



Compte-rendu commission restauration

Jeudi 30 novembre 2023

Présent.es :

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

Mme BENARBIA, Cheffe du pôle éducation

Mme LONGUEVILLE, Responsable de la restauration scolaire durable

Mme LEMORT, service client - cuisine centrale de Gonesse Elior

Mme GUEGEN, responsable des flux - cuisine centrale de Gonesse Elior

Mme EL BOUZ IDI, diététicienne Elior

Mme WARDZALA, représentante de parent d'élève Les Bruyères

Mme ANDJECHAIRI, représentante de parent d'élève Madeleine Riffaud et Paul Langevin

Mme FERMAUT, représentante de parent d'élève Julie Daubié

Mme CHERTIER, représentante de parent d'élève Romain Rolland maternelle et élémentaire

Mme DJEMILI, représentante de parent d'élève Romain Rolland élémentaire

Mme MOORS, représentante de parent d'élève Romain Rolland maternelle

Mme NOUIRA, représentante de parent d'élève Waldeck Rousseau

Mme PARRA-PONCE, représentante de parent d'élève Waldeck Rousseau

Mme LABYE, représentante de parent de Victor Hugo

La réunion se déroule en Mairie.

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

Ordre du jour de la commission :

1. Qualité et durabilité de l'offre alimentaire septembre, octobre et novembre 2023
2. Retours menus
 - Maternelle
 - Elémentaire
3. Evènements et animations
 - Atelier Miyam – Les Bruyères
4. Déjeuner des représentants de parents d'élèves à la cantine
 - Les Bruyères – novembre 2023
5. Evolution de la qualité et de la durabilité de l'offre alimentaire en 2024
6. Etude des menus de novembre et décembre 2023

1. Qualité et durabilité de l'offre alimentaire juin à aout 2023

Loi EGalim :

Obligations fixées par la loi EGalim

➤ 2019

Début de l'expérimentation obligatoire d'un menu végétarien

Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

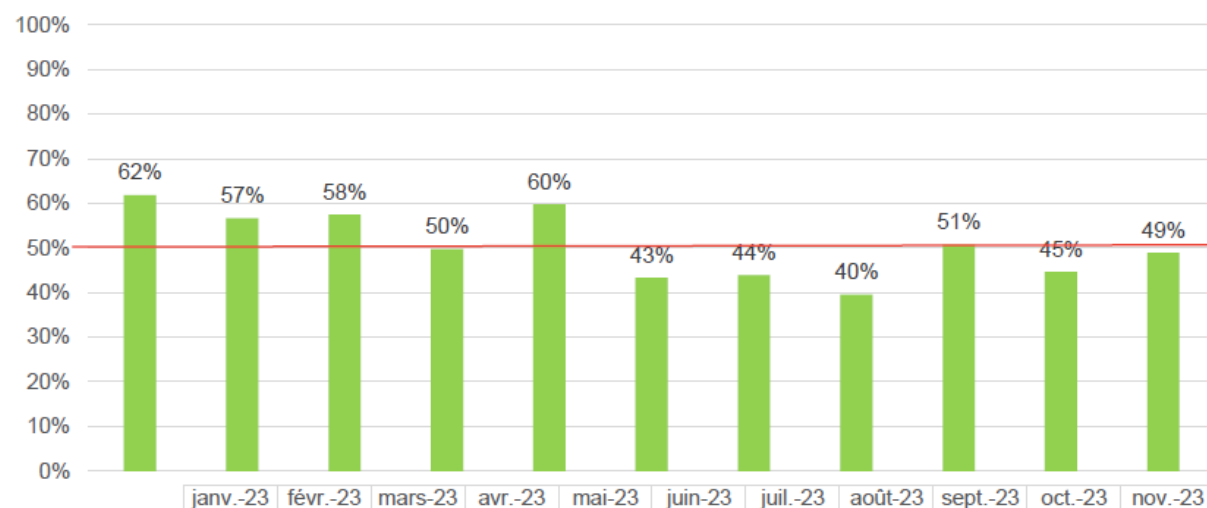
➤ 2022

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

➤ 2025

Interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson / remise en température / service en matière plastique

