

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION MENU DU 18 / 11 / 2020

Membres présents :

- Catherine BERGOGNE, maire (début de réunion)
- Béatrice DERNONCOURT, représentante du SIEM (début de réunion)
- Camille LAMOUREUX, diététicienne pour API Restauration
- Clémence COSSART, adjointe au maire en charge des affaires scolaires
- Sylvie MADIOT, conseillère municipale avec délégation pour les affaires scolaires
- Ghislaine GUIGUES, ATSEM
- Sandrine BOISSIER, agent de cantine
- Sophie OUSTALE, secrétaire de mairie en charge de la gestion des commandes et des réservations.

Mme le maire rappelle le contexte sanitaire qui ne permet pas de convier tous les membres à cette première commission à savoir, les représentants de parents d'élèves (maternelle et élémentaire), les directeurs d'école (ou membre de l'équipe enseignante), les représentants du CMJ.

Après un tour de table, Mme Cossart prend la parole afin de rappeler les points qui sont à l'ordre de jour :

- Retour sur les menus servis pour la période du 01/09/20 au 16/10/20
- Présentation des menus pour la deuxième période
- Grammage et composantes des menus
- Questions diverses
 - o Interrogations et remarques des parents

1. Retour sur les menus servis pour la période du 01/09/20

Mme Cossart demande à ce que l'outil « tableau de bord¹ » soit utilisé afin d'avoir un retour précis sur les menus journaliers. Mmes Guigues et Boissier ont ensuite commenté leurs notes.

DATE	Menu	😊	😐	😞	Notes
JEUDI 10	Friand au fromage	😊	😐	😞	
	Rôti de dinde froid	😊	😐	😞	excellent
	Courgettes en béchamel	😊	😐	😞	excellent
	Vache qui rit BIO	😊	😐	😞	
VENDREDI 11	Crudités BIO de saison	😊	😐	😞	p quantité faite
	Quenelles nature BIO sauce curry	😊	😐	😞	
	Riz BIO	😊	😐	😞	
	Masdaam BIO	😊	😐	😞	

moins de gaspillage

3x de fromage dans la semaine -> Trop et les petits de la maternelle. aime pas, petit ouve on pourrait mettre une x de plus une fruit une x un yaourt à la place de fromage

¹ Le tableau de bord permet aux ATSEM et agents de cantine de faire des remarques journalières sur les menus proposés. Mme Lamoureux a été destinataire du cahier de bord à la fin de la période afin de pouvoir l'étudier avant la commission.

Dans l'ensemble, les composantes proposées sont appréciées (seulement deux composantes pointées en rouge sur la période). Il y a moins de gaspillage et les fruits de saison sont très appréciés par les enfants et le personnel.

Mme Lamoureux souhaite s'assurer que le palet bio proposé sous différents goûts est apprécié (c'est une nouveauté). Chez les maternelles RAS, même si de façon générale, les nouveaux goûts sont compliqués. Mme Lamoureux indique qu'il faut présenter un aliment 10 à 15 fois à un enfant avant qu'il ne l'apprécie. Chez les élémentaires, c'est plus difficile (travailler sur le visuel et la texture).

Le menu surprise était décevant. En effet, par cet intitulé, les enfants s'attendaient à avoir quelque chose de plus « festif » comme des hamburgers. Mme Lamoureux explique que d'autres établissements ont également fait ce retour. Un changement d'intitulé est prévu et le menu surprise s'appellera désormais « le repas éco-responsable ». Mme Lamoureux explique que les matières 1ères sont commandées environ 15 jours à l'avance. De ce fait, le menu « éco-responsable » permet d'écouler les stocks de produits frais restant dans le but de limiter le gaspillage alimentaire.

Mme Guigues indique qu'il serait préférable de privilégier un laitage de type « suisse » ou « yaourt nature » plutôt qu'un gâteau. Même si la majorité des gâteaux sont réalisés par les cuisiniers API et sont donc très bons, les enfants terminent plus facilement le repas sur un laitage.

Mme Lamoureux précise que lorsque le menu des maternelles se termine sur un plat, l'entrée doit être servie en dessert (melon, pastèque, pomelos). En dehors de ces entrées, les menus se terminent toujours sur un fromage ou dessert.

