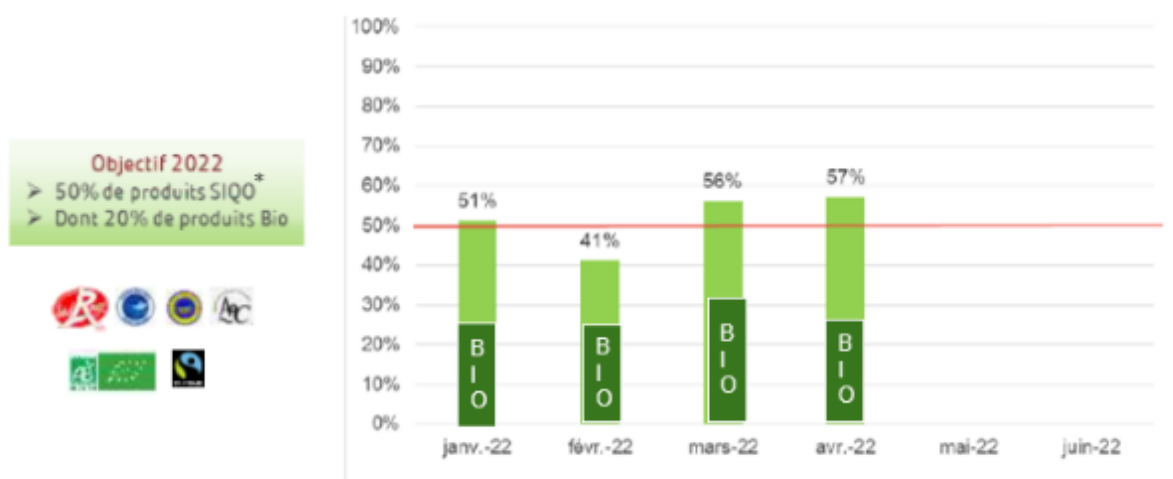
- Début de l'expérimentation obligatoire d'un menu végétarien
- Ordonnance gaspillage : diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage

2022

- Au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

2025

- Interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson / réchauffe / service en matière plastique



Après une baisse importante du % des produits bio et labélisés dans les menus de février due aux fortes tensions sur les approvisionnements, celui-ci remonte en mars et avril pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim et les engagements pris par la ville et garanti par le label Ecocert.

Label Ecocert en cuisine :

CRITERES ECOCERT	Niveau 1 :	Niveau 2 :	janv-22	févr-22	mars-22	avr-22
	objectif 2022	objectif 2025				
Produits Bio (en valeur d'achat)	25%	40%	26%	25%	31%	26%
Produits Bio et locaux (en nombre de composante)	4	8	2	2	2	3
Produits Bio et issus du commerce équitable	0	2	2	3	2	2

*Produits locaux : Le local correspond à un périmètre de 230 km autour du bassin parisien

% des gammes de fruits et légumes

Objectifs de 2022 à 2025 par rapport au cahier des charges des repas :

- Des légumes frais pour les entrées de crudités
- Des légumes majoritairement frais ou surgelés, des légumes en conserves limités au maximum pour les entrées de crudités
- Des légumes majoritairement frais pour les garnitures

janv-22	Gammes des produits alimentaires							
	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme	
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%
Entrée de légumes	0	0%	0	0%	2	10%	18	90%
Garnitures de légumes	0	0%	0	0%	10	77%	3	23%
Desserts de fruits	17	94%	1	6%	0	0%	0	0%

févr-22	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme	
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%
	Entrée de légumes	0	0%	0	0%	5	28%	13
Garnitures de légumes	0	0%	0	0%	5	63%	3	38%
Desserts de fruits	21	100%	0	0%	0	0%	0	0%

mars-22	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme	
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%
	Entrée de légumes	3	14%	1	5%	3	14%	14
Garnitures de légumes	0	0%	1	13%	6	75%	1	13%
Desserts de fruits	21	91%	2	9%	0	0%	0	0%

avr-22	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme	
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%
	Entrée de légumes	6	26%	4	17%	1	4%	12
Garnitures de légumes	1	6%	3	18%	13	76%	0	0%
Desserts de fruits	20	100%	0	0%	0	0%	0	0%

