



Compte-rendu commission restauration

Jeudi 6 octobre 2022

Présent.es :

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

Mr BOISSEAU, coordinateur périscolaire élémentaire

Mme THIRION, coordinatrice périscolaire maternelle

Mme KABEYA, ATSEM écoles Courcoux et les Bruyères

Mme AKDENIZ, agente de restauration école Courcoux

Mr COLONNEAU, directeur de la cuisine centrale de Gonesse Elior

Mme GUEGEN, responsable des flux Elior

Mme PETITEAU, responsable service client Elior

Mme ROGEL, représentante de parent d'élève Julie Daubié

Mme REY, représentante de parent d'élève Julie Daubié

Mme GOLENZER, représentante de parent d'élève Waldeck Rousseau

Mme DOUGAT, représentante de parent d'élève Romain Rolland maternelle (FCPE)

Mme AARON, représentante de parent d'élève Romain Rolland maternelle (FCPE)

Mme LAURET, représentante de parent d'élève Romain Rolland maternelle (API)

Mme LAUBIE, représentante de parent d'élève Romain Rolland élémentaire (API)

La réunion se déroule en présentiel à la mairie des Lilas

Mme Giffard élue déléguée à l'alimentation et à la restauration scolaire ouvre la séance et présente Mr Colonneau nouvellement arrivé à la direction de la cuisine centrale de Gonesse en septembre 2022.

Ordre du jour de la commission :

1. La qualité et durabilité de l'offre alimentaire mai à aout 2022
2. Retours menus
 - Eté 2022
 - Septembre 2022
3. Evènement et animations
 - Cantine végété
 - Atelier fromage
 - A venir : cantine intergénérationnelle, semaine du gout
4. Déjeuner des parents à la cantine
5. Etude des menus de novembre et décembre 2022

1. Qualité et durabilité de l'offre alimentaire mai à aout 2022

Loi EGalim :

Les obligations fixées par la loi EGalim :

2019

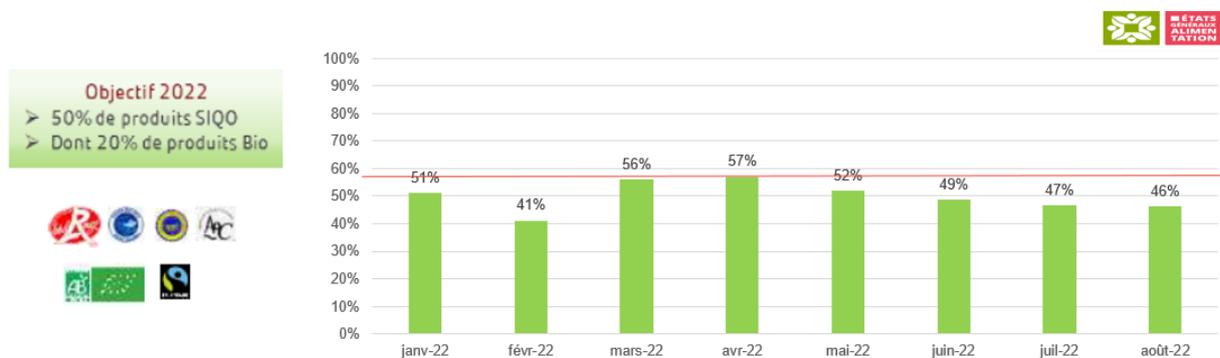
- Début de l'expérimentation obligatoire d'un menu végétarien
- Ordonnance gaspillage : diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage

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



Mr Colonneau, directeur de la cuisine centrale explique que la baisse de la proportion de produits bio et SIQO (signes officiels de la qualité et de l'origine) depuis juin est liée aux difficultés d'approvisionnement rencontrées ces derniers mois dans un contexte post crise sanitaire et de guerre en Ukraine.

Elior se fixe l'objectif d'atteindre les prochains mois les critères de la loi EGalim et du label Ecocert en cuisine. Ces objectifs sont d'ores et déjà atteints en septembre 2022 avec 57% de produits de qualité et durable.

Une représentante de parent d'élève pose la question des approvisionnements locaux. Pour rappel il n'existe pas de définition officielle du local, Elior l'a fixé pour ces approvisionnements à périmètre de 200 km autour du bassin parisien. Elior explique les difficultés d'approvisionnement de ces produits locaux en raison des volumes concernés, une cellule d'achat régionale est en cours de structuration pour répondre à cette demande.

Quelques exemples de produits locaux proposés dans les menus :

- Yaourt BIO et LOCAL

Fabriqué à Auneau à 78km de la ville des Lilas et le lait est collecté à moins de 100 km.

