

**Compte rendu**

**Commission des menus du 30 novembre 2020**

Participants

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Eric | ALGRAIN | 1er adjoint à la Maire du 10e |
| Bouchra | ALI | REV - EE Vicq |
| Laurent | BOUTILLIER | Directeur - EE Vicq |
| Naima | DAHAMNI | Parent d'élève -EE Louis Blanc |
| Awa | DIABY | Elue - Conseil d’administration de la Cde 10 |
| Pauline | DUTEL | Parent d'élève - EM Bullet |
| Pierre | JEUDY | Chargé de mission - Mairie 10 |
| Catherine | JOURDAIN | CdE 10 - Adjointe à la directrice |
| Béatrice | LILIENFELD | CdE 10 - Directrice |
| Katia | MACRAE | Parent d'élève - EM Récollets |
| Marc | MONTLOUIS | Membre conseil d’administration de la Cde 10 |
| Aliyé | OKSUZOGLU | CdE 10 - Commandes alimentaires |
| Benjamin | SBRIGLIO | Membre conseil d’administration de la Cde 10 |
| Vianney | TiPA | Directeur - EE Parmentier |
| Géry | TISON | Directeur - EE Hôpital Saint Louis |
| Anne | TRIBOULOT | Parent d'élève - EM Schwarzenberg//EE Chabrol |

**La restauration scolaire 2020/2021**

**Les mesures sanitaires**

Le personnel de la Caisse des écoles porte un masque pendant toute la durée de sa présence dans les locaux depuis le 11 mai.

Les produits de nettoyage utilisés correspondent à la norme EN 14476 (bactéricides, fongicides, virucides)

Les tables sont nettoyées/désinfectées après chaque groupe ou service. Un nettoyage approfondi est réalisé à l’issue de la prestation quotidienne.

**Les menus**

Au regard des fortes contraintes de personnel (absences pour raisons de cas contact, de maladie), les menus notamment à compter du re-confinement ont été aménagés :

* En 4 composantes
* En maintenant des productions maison, avec des produits frais ou surgelés mais en évitant les desserts maison
* En maintenant le niveau de qualité des produits

**Les objectifs de l’année scolaire**

Depuis janvier 2020, 2 **menus végétariens** sont servis. Ce rythme sera maintenu tout au long de l’année.

S’agissant **d’alimentation durable**, le taux 2019 était de 55,3 %.

Depuis la rentrée, le nouveau marché de viandes Bio et Label Rouge est exécuté, et la Caisse des écoles s’est inscrite au programme européen Fruits et Légumes à l’école, qui entraine la présentation d’au moins 2 fruits Bio les jours de classe.

Le taux devrait donc continuer d’augmenter favorablement.

La **lutte contre le gaspillage alimentaire** se poursuit : une première action 2020/2021 a vu le jour la semaine du 23 novembre (semaine Européenne de Réduction des Déchets, au cours de laquelle les assiettes totalement terminées ont été comptées), qui a permis d’avoir une première impression sur les écoles où la sensibilisation est à mener en priorité.



D’autres seront programmées au cours de l’année, à vocation pédagogique de sensibilisation.

De même, de nouvelles tables de tri seront mises en place dans les écoles volontaires où les espaces permettent leur installation.

La Caisse des écoles poursuivra également la **démarche de diminution de la part carbone des repas**, initiée dans le cadre du projet d’Eco 2 Initiatives.

***Question : n’y a-t-il pas un risque de manque de protéines lors des repas végétariens ?***

Les menus y compris les jours sans produits carnés, respectent l’équilibre nutritionnel : le plat peut être à base d’œuf, des protéines sont présentes également lorsque des produits à base de soja sont servis, et un produit laitier est systématiquement fourni à chaque repas (sous forme de produit laitier proprement dit ou en dés de fromage dans les entrées.