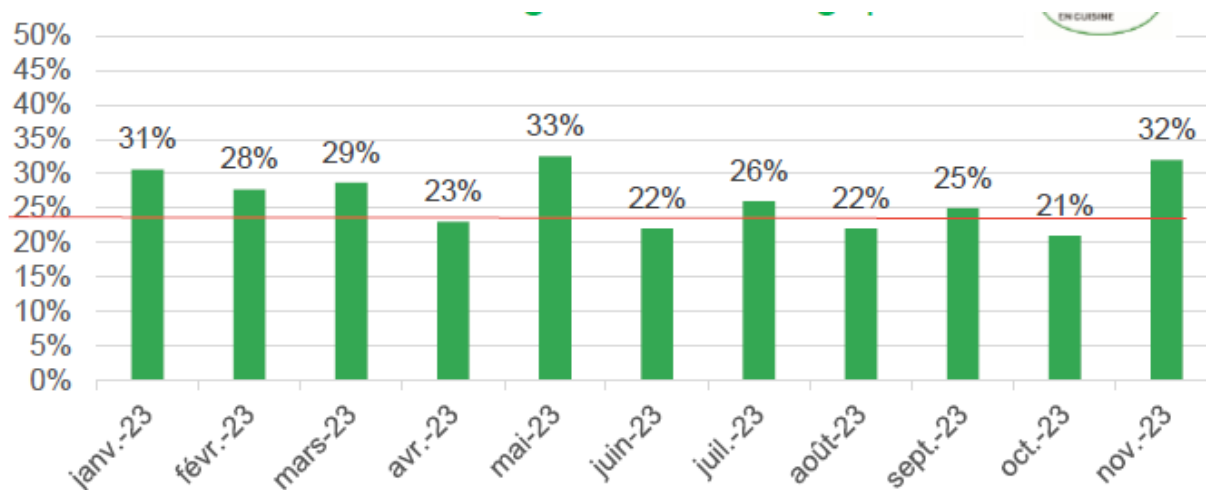
% de produit durable bio et labélisé



Label Ecocert en cuisine :

CRITERES ECOCERT (en valeur d'achat)	Niveau 1 : objectif 2022	objectif 2023	Niveau 2 : objectif 2025	sept-23	oct-23	nov-23
Produits Bio envaleur d'achat (en nombre de composante)	25%	30%	40%	25%	21%	32%
Produits Bio et locaux	4	4	8	6	4	5
Produits Bio et issus du commerce équitable	0	0	2	1	1	1

% de produit bio



Répartition des gammes de fruits et légumes

Objectifs du cahier des charges en 2023 :

- Entrée de légumes
Crudités : 100% de 1ère et/ou 4ème gamme
Cuidités : au moins 50% de 1ère et/ou 4ème gamme
- Garniture de légumes
Minimum 20% de 1ère et/ou 4ème gamme
➤ 0% de légumes de 5ème gamme

sept-23	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	14	52%	3	11%	1	4%	9	33%	27
Garnitures de légumes	1	9%	2	18%	7	64%	1	9%	11
Desserts de fruits	13	87%	2	13%	0	0%	0	0%	15

oct-23	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	8	38%	0	0%	1	5%	12	57%	21
Garnitures de légumes	2	18%	0	0%	8	73%	1	9%	11
Desserts de fruits	9	69%	3	23%	1	8%	0	0%	13

nov-23	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	9	45%	0	0%	2	10%	9	45%	20
Garnitures de légumes	1	10%	0	0%	9	90%	0	0%	10
Desserts de fruits	11	69%	2	13%	3	19%	0	0%	16

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

Exemple de produits :

2^{ème} gamme servis en entrée : betterave, maïs, macédoine

3^{ème} gammes cuisinés en entrée : les légumes pour les potages. Un potage au menu par semaine en hiver.

Proportion des plats cuisinés :

Objectifs du cahier des charges en 2022 :

- Crudités râpées, potage et vinaigrettes : 100% maison
- Pâtisseries : 50% maison
- Plats hebdomadaires végétariens : 100% maison
- Alternatives végétariennes : 50% maison

		sept-23		oct-23		nov-23	
Vinaigrette	Nombre	10	100%	9	100%	5	100%
	Nombre total	10		9		5	
Viandes	Nombre	4	50%	5	56%	8	89%
	Nombre total	8		9		9	
Légumes	Nombre	7	70%	9	90%	8	89%
	Nombre total	10		10		9	
Féculents	Nombre	11	92%	7	88%	4	57%
	Nombre total	12		8		7	
Pâtisseries	Nombre	2	50%	4	80%	2	50%
	Nombre total	4		5		4	
Plats hebdomadaires végétariens	Nombre	6	100%	6	86%	4	67%
	Nombre total	6		7		6	
Alternatives végétariennes	Nombre	3	38%	4	44%	4	44%
	Nombre total	8		9		9	