- Carottes râpées BIO et LOCALES

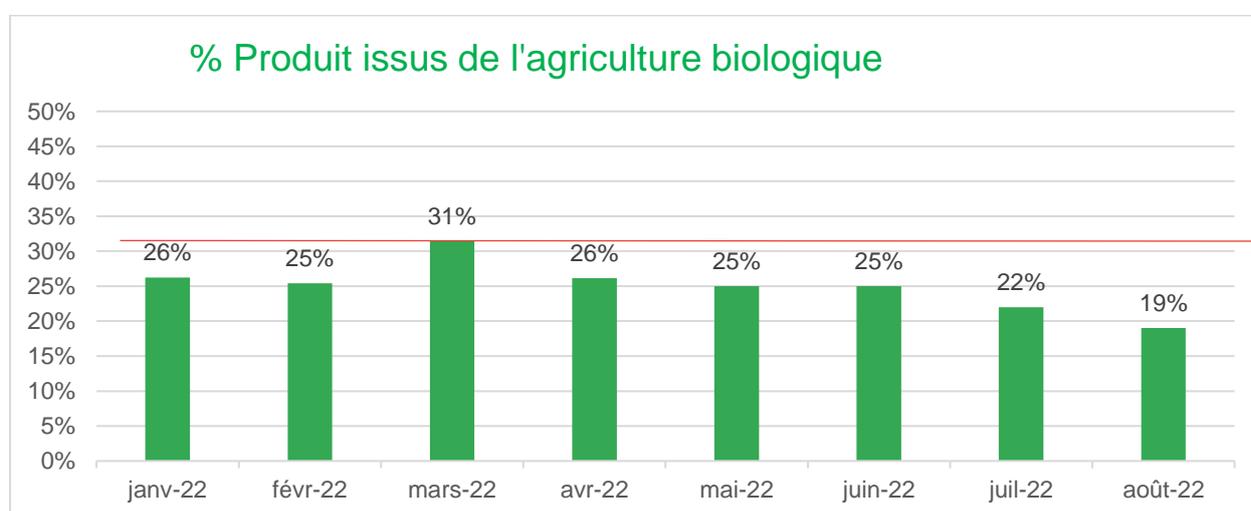
Toutes les carottes bio et locales proposées dans les menus proviennent de la ferme Haut Villiers située dans l’Aube (10) à 145 km de la ville des Lilas.

- Purée de pomme LOCALE et maison

Au déjeuner toutes les purées de pomme des menus sont cuisinées en cuisine centrale. Les pommes proviennent du verger de Sennevières certifié verger écoresponsable à 48 km de la ville des Lilas.

Label Ecocert en cuisine :

CRITERES ECOCERT	Niveau 1 : objectif 2022	Niveau 2 : objectif 2025	janv-22	févr-22	mars-22	avr-22	mai-22	juin-22	juil-22	août-22
Produits Bio (en valeur d'achat)	25%	40%	26%	25%	31%	26%	25%	25%	22%	19%
Produits Bio et locaux (en nombre de composante)	2	8	2	2	2	3	1	2	2	2
Produits Bio et issus du commerce équitable	0	2	2	3	2	2	2	2	2	2



Répartition 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 cuités
- Des légumes majoritairement frais pour les garnitures

mai-22	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	6	30%	2	10%	0	0%	12	60%	20
Garnitures de légumes	0	0%	1	11%	8	89%	0	0%	9
Desserts de fruits	16	94%	1	6%	0	0%	0	0%	17

juin-22	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	12	44%	2	7%	2	7%	11	41%	27
Garnitures de légumes	0	0%	6	46%	7	54%	0	0%	13
Desserts de fruits	20	95%	1	5%	0	0%	0	0%	21

juil-22	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	3	33%	1	11%	1	11%	4	44%	9
Garnitures de légumes	0	0%	0	0%	11	100%	0	0%	11
Desserts de fruits	7	88%	1	13%	0	0%	0	0%	8

août-22	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	7	47%	0	0%	1	7%	7	47%	15
Garnitures de légumes	0	0%	2	13%	10	67%	3	20%	15
Desserts de fruits	12	80%	3	20%	0	0%	0	0%	15

