



Compte-rendu commission restauration

Jeudi 5 octobre 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

Mr BOISSEAU, Coordinateur périscolaire maternelle

Mr COLONNEAU, directeur de la cuisine centrale de Gonesse Elior

Mme GUEGEN, responsable des flux Elior

Mr RAISS, représentant de parent d'élève Romain Rolland élémentaire

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

Mme MELAYE, représentante de parent d'élève Waldeck Rousseau

Mme DUPUIS, représentante de parent d'élève Paul Langevin

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

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

Madame REGENT, représentante de parent d'élève Waldeck Rousseau

Madame FERNANDEZ, représentante de parent d'élève Julie Daubié

La réunion se déroule en visio-conférence.

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 juin à août 2023
2. Retours menus
 - Maternelle
 - Élémentaire
3. Evènements et animations
 - Atelier Crufiture – Waldeck Rousseau
 - Visite de la ferme de Gally – Victor Hugo
4. Déjeuner des représentants de parents d'élèves à la cantine
5. 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

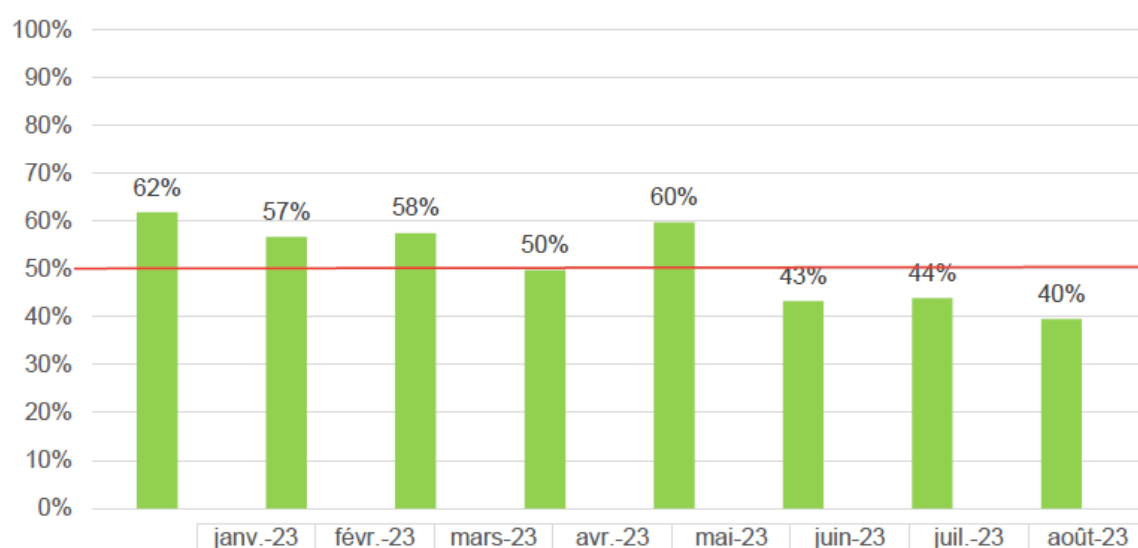
➤ 2022

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

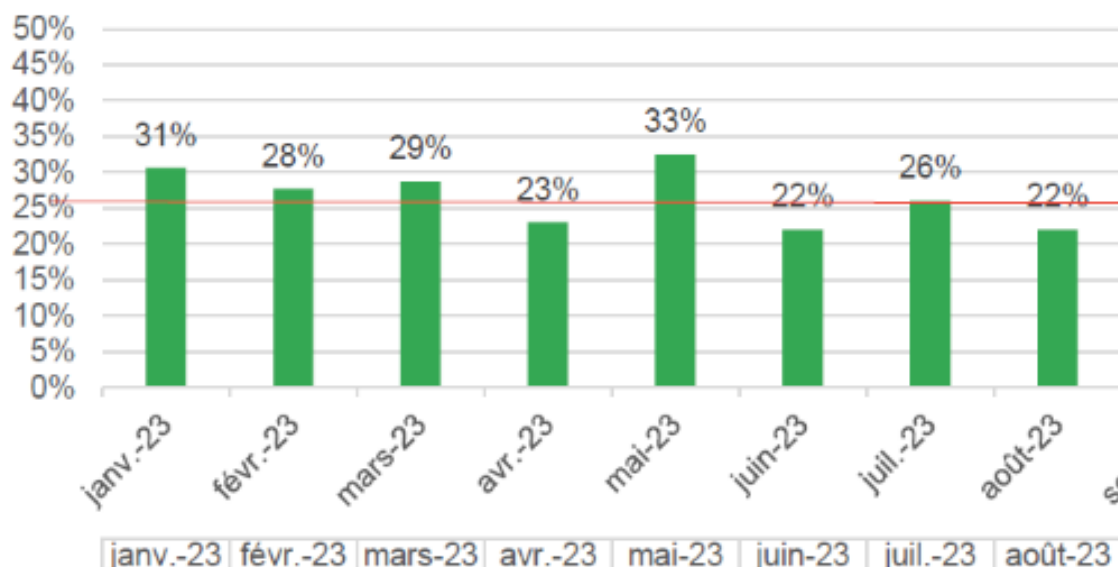


Les objectifs en alimentation durable sont plus compliqués à atteindre en été en raison des sandwiches qui sont proposés tous les jours au centre de loisirs. Cependant au cumul sur l'année l'objectif est atteint avec 52% pour un objectif de 50%.

