COMMISSION RESTAURATION DU 30/11/23

ETAIENT PRESENTS :

- Mme Halina Bernarbia : Responsable du Pôle Éducation
- Mme Gaëlle Giffart : Conseillère municipale déléguée à l'alimentation et à la restauration scolaire
- 2 représentants Elior
- Des parents des différentes écoles de la ville des Lilas

PRÉSENTATION DES MENUS

OBSERVATION, REFLEXION ET CONCERTATION AVANT VALIDATION

Après observation des menus sur une période donnée, les parents ont trouvé que l'apport en sucre était parfois trop important sur certaines journées : desserts lactés sucrés combinés avec des goûters composés de jus de fruit sucrés + yaourt au sucre.
→ La réponse du groupe Elior a été positive et les menus ont été retravaillés en ce sens lors de cette réunion.

Ont été proposés également, afin d'éviter trop de sucre blanc, la possibilité d'employer cassonade (mais plus coûteux) ou miel (mais très complexe à employer) pour les prochains trimestres.
→ La question n'a pas été résolue ce jour, mais est en cours de réflexion.

ENGAGEMENTS ET SUGGESTIONS

La composition des menus est apparue variée, l'emploi de toutes les viandes et poissons est labellisée (point soulevé comme étant d'importance).
La ville des Lilas s'engage à poursuivre l'augmentation du Bio et du local, et les chiffres vont dans ce sens.

La question cependant d'une introduction de légumes frais (alors que les légumes surgelés sont utilisés à hauteur de 70 à 90 %) semble encore complexe à mettre en place par le groupe Elior, mais cette suggestion a néanmoins été entendue.

Pour information : il existe un cahier des charges très conséquent, bien contrôlé et suivi par les représentants de la mairie ainsi que par vos parents représentant d'élèves. La restauration ne cesse de s'améliorer avec :

- Davantage de produits bio, labellisés, en circuit court, équitables
- Moins de produits transformés, moins de sucre, moins de gras.
- La Labélisation Ecocert.
- Une sensibilisation toujours accrue au bien manger et au goût (20 animations proposées).
- Une lutte renforcée contre le gaspillage alimentaire, avec une sensibilisation des animateurs-trices, de nouvelles actions comme « petite faim, grande faim » et la valorisation des déchets (méthanisation pour en faire du biogaz)

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET L'INFLATION

Enfin, afin d'éviter le gaspillage alimentaire (1/3 de l'assiette part à la poubelle), et car l'augmentation de toutes les matières premières impacte tous les secteurs de la restauration, il a été décidé que dès le mois de janvier 2024, les menus à 5 composantes passeraient à 4 composantes (cela à raison de 2 jours par semaine pour les élémentaires et 5 jours pour les maternelles). Autrement dit :

- une des composantes du menu journalier disparaîtra : soit une entrée, soit un laitage, soit un fromage
- mais les menus seront toujours équilibrés et l'apport nutritionnel proposé aux enfants sera respecté : par exemple, lors d'un plat unique (donc sans entrée), il sera fait attention à ce que ce soit un plat attrayant pour les enfants, et lors d'un jour sans fromage il y a aura un dessert lacté. Par ailleurs, les équipes veillent à ce que les enfants n'aient pas faim.