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

Proportion des plats cuisinés :

		mai-22		juin-22		juil-22		août-22	
Entrées	Nombre	11	46%	13	45%	6	43%	6	27%
	Nombre total	24		29		14		22	
Vinaigrette	Nombre	17	100%	24	100%	5	100%	12	100%
	Nombre total	17		24		5		12	
Viandes	Nombre	5	83%	5	71%	4	80%	9	100%
	Nombre total	6		7		5		9	
Légumes	Nombre	9	82%	11	85%	7	78%	8	73%
	Nombre total	11		13		9		11	
Féculents	Nombre	8	80%	11	79%	5	83%	13	93%
	Nombre total	10		14		6		14	
Pâtisseries	Nombre	1	33%	2	67%	2	67%	2	50%
	Nombre total	3		3		3		4	
TOTAL <i>(hors vinaigrette)</i>	Nombre	34	63%	42	64%	24	65%	38	63%
	Nombre total	54		66		37		60	

		mai-22		juin-22		juil-22		août-22	
Plats hebdomadaires végétariens	Nombre	5	100%	5	100%	2	50%	4	67%
	Nombre total	5		5		4		6	
Alternatives végétariennes	Nombre	4	50%	6	67%	3	60%	5	56%
	Nombre total	8		9		5		9	
TOTAL	Nombre	9	69%	11	79%	5	56%	9	60%
	Nombre total	13		14		9		15	

2. Retours menus

- Eté 2022

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
L'ensemble des plats proposés cet été ont été appréciés et bien consommés des enfants	Tartichaunade (28/07) : trop acide Carotte (03/08) : manque d' <u>assaisonnement</u>
	Emincé de pois végétal sauce basquaise
	Moelleux aux poires (12/08) : trop sec Gâteau noix de coco (25/08) : trop sec Certains fruits abricot, pêche et prune n'étaient pas assez murs

Alexis Boisseau, coordinateur périscolaire élémentaire, présente le retour des menus de cet été. Les menus ont été globalement appréciés, sauf la tartichaunade, les carottes cuites et l'émincé de pois (notamment pour un problème d'aspect).

Le problème de la maturité des fruits est également soulevé. Gaëlle Giffard signale qu'il est arrivé que des fruits ne soient pas servis car pas assez mûrs. La Ville demande à Elior de faire un effort sur le contrôle qualité et de tester les fruits avant leurs livraisons.

- Septembre 2022

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
Salade de concombre Salade de tomate Carottes râpées Melon vert et jaune Pastèque Œuf dur bio mayonnaise Friand au fromage Salade de maïs	Salade de lentille Salade d'haricot vert
Couscous végété (26/09) Filet de limande (01/09) Haricots beurre persillés (01/09) Quenelle nature sauce tomate (02/09) <u>Cappelletti à la sauce tomate</u> (12/09) Chili con carne (13/09) Sauté de poulet sauce pain d'épice (22/09) Roti de bœuf au jus (22/09) Escalope de blé panée (30/09)	Pavé de colin (05/09) : trop sec Légumes aux 4 épices (09/09) : aspect et goût non satisfaisant Brunoise de légumes (13/09) Légumes braisés (27/09) Sauté de poulet (20/09) : un peu trop épicé Purée de pomme de terre (23/09) : trop compacte Ratatouille (27/09)
Cantal Comté Cotentin	
Raisin <u>Liegeois</u> chocolat Brownies Beignet Milk-shake maison framboise Glaces Cake au citron	Pêche (02/09) : pas assez mure

C'est à partir du constat et du reporting de chaque directeur.rice périscolaire que ce retour sur les menus est réalisé.

Dans l'ensemble une amélioration de la qualité est constatée depuis septembre.

Elior teste et note également dans un souci d'amélioration quotidiennement les plats servis.

3. Evènements et animations

Cantine végété :



La première animation cantine végété a été organisée à Romain Rolland élémentaire, Victor Hugo et Waldeck Rousseau. Son enjeu, expliquer les menus végétariens à la cantine et l'évolution de nos modes de consommation alimentaires. L'animation commence par une activité en groupe sur le repas équilibré : les fréquences de consommation, les équivalences protidiques puis se termine par une dégustation de légumineuse. Une classe de chaque école élémentaire participera d'ici le début d'année 2023 à cette animation.

Atelier fromage :



Des ateliers autour du fromage sont proposées sur le temps de la pause méridienne, les enfants y découvrent la fabrication du fromage et dégustent 4 fromages fréquemment servis à la cantine. Objectif les aider à faire leur choix lors de leur passage à la rampe de self et les inciter à goûter à régulièrement.

1^{ère} cantine intergénérationnelle aux Lilas !



