



Compte rendu
Commission des menus
7 octobre 2016

Monsieur Algrain ouvre la séance en indiquant que l'enjeu dans le 10^e est le maintien de la qualité nutritionnelle de l'assiette et la progression, déjà en forte croissance, de l'alimentation durable

Rappel réglementaire

Depuis 2011, la réglementation impose la fréquence d'apparition de certains produits sur une grille de 20 jours consécutifs.

Il est indiqué que les menus doivent être à 4 ou 5 composantes (c'est cette dernière option qui est retenue dans la 10^e, avec une entrée, un plat protidique, une garniture, un fromage ou produit laitier et un dessert).

La réglementation exige la présence d'un produit laitier – fromage ou dessert lacté – à chaque repas.

De même, la diversité alimentaire est une obligation.

Les objectifs sont d'une part la justice sociale, mais également de santé.

- Ainsi, sur 20 jours, 10 crudités doivent être présentées en entrée, 8 desserts de fruits crus, au moins 10 légumes cuits en garniture.

- apports en protéine : il doit être présenté 4 viandes non hachées de boucherie, 4 poissons, au plus 3 plats comportant de la viande en d'autres ingrédients (pizza, lasagnes...)

- apports en calcium, les produits laitiers sont décomposés comme suit, avec leurs fréquences :

8 portions de produit laitier comportant plus de 150 mg de calcium (Saint Paulin...)

4 portions de laitage entre 100 et 150 mg de calcium (Coulommiers...)

3 portions de laitages comportant moins de 100 mg de calcium

- limitation des matières grasses (MG):

Au plus 4 entrées > 15% de MG (feuilletés, mayonnaise...)

Au plus 4 produits frits (cordons bleus...)

Au plus 2 produits de type saucisses, pommes de terres farcies ;..

- limitation de la consommation de sucre

Au plus 4 produits dont la teneur en sucre est > 20 g (dessert au chocolat...)

Il est indiqué qu'en plus de cette réglementation, la Caisse des Ecoles set attentive à ce que les enfants aiment, mais également de la faisabilité des menus en fonction des matériels disponibles, de la difficulté de mise en place (tranchage, dressage...).

Est rappelé le fonctionnement de la restauration dans le 10^e arrondissement.

Il s'agit de cuisine réalisée sur place dans 20 cuisines, desservant 40 restaurants scolaires (maternelles, élémentaires et 4 collèges) pour un effectif les lundi, mardi, jeudi et vendredi d'environ 7.400 élèves – moitié moins le mercredi.

Les écoles EM Legouvé, EE Hôpital Saint Louis, EM Paradis, EE Saint Maur et le collège Françoise Seligmann sont des satellites et sont approvisionnés en liaison chaude depuis 3 cuisines centrales.

Les écoles Parmentier et Récollets préparent les plats le matin et un portage est réalisé vers les points de distribution, les préparations étant maintenues à une température de 63°C jusqu'au moment du service.

Les enjeux de l'année 2016-2017

L'alimentation durable

La part en valeur des achats d'alimentation durable sur la période janvier – juin 2016 est de 38,03 % (contre 23,76 % pour l'année 2015 et 16,66 % en 2014).

Cette évolution 2016 est liée à la demande de la Caisse des Ecoles auprès de ses fournisseurs:

- Volaille : demande est quasi systématique en produits labellisés pour toute la volaille fraîche.
- Bœuf veau agneau : un service mensuel de viande bovine issue de l'agriculture biologique a été instauré à compter de septembre 2015. Depuis la mi 2016, toutes les commandes de bœuf en morceaux portent sur des produits issus de l'agriculture biologique.

Au regard du surcoût important, la demande portera dorénavant sur du bœuf Label Rouge, qui relève également de l'alimentation durable.

- Porc : à compter de septembre 2016, la viande de porc est demandée en Label Rouge.
- Oviproduits (œufs liquide, écalés, pochés) : la Caisse des Ecoles demande systématiquement des denrées issues de l'agriculture biologique.

A quelques exceptions près, le fournisseur est en mesure de satisfaire les commandes.

- Pain : le marché pour la fourniture de pain, effectif depuis avril 2016 est composé exclusivement de produits issus de l'agriculture biologique (pain tranché, baguette, mais également pain viennois pour les goûters des maternelles)
- Fruits et légumes : à compter de septembre 2016, il est demandé plus de fruits issus de l'agriculture biologique (pommes par exemple). Pour les légumes, une attention particulière sera portée sur les possibilités offertes par le titulaire du marché (et des prix proposés).
- Légumes surgelés : depuis septembre 2016, des légumes surgelés issus de l'agriculture biologique sont proposés.
- Laitages, produits secs : les propositions sont déjà à leur rythme de croisière, y compris pour certains desserts lactés (flans, yaourts, ensemble de féculents secs...)