Définitions des gammes	
1ère gamme	<i>Produits frais et bruts</i>
2ème gamme	<i>Conserves et semi-conserves</i>
3ème gamme	<i>Produits surgelés</i>
4ème gamme	<i>Produits crus prêt à l'emploi</i>
5ème gamme	<i>Produits cuits sous vide</i>

% des plats cuisinés :

		janv-22		févr-22		mars-22		avr-22	
Entrées	Nombre	13	45%	17	53%	18	62%	17	50%
	Nombre total	29		32		29		34	
Vinaigrette	Nombre	14	100%	14	100%	10	100%	17	100%
	Nombre total	14		14		10		17	
Viandes	Nombre	6	75%	5	71%	5	63%	7	70%
	Nombre total	8		7		8		10	
Légumes	Nombre	9	82%	10	83%	7	78%	14	82%
	Nombre total	11		12		9		17	
Féculents	Nombre	7	78%	13	100%	12	75%	17	85%
	Nombre total	9		13		16		20	
Pâtisseries	Nombre	1	33%	3	60%	1	33%	3	50%
	Nombre total	3		5		3		6	
TOTAL (Hors vinaigrette)	Nombre	36	60%	48	70%	43	66%	58	67%
	Nombre total	60		69		65		87	

		janv-22		févr-22		mars-22		avr-22	
Plats hebdomadaires végétariens	Nombre	4	100%	6	100%	6	100%	5	100%
	Nombre total	4		6		6		5	
Alternatives végétariennes	Nombre	5	83%	5	83%	6	75%	5	56%
	Nombre total	6		6		8		9	
TOTAL	Nombre	9	90%	11	92%	12	86%	10	71%
	Nombre total	10		12		14		14	

2. Labélisation Ecocert

Suite aux audits réalisés en avril dans la cuisine centrale de Gonesse et dans 3 écoles, la ville a renouvelé sa labélisation Ecocert Niveau 1.

29,67 % Produits biologiques proposés par le restaurant	<input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques ou <input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques
--	---

La conformité au niveau 1 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	10 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	1 composante minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Auto diagnostic environnemental

3. Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Mise en place de la petite / grande faim à Romain Rolland

Mise en place de la petite faim / grande faim à Romain Rolland depuis le lundi 23 mai.

Tous les midis en fonction de leur appétit les enfants ont le choix entre une assiette *petite faim* ou *grande faim* pour le plat principal uniquement. Après chaque service, le surplus est proposé en priorité aux enfants ayant fait le choix de l'assiette *petite faim* ; et dans un second temps aux autres enfants.



Comme dans les autres écoles la petite faim / grande faim est très vite adoptée et appréciée des enfants.

- Réduction des composantes

Depuis janvier 2022 les menus comprennent une composante en mois (soit l'entrée, le produit laitier ou le dessert) à la fréquence suivante :

- 2 fois par semaine en maternelle
- 1 fois par semaine en élémentaire

Exemple de menu maternelle à 5 composantes :

Entrée : Betterave 50g

Plat : Filet de Limande 50g et coquille 120g

Laitage : Petit suisse 60g

Fruit : 100g

Total : 380g

Exemples de menus en maternelle à 4 composantes :

Sans produit laitier

Entrée : Betterave 50g

Plat : Filet de Limande 50g et coquille 120g

Dessert : fruit 100gr

Total : 320g

Sans dessert

Entrée : Betterave 50g

Plat : Filet de Limande 50g et coquille 120g

Laitage : Petit suisse 60g et coulis de fruit 10g

Total : 290g

Sans entrée :

Plat : Filet de Limande 50g et coquille 120g

Fromage : Camembert 20g

Dessert : Fruit 100g

Total 290g

Nous veillerons dans les trames à partir de novembre à retirer davantage le fromage que le laitage apprécié des enfants ainsi que l'entrée.