Semaine du goût du 10 au 14 octobre : thème les sauces

  <h1 style="text-align: center;">Menu</h1> <p style="text-align: center;">Semaine du 10 au 14 octobre 2022</p>  				
LUNDI 10/10/2022	MARDI 11/10/2022	MERCREDI 12/10/2022	JEUDI 13/10/2022	VENDREDI 14/10/2022
LE JOUR DU 	Pain 			
Entrée uniquement pour les élémentaires et les adultes : Bretelles vinaigrette Poireaux vinaigrette	Salade verte Bio et maïs, vinaigrette <i>moutarde à l'ancienne</i> Pomelo Bio et sucre	Œufs durs BIO et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)	Tartina de branzini 	Chou rouge BIO vinaigrette à la framboise* 
 Tartines LOCALES sauce fromagère* (fromage frais ail et fines herbes, haricots blancs, sauce tomate, emmental râpé)	 Escalope de dinde sauce <i>viogère</i> * (huile d'olive, tomates, basilic, courgettes, aubergine)	 Sauté de bœuf au jus* Acharé de légumes* (haricots blancs, carottes, haricots plats, curry)	 Aiguillettes de collin pané & <i>hatchuig du chef</i> (Tomates concassées, oignon, sucre, moutarde, 4 épices, ail, vinaigre de vin, huile d'olive)	 Saucisse de tranfort de volaille sauce <i>"kopié"</i> * (cotonnets, oignons, haricots, mayonnaise, ail, jus de citron, conserves de tomates) Bûtonnet végétarien sauce <i>"kopié"</i> * 
	Carotte et blé BIO *	Riz BIO safrané*		Haricots verts persillés BIO *
Yogurt nature BIO et sucre	Camembert BIO Tomme BIO	Petit suisse BIO nature et sucre	Fromage uniquement pour les adultes : Edam Mimolette	Pont l'Evêque AOP Gorgonzola AOP
Raisin blanc Raisin noir	 Crêpe & sauce chocolat du chef*	Ananas	Fromage blanc & coulis de mandarine du chef*  Fromage blanc & coulis de rhubarbe du chef	Quatre-quarts & coulis de mangue du chef* 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette Camembert Purée de pomme prunEAU	Madeleine Fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Pain de mie et barre de chocolat issu du commerce équitable Lait Prunes rouges	Baguette et confiture de fruits rouges Yogurt nature BIO et sucre Poire allongé BIO	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Prunes jaunes
 Production locale	 Produit BIO	 Recette du chef*	 Nouvelle recette	 Produit Issu du Commerce Équitable
	100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)		100% des viandes sont labellisées Label Rouge	

Plusieurs nouvelles sauces servies lors de la semaine du goût ont été appréciées des enfants. Ces sauces seront à nouveau proposées dans de prochaines trames comme par exemple : la sauce fromagère, la sauce tartare ou encore les coulis de fruit maison !

4. Déjeuner des parents à la cantine

Mardi 22 novembre à 12h30 à l'école Victor Hugo



5. Etude des menus de novembre et décembre 2022

Composition et qualité des menus :

A partir de novembre un potage sera proposé toutes les semaines jusqu'en février.

Dans le nouveau cahier des charges la présence de produits industriels a été fortement réduite au profit de plats faits maison. Notamment sur les plats végétariens pour lesquels l'intégralité des menus hebdomadaires sont faits maison ainsi que la moitié des alternatives à la viande.

Gaspillage alimentaire :

En moyenne 130gr soit environ 1/3 de l'assiette est jeté. On constate à Paul Langevin grâce au service à table un gaspillage moins élevé (les autres écoles élémentaires sont en self).

Afin de réduire le gaspillage sur les entrées et les fromages, une proportion plus importante d'une des deux composantes en fonction des goûts des enfants est proposé en self dans le cadre du double choix (Par exemple 70% de carottes râpées et 30% de choux car les carottes sont mieux consommées).

Une petite faim grande faim est en place dans les selfs, les enfants choisissent tous les jours la taille de leur portion, les petites faims se resservent en priorité s'ils le souhaitent puis les grandes faims.

Conditionnement des plats :

Les plats chauds sont tous livrés en barquettes biodégradables. L'éventualité d'utiliser des contenants en inox est en cours de réflexion et en ce sens la Ville a lancé une étude depuis plusieurs mois afin d'établir les différentes contraintes et la faisabilité. Ceci implique un certain nombre d'investissements (notamment des camions spéciaux pour Elior) et des contraintes touchant le personnel car il existe plusieurs types de bacs, dont certains sont lourds.

Gouters :

Les parents d'élèves de Romain Rolland soulèvent que certains gouters sont trop légers lorsqu'il y a des gâteaux secs.

Pour rappel, les gouters sont composés de 3 composantes :

- 1 produit laitier (lait, yahourt, petit suisse, fromage blanc)
- 1 produit céréalier (pain, viennoiserie, gâteau sec)

- 1 fruit frais ou une compote ou un jus de fruit

A partir des trames de novembre et décembre un gâteau maison et une pâtisserie sèche tels que des gaufres et gâteaux fourrés seront proposés par mois à la place des gâteaux secs.