Mme Lamoureux indique que pour les menus à 4 composantes, si le menu est un peu particulier (statistiquement moins apprécié), le dessert est généralement « riche » afin que l'apport calorique journalier soit respecté.

2. Présentation des prochains menus

Challenge anti-gaspillage : la commune fait le choix de ne pas s'y inscrire pour cette fois. L'organisation du service trouve à peine son équilibre et les aménagements dûs au Covid ne sont pas propices à la surcharge que provoquerait la participation au challenge.

Menu snacking : est prévu de la pizza maison livrée dans de vraies boîtes à pizzas. Mme Cossart souligne que même s'ils sont recyclables, cette action amène une production de déchets.

Repas de Noël : rillettes de poulets, poisson façon Fish and chips, pommes noisette, clémentine, bûche et chocolats individuels. Pour rappel, les réservations sont à faire avant le 27 novembre.

Le service soupe démarre vendredi 20 novembre.

A partir du mois de janvier, une action solidaire est mise en place afin de soutenir un des fournisseurs qui est en situation de liquidation. Un achat plus conséquent de sauté de bœuf et de veau BIO sera réalisé afin qu'il puisse écouler son stock et ainsi limiter le gaspillage alimentaire.

A partir de janvier, un nouveau producteur de fromages BIO fera son entrée dans la liste des fournisseurs.

Pour information, 90% des poissons proposés ont la norme MSC²

3. Grammage et composantes des menus

A ce jour, le personnel estime que les enfants mangent à leur faim. Il y a moins de gaspillage alimentaire. Des fins de plats tout de même jetées quotidiennement.

Le personnel est interrogé sur le fait de repasser à 5 composantes pour les maternelles. Pour elles, il n'y a pas de nécessité, car la proposition actuelle fonctionne tout à fait.

Mme Lamoureux indique qu'un repas à 4 composantes permet aux enfants de manger dans de meilleures conditions (actuellement 4 composantes pour 1h de service = confort). Repasser à 5 composantes sur le même laps de temps obligerait les enfants à accélérer le rythme ce qui n'est pas forcément recommandé.

La composante retirée est toujours l'élément qui va être statistiquement le moins mangé. De ce fait, il y a peut-être moins de légumes, mais les apports sont respectés.

Un menu à 4 composantes ressemble plus au schéma classique de la maison (à la maison, il y a rarement une entrée, un plat, un fromage, un fruit et un dessert pour des enfants de cet âge).

4. Questions diverses

Interrogations et remarques des parents

➔ **Manque d'assaisonnement, des plats parfois trop salés**

- Le personnel qui mange le même repas que les enfants (ATSEM, secrétaires de mairie et élus à l'occasion) ne partage pas cet avis.
- Mme Lamoureux répond que la vinaigrette est faite maison, qu'elle est dans le fond du plat et qu'il faut veiller à bien remuer avant de servir.
- La piperade du 08/10 était effectivement trop épicée (pas trop salée).

➔ **Manque de légumes selon les jours**

- Les parents peuvent pointer les menus concernés et le faire remonter en mairie.

➔ **Le laitage est important pour certains parents**

² Les principes et les critères du Marine Stewardship Council (MSC) en faveur d'une pêche durable ont été élaborés en 1999 dans le but de promouvoir les pêcheries durables.

- Le sens de la remarque n'est pas compris. Il n'y en aurait pas assez ? Idem, pointer les menus et faire remonter.

→ **Pas assez de légumes si l'entrée est supprimée**

- Si l'entrée à base de légumes est la composante retirée, le dessert est un fruit

→ **Importance que le tarif n'augmente pas**

- Le coût de revient d'un repas n'est pas couvert par le prix d'un ticket cantine. Une mise à plat globale est en cours afin de déterminer si une augmentation sera nécessaire ou non.
- Le choix de maintenir le prix du ticket à l'identique et ce malgré le changement de traiteur est une volonté du conseil municipal face à la fragilisation du budget des ménages depuis l'épisode covid-19. Sans pouvoir déterminer une date, la possibilité d'augmenter les tarifs devra être étudiée (les tarifs restent inchangés voir en baisse depuis 8 ans sur la commune alors que les charges augmentent)

→ **Retour le plus attendu : la composante supprimée pour les enfants de maternelles. Les explications données par la municipalité en début d'année ne sont pas satisfaisantes (lutter contre le gaspillage alimentaire, non augmentation du prix du ticket)**

- La non augmentation du prix n'est pas justifiée par le fait qu'il y est une composante en moins. En effet, après étude (mise à plat globale en cours), la composante en moins représente un coût de 0,02€.
- Les ATSEM et le personnel de cantine présents au quotidien estiment que la 5^{ème} composante n'est pas nécessaire. Les enfants mangent à leur faim.