Exemple dans la catégorie des viandes de produits cuisinés ou non en cuisine centrale :

Cuisinés sur place

- Sauté de bœuf, de veau, de porc (cuisson longue)
- Roti de bœuf (cuit et tranché)

Non cuisinés sur place

- Les steaks hachés

2. Retours menus

Les responsables périscolaires de toutes les écoles maternelles et élémentaires notent tous les jours l'appréciation des menus par les enfants toujours dans un souci d'amélioration des plats et des menus proposés.

- Maternelle

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
Bouillon de légume et vermicelles Potage de carottes et de pommes de terre Potage aux poireaux Salade iceberg et maïs Œuf dur mayo Carottes râpées	Pomelo (trop acide pour des maternelles) Choux blanc mariné Salade de lentilles et maïs Salade de pommes de terre maïs tomate ciboulette Terrine de légumes
Chou-fleur Colin gratiné au fromage Colin façon fish and chips Pavé de merlu et purée carotte patate douce Pavé de merlu crème ciboulette et semoule Carré de porc Roti de bœuf Dahl de pois cassés Gratin campagnard Blé bio à la mexicaine	Frites (aspect ok gout trop sec) Petits pois (trop sec pas de jus) Sauce végétarienne méditerranéenne
Fromage blanc et coulis de fraise maison Raisin Île flottante et biscuit noix de coco Beignet framboise	Cake myrtille citron (trop sec)

- Élémentaire

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
Les potages dans leur ensemble Salade iceberg et maïs Potage aux poireaux BIO Œuf dur BIO mayonnaise Crêpe au fromage Pomelos Salade coleslaw BIO	Chou rouge râpé vinaigrette échalote Houmous aux flageolets Terrine de légumes Salade d'endives Macédoine mayonnaise Chou blanc mariné
Colin gratiné au fromage Epinards et pommes de terre béchamel Sauté de bœuf sauce paprika Boulettes d'agneau au jus Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) Penne locale à la mexicaine Colin façon fish & chips Carré de porc fumé sauce dijonnaise Emincé de volaille BIO sauce curry	Boulgour à l'italienne Printanière de légumes Lentilles et maïs BIO Lentilles et carottes Méli-mélo du potager (haricots blancs, petits pois, légumes potage) Petits pois BIO (trop sec pas de jus)
Cantal AOC Emmental/Saint Paulin Yaourt nature BIO et sucre issu du commerce équitable	Bleu d'Auvergne AOP Fourme d'Ambert
Clémentines Ananas Beignet framboise/Beignet pommes Banane sauce chocolat	Kiwi Moelleux myrtille citron

3. Évènements et animations

Tout au long de l'année, une quinzaine d'animations de sensibilisation autour de l'alimentation sont organisées dans les écoles.

Un planning est envoyé en début d'année aux directeur.rice.s d'écoles, qu'ils et elles transmettent à leurs enseignant.e.s. Après le retour de chaque école une répartition est faite en tenant compte des années précédentes. Tous les ans de nouvelles animations sont proposées pour répondre à des sujets nouveaux comme par exemple l'animation Cantine végété.

En plus de ces animations, des menus thématiques sont proposés une fois par mois portant sur les traditions culinaires ou sur la découverte de nouvelles saveurs. A l'occasion de ces repas les réfectoires sont décorés aux couleurs de la thématique grâce à des affiches, guirlandes etc..

Atelier du gout par le magasin Miyam : Les Bruyères

Les mardis 14, 28 novembre et 19 décembre des ateliers du gout ont été proposées par le magasin Miyam à une classe de petite section. Objectifs lors des ateliers : découvrir de nouvelles saveurs (par exemple la cannelle), mettre la main à la pâte et surtout déguster !

A chaque fois la recette est composée de produits bio, locaux et de saison.

L'organisation de nouvelles sessions pour l'année 2024 dans d'autres écoles maternelles de la ville est à l'étude.