Pourquoi ce choix ?

- S'adapter à l'évolution des habitudes alimentaires.

Seulement 7% des français consomment un repas à 5 composantes avec une entrée, un plat principal, un laitage et un dessert (Source CREDOC/Enquête sur les comportements alimentaires des français entre 2006 et 2007).

- S'adapter à la capacité d'ingestion alimentaire des enfants.

La capacité maximum d'ingestion d'un enfant entre 6 et 11 ans est de 300gr à 350gr (source : Centre de recherche Foch, enquête réalisée en avril 1997 auprès d'enfants de 6 à 11 ans).

Premiers retours quantitatifs et qualitatifs :

Les agent.es de restauration et les animateur.rices constatent une bien meilleure consommation de l'ensemble des plateaux le jour des repas à 4 composantes.

Ce constat se vérifie également dans les pesées faites à la fin de chaque repas grâce à des balances installées sur la table de tri. De janvier à avril 2022 il y a systématiquement moins de gaspillage les jours à 4 composantes en maternelle et en élémentaire.

Exemple moyenne du gaspillage au mois de mars :

Ecole Madeleine Riffaud :

Repas à 5 composantes : 156gr/enfant

Repas à 4 composantes : 135gr/enfant

Ecole Julie Daubié :

Repas à 5 composantes : 114gr/enfant

Repas à 4 composantes : 100gr/enfant

Un parent d'élève demande si une étude chiffrée du gaspillage alimentaire a été réalisée.

Réponse : Grâce aux balances installées sur les tables de tri, des relevés de pesées sont réalisés tous les jours scolaires par les agent.es, ces relevés vont être analysés ces prochains mois afin de poursuivre la mise en place d'actions ciblées sur le gaspillage alimentaire.

4. Evènements et animations

Menu à thème : kermesse le jeudi 19 mai

Au menu hot dog (avec un pain frais du boulanger) ! un sacré défi logistique pour le service, relevé par les agent.es de restauration pour le plus grand plaisir des enfants, ils en reparlent encore.

Un test avait été réalisé un mercredi à Waldeck Rousseau sur ce menu, cela sera réitéré pour les prochains menus à thème.



Innovation culinaire : mercredi 1^{er} juin

Au centre de loisirs Jean Jack Salles 50 enfants de tous niveaux confondus ont joué les testeurs de nouvelles recettes proposées par Elior.

Chaque enfant répond individuellement à un questionnaire de satisfaction par plat. L'intérêt est de savoir quelles seront les recettes les plus appréciées par les enfants avant de les proposer dans les prochains menus. Le résultat sera communiqué lors de la commission menu suivante.



Visite de la ferme de Viltain (78) – CP Paul Langevin

Au programme :

- Explication des différentes cultures de la ferme
- Cueillette de fraise que les enfants ont pu ramener à la maison
- Pique-nique
- Visite de l'exploitation laitière



5. Autres sujets

Le prix de la cantine :

Suite à la révision du quotient familial, les tarifs ont été réajustés depuis septembre 2021. L'objectif de cette réforme sont des tarifs :

- Plus progressifs grâce à l'augmentation du nombre de tranches
- Plus lisibles avec un calcul clair et des tarifs fixes pour chaque tranche

Suite à l'inflation des denrées alimentaires, Elios a sollicité une augmentation du prix des repas livrés auprès de la ville pour l'instant ce surcoût ne se répercutera pas sur les familles. Une rencontre est prévue avec le prestataire pour une négociation après étude de la hausse des produits.

Enquête de satisfaction :

Un parent d'élève demande les résultats de l'enquête de satisfaction menée lors de la concertation.

Enquête jointe à ce compte rendu.