→ **Après avoir déterminé deux dates et anticipé une commande à 5 composantes pour les maternelles, nous proposons qu'un représentant des parents d'élèves de l'école maternelle participe aux deux services afin qu'il puisse observer le comportement des enfants mais également peser les déchets sur ces journées. Le temps du repas restera d'une heure afin de ne pas perturber l'ensemble de l'organisation. L'objectif étant de pouvoir déterminer collectivement si remettre une 5^{ème} composante au menu est judicieux (nous attendons votre retour pour acter cette proposition).**

Points positifs soulevés :

→ **Offre de meilleure qualité, lutte contre le gaspillage alimentaire, prise en compte « écologique » avec moins de déchets ou repas sans viande**

- La municipalité est satisfaite que les principaux enjeux ainsi que la démarche soient approuvés par les parents.

Concernant les propositions d'amélioration :

→ **Répartir les aliments BIO dans la semaine**

- Les menus sont actuellement composés d'une composante BIO à chaque repas plus 1 repas exclusivement BIO par semaine. C'est le choix que nous avons fait au moment de rédiger le cahier des charges. En dehors des composantes BIO, les composantes sont issues de la production locale ou labellisée ce qui était un autre objectif du cahier des charges.

→ **Lorsqu'il n'y a que des crudités comme unique légume dans le menu, privilégier une entrée composée**

- Mme Lamoureux répond que la vision de l'équilibre alimentaire est déformée. Il ne faut pas regarder le menu à l'instant T, mais le prendre dans sa globalité en ayant une vision à la semaine tout en tenant compte des petits-déjeuners, des goûters, des repas du soir et du week-end. Les repas à la cantine sont au nombre de 4 sur un total de 28 par semaine. Ce n'est donc pas seulement à la cantine que l'éducation et l'équilibre alimentaire se font. De plus, en dehors de la cantine, le petit-déjeuner doit rester le repas avec le plus gros apport nutritionnel et les légumes sont à privilégier le soir.

→ **Les enfants ont-ils le temps de manger ?**

- Oui, les enfants disposent d'un service de plus ou moins 1h (En moyenne, un enfant de 5 ans reste 20 minutes à table). D'après le personnel, les enfants ne sont jamais pressés et mangent à leur rythme. De plus, avec la réorganisation dûe au Covid, les maternelles déjeunent seuls. Le volume sonore en baisse est beaucoup plus apprécié et améliore aussi la qualité du service.

→ **Combien d'adultes par enfants ?**

- 1 ATSEM pour deux tables soit 1 ATSEM pour 10/11. Chez les élémentaires, 1 adulte pour 18.

→ **Stimulations et motivation pour contribuer à laisser des assiettes vides.**

- Certains enfants demandent plus d'attention, mais dans l'ensemble les enfants mangent seuls et bien. 1 ATSEM pour 2 tables permet d'avoir une bonne vigilance.

→ **Composition des plats**

- Mme Lamoureux indique que dans le cahier des charges rédigé par la municipalité, la teneur en lipide des plats était précisée. Pour les plats comme le hachis parmentier ou le gratin de brandade par exemple, le bœuf utilisé est du VBF 15% de MG et du poisson MSC. Ces types de plat sont cuisinés par le cuisinier API à partir de produits frais, de ce fait les ingrédients utilisés sont maîtrisés.

→ **LOI EGALIM : la loi va imposer aux cantines de proposer un pourcentage plus important de BIO (50%). Est-ce que cela va être mis en place plus rapidement ?**

- En réalité, la loi va imposer d'ici 2022, 50% de produits durables (BIO, Locaux, labellisé) dont 20% de produits BIO. A ce jour, 7 composantes BIO au minimum sur 16 sont proposées sur une semaine soit environ 43%. Le reste des composantes sont soit locales, soit labellisées.