Il est à noter que l'alimentation durable impacte fortement le budget : un fruit « bio » est 40% plus cher qu'un fruit conventionnel ; un légume surgelé coûte 2 fois plus cher etc...

La saisonnalité locale

La Caisse des Ecoles s'attache à fournir des repas composés de fruits et légumes de saison locale, sans se priver pour introduire des légumes plus exotiques pour le plaisir des enfants (l'automne par exemple est une saison à légumes racine parfois mal appréciés des enfants, que ce soit en entrée ou en accompagnement).

Le menu sans viande

Un menu sans viande est proposé une fois par semaine. Il est en alternance sans œufs sans viande ou avec un ovoproduit.

Les menus à thème.

Septembre a vu un menu brésilien.



En octobre, outre un menu indien, la semaine du goût se tient pour la 27^e édition.



Le thème retenu est le légume dans tous ses états.

2106/2017 verra également entre autres thèmes les traditionnels Noël, galette, nouvel an chinois, semaine des langues, mais également une journée « bio » (en novembre) et une journée bio et équitable (en mai)....

Une dégustation de goûters au chocolat, issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable, de perles de lait mangue/passion – faisant partie du menu indien et de pommes issues de l'agriculture biologique est proposée.

Le site internet

La Caisse des Ecoles dispose maintenant de son site internet : www.cde10.fr

Questions

- Qualité des frites, jugées immangeables.

L'enfant dépend du réfectoire de l'école élémentaire Hôpital Saint Louis, qui fait l'objet d'un portage (le maintien au chaud à 63°C pendant un temps certain peut entraîner un ramollissement du produit).

De l'avis général, ce produit fait rêver les enfants, mais il est en fait peu apprécié une fois dans l'assiette.

- Brocolis

Remarque est faite sur les brocolis, jugés trop cuits

- Les fournisseurs sont-ils locaux ?

Les fournisseurs sont ceux ayant répondu à l'appel d'offres européen pour la fourniture de denrées alimentaires.

Au regard des lots et des quantités en jeu, il n'y a pas de producteur strictement local ayant répondu. Pour les fruits et légumes par exemple, la provenance est connue lors de la passation des commandes.

Pour la viande, elle est française, à l'exception de l'agneau, qui est soit français, soit d'un pays européen limitrophe à la France.

- La communication sur les allergènes.

Actuellement, les fiches techniques sont à disposition soit dans les cuisines, soit à la Caisse des Ecoles, pour les parents qui en font la demande.

Il n'y a pas pour l'instant d'affichage sur les menus.

L'exemple de la Caisse des Ecoles du 11^e sur ce sujet est à suivre (mention avec des numéros se référant à la grille des allergènes) est à suivre. C'est l'un des chantiers à mener par la Caisse du 10^e en 2017.

- Présence de poisson systématique le vendredi, qui fait référence à une pratique religieuse.

Plus qu'une pratique religieuse, il s'agit d'une tradition. De même, cela facilite la préparation de la grille de menus.

Le directeur de l'école Parmentier précise que c'est également un repère pour les parents ; certains n'inscrivent leur enfant à la cantine que le vendredi, justement parce qu'il y a du poisson.

- Composition des goûters, jugés trop légers pour les élémentaires le mercredi.

La remarque est notée, sachant que le goûter comporte 3 composantes.

- Goûter est jugé trop sucré.

Il est rappelé qu'une variété de produits est souhaitable, et qu'il ne peut être proposé que du pain (avec des tartinages peu appréciés des animateurs).

Le pain restant du midi est systématiquement proposé aux élèves pour le goûter.

- Quantités servies.

En viandes, elles respectent le GEMRCN ; s'agissant des menus, pour éviter le gaspillage, il sera demandé au personnel de cuisine de proposer de plus petites portions aux enfants qui le souhaitent.

- Durée des repas.

Les REV et les responsables de centres de cuisson précisent que chaque animateur dispose d'environ 30 à 35 minutes de présence au réfectoire, ce qui permet à un enfant de passer environ 25 minutes à manger.

Une maman indique que son enfant – EE Varlin – n'a que rarement le temps de finir son repas.

Sur ce site, effectivement, la configuration et le nombre d'élèves à passer sont des conditions très défavorables.

Ce sujet, mais également le bruit dans le réfectoire a fait l'objet d'une visite de la directrice de la Caisse des Ecoles courant septembre, et une réunion avec la circonscription des affaires scolaires est prévue prochainement.

La prochaine réunion est fixée au **9 janvier 2017 à 17h00.**