Label Ecocert en cuisine :

CRITERES ECOCERT 	Niveau 1 : objectif 2022	objectif 2023	Niveau 2 : objectif 2025	juin-23	juil-23	août-23
Produits Bio envaleur d'achat	25%	30%	40%	22%	26%	22%
Produits Bio et locaux	4	4	8	5	3	5
Produits Bio et issus du commerce équitable	0	0	2	1	1	1

% Produit issus de l'agriculture biologique



Baisse importante du % de produits issus de l'agriculture biologique présenté dans les menus de l'été, de nombreux produits ont été remplacés à cause de ruptures d'approvisionnement. Il reste 4 mois pour atteindre l'objectif de 30% au cumul sur l'année.

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

juin-23	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	11	44%	3	12%	1	4%	10	40%	25
Garnitures de légumes	2	13%	2	13%	12	75%	0	0%	16
Desserts de fruits	17	100%	0	0%		0%		0%	17

juil-23	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	9	53%	4	24%	1	6%	3	18%	17
Garnitures de légumes	0	0%	3	27%	8	73%	0	0%	11
Desserts de fruits	11	100%	0	0%		0%		0%	11

août-23	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	10	71%	1	7%	1	7%	2	14%	14
Garnitures de légumes	0	0%	3	21%	9	64%	2	14%	14
Desserts de fruits	10	100%	0	0%	0	0%	0	0%	10

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>

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

		juin-23		juil-23		août-23	
Vinaigrette	Nombre	6	100%	7	100%	8	100%
	Nombre total	6		7		8	
Viandes	Nombre	5	63%	3	50%	6	75%
	Nombre total	8		6		8	
Légumes	Nombre	12	86%	11	92%	7	78%
	Nombre total	14		12		9	
Féculents	Nombre	14	93%	5	63%	8	80%
	Nombre total	15		8		10	
Pâtisseries	Nombre	1	50%	2	40%	3	50%
	Nombre total	2		5		6	
		juin-23		juil-23		août-23	
Plats hebdomadaires végétariens	Nombre	7	100%	5	71%	4	57%
	Nombre total	7		7		7	
Alternatives végétariennes	Nombre	1	11%	3	50%	2	22%
	Nombre total	9		6		9	

Depuis début septembre à la demande de la ville, un ancien chef de cuisine est de retour à la cuisine centrale de Gonesse. Il a pour notamment mission d'améliorer et de diversifier l'offre des plats végétariens et de développer la pâtisserie maison.

3. 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
Pastèque Melon vert Œuf dur mayonnaise Salade de concombre Salade de tomates Salade de maïs	
Gratin campagnard Purée céleri pomme de terre Limande meunière Couscous végété Carotte à la ciboulette Coquillettes sauce tomate végétarienne Steak Haché de bœuf au jus Colin mariné crumble pain d'épices Haricots verts	Bouchée au pistou Julienne de légumes Pavé de merlu sauce Nantua
Bûchette de chèvre Tomme blanche Fromage frais aux fruits Lacté au chocolat	Cake au chocolat (trop sec) Clafoutis aux griottes Fromage blanc nature coulis mirabelle

- Élémentaire

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
Pastèque Melon vert Œuf dur mayonnaise Salade de concombre	Chou fleur sauce cocktail
Limande meunière Coquillettes sauce tomate végétarienne Rôti de veau froid et mayonnaise Steak Haché de bœuf au jus Colin mariné crumble pain d'épices Couscous végétation Haricot vert Achard de légumes (carotte, haricots plats, haricots blanc) Carotte à la ciboulette	Riz provençal Julienne de légumes Pavé de merlu sauce Nantua
Cantal Raisin noir Beignet	Bleu d'Auvergne

4. 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 crufture : Waldeck Rousseau

L'atelier crufture est une nouvelle animation proposée pour la première fois cette année dans les écoles.

Cette animation a pour objectifs :

- D'aborder les bienfaits de manger cru pour préserver les vitamines et moins sucré avec la réalisation d'une « crufture »
- Permettre aux participants de comprendre et d'acquérir des gestes et des comportements utiles à la préservation de leur santé et de la santé de la planète en abordant la notion de gaspillage alimentaire.

Au cours de l'atelier les enfants participent à un loto des odeurs et dégustation d'aromatiques et de fruits puis ils réalisent la recette de crufiture avec laquelle chacun repart. La crufiture est composée de fruits, de graines de chia, de sirop d'agave et d'herbes aromatiques au choix.



Visite de la ferme pédagogique de Gally à Saint Denis : Victor Hugo

Pour la première fois deux classes élémentaires se sont rendu à la ferme pédagogique de Gally à Saint-Denis. Au programme de la journée :

- Un atelier pain où chacun et chacune a mis la main à la pâte pour confectionner sa propre miche de pain.
- Une rencontre avec les animaux de la ferme (moutons, chèvres, lapins, cochons et poules)
- Une visite des cultures et dégustation sur pied de tomate cerise
- Un pique-nique dans les champs



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

Un déjeuner avec les représentant.es de parent.es d'élèves aura lieu le mardi 7 novembre 2023 à l'école maternelle des Bruyères. Ce sera l'occasion de goûter les repas servis et d'observer le déroulement d'un déjeuner.



Romain Rolland élémentaire



Victor Hugo

4. 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 % 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 servie à table.

Maturité des fruits

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

Gouter

De nouveau la quantité et la variété des gouters est soulevée lors de la commission.

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

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



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

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 !