4. Déjeuner des représentants de parents d'élèves à la cantine

Un déjeuner avec les représentant.es de parent.es d'élèves a eu lieu le mardi 7 novembre 2023 à l'école maternelle des Bruyères. L'occasion de goûter notamment ce jour-là un potage maison carotte, navet et pomme de terre et d'observer le déroulement d'un déjeuner.

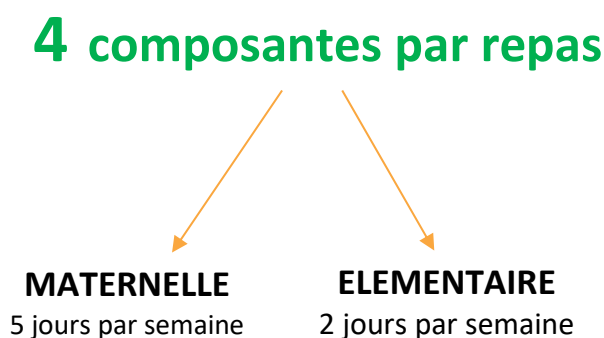


5. Evolution de la qualité et de la durabilité de l'offre alimentaire en 2024

A partir de janvier 2024 les menus vont évoluer notamment la qualité alimentaire des produits cuisinés :



La composition des menus évolue également comme suit :



L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire qui représente en moyenne 130gr par repas et par enfant soit environ 1/3 du plateau. Tout en continuant d'améliorer la qualité alimentaire à prix constant pour les familles et ce malgré l'augmentation répétée du prix d'achat des repas pour la ville depuis mars 2022 en raison de l'inflation sur les matières premières.

6. Étude des menus novembre et décembre 2023

Double choix

Un double choix est proposé en self pour les entrées, produits laitiers et desserts (hors quelques exceptions telles que le potage, la glace ou les plats très appréciés des enfants). Afin de contenter le plus grand nombre nous demandons pour chaque composante un pourcentage différencié selon ce qui a le plus de succès (exemple : carotte râpées 80% salade de chou 20%)

En service à table seul le premier choix est proposé aux enfants nous privilégions de mettre en premier le plus apprécié des deux.

Le mercredi et pendant les vacances scolaires un seul choix proposé en self et servi à table.

Maturité des fruits

La qualité et la maturité des fruits est contrôlée par Elior à réception à la cuisine centrale, lorsque les fruits ne sont suffisamment mûrs Elior nous alertent et nous les remplaçons par des compotes.

Goûter

La quantité servie au goûter est soulevée lors de la commission.

Pour rappel, les goûters aux Lilas sont composés de 3 composantes :

- 1 produit laitier (lait, yaourt, petit suisse, fromage blanc)
- 1 produit céréalier (baguette 2 fois par semaine, pain de mie 1 fois par semaine, viennoiserie, gâteau sec)
- 1 fruit frais ou une compote ou un jus de fruit



Pour rappel, depuis les premiers retours à ce sujet nous avons fait les améliorations suivantes :

- Les gâteaux secs proposés une fois par semaine (galette bretonne, madeleine, sablé de Retz) ont été remplacés deux fois par mois par :
 - Une pâtisserie sèche plus consistante (barre bretonne, gaufre au sucre etc ...)
 - Un gâteau maison
- Les fruits et le pain du déjeuner non consommés sont resservis au goûter
- Une banane ou un autre fruit consistant est toujours associé au gâteau sec lorsqu'il est proposé

Nous proposons aux parents de noter les jours où les enfants expriment avoir encore faim après le goûter afin de pouvoir identifier les goûters à améliorer.

Sucre

Il a été pointé un apport en sucre important dans certains goûters. Nous les avons rééquilibrés lors de la commission et nous apporterons une vigilance particulière sur ce point dans les prochaines trames de menus.

La suppression du sucre avec le laitage a été notamment questionnée lors de la commission, nous avons déjà fait l'expérimentation il y a deux ans de le supprimer. Il a été immédiatement constaté que les enfants ne mangeaient plus leur laitage, nous l'avons remis et diversifié en introduisant du sucre roux et du miel.

Menu à thème jeudi 23 novembre

Mise à l'honneur des aliments qui donnent du tonus : légumineuse, féculents semi complet. Ce sera l'occasion de tester une nouvelle recette de houmous en entrée !