***Question : peut-on avoir des explications sur l’opération fruits et légumes deux fois / semaine et sur l’origine du bio.***

L’opération lancée par France Agrimer Fruits et légumes à l’école permet de recevoir des subventions européennes en cas de distribution de 2 fruits ou légumes frais sous signe de qualité par semaine.

Les légumes BIO proposés par la Caisse sont essentiellement surgelés.

Aussi, dans le cadre du programme, la Caisse propose 2 fruits frais Bio par semaine (il peut y en avoir plus en fonction des propositions et de la cotation).

La Caisse est vigilante quant à l’origine des produits. Si la banane Bio vient de République Dominicaine, les pommes sont françaises.

Il peut arriver l’été que certaines tomates Bio soient italiennes.

La Caisse est à la recherche de nouveaux partenariats pour permettre des approvisionnements qualitatifs de proximité.

***Question : tables de tri, comment cela se passe-t-il en élémentaire ? Est-ce les enfants qui trient ou les animateurs ?***

Les élèves dont les écoles disposent de selfs en maternelle font eux même le tri à partir de la moyenne section.

Les animateurs le font pour les petites sections et aident pour les autres.

Si l’école n’a pas de table de tri, ce sont les animateurs qui rassemblent les bio déchets dans une assiette en bout de table.

***Question  Pourquoi y a-t- il parfois 3 lignes sur certains menus alors que les menus ont 4 ou 5*** composantes.

La ligne du plat se dédouble parfois, il y a systématiquement une composante protidique (viande/céréale ou légumineuse) et un accompagnement.

Pour exemple, les lasagnes bolognaise doivent s’interpréter comme viande hachée (composante protidique) + pâtes (accompagnement).

***Question : Les petits mangent tôt et se plaignent d’avoir très faim au goûter***

Les grammages suivent les recommandations ; il y a un grammage maternelle, un élémentaire, un collège, un grammage adulte.

Une assiette témoin est présente, l’enfant peut demander autant que celle-ci. Il peut également demander du rab de légumes.

***Question  Les enfants  de Parmentier souhaiteraient***

***- avoir un choix d’entrée et un choix de plat,***

Ce n’est malheureusement pas envisageable actuellement, les cuisines n’ayant pas le matériel pour préparer et cuire 2 productions tous les jours.

* ***Avoir une plus grande variété de poissons***

C’est également le souhait de la Caisse des écoles, mais, en pêche durable, le fournisseur n’est pas en mesure de proposer autres chose que du colin, du lieu et du cabillaud.

Les quotas de pêche ont été atteints très vite sur des nombreuses variétés (hoki, daurade).

Il a toutefois été proposé du filet de lingue MSC le 26 novembre.

* ***Avoir plus de baguette que de pain tranché***

La Caisse s’adapte à la demande.

Le pain tranché comme la baguette sont bio et proviennent du même boulanger.

⮊Une enquête sera faite pour savoir s’il convient de changer la fréquence de présentation pain/baguette.

***Question : Est-ce que l’info sur la journée zéro gaspillage avait été diffusée ?***

L’information figurait sur les menus, affichés dans les écoles et sur le site de la Caisse [www.cde10.fr](http://www.cde10.fr)

Une information figurait également dans le diaporama et dans les actualités du site de la Caisse.

⮊Les parents indiquent qu’ils sont favorables à la réception de ce type d’information par mail.

***Question*: Louis blanc : Les parents peuvent-ils venir déjeuner dans les écoles malgré le contexte sanitaire ?**

Cette possibilité est offerte aux parents (après information du directeur d’école, et de l’acquisition d’un ticket repas auprès de la régie de la Caisse). Sur demande, la Caisse se rend disponible pour accompagner les parents au cours de ce moment et répondre à leurs interrogations.

En cette période sanitaire contrainte, la venue de tiers dans les réfectoires pour le déjeuner est laissée à l’appréciation des directeurs d’école.

En effet, au regard des protocoles en place, des superficies et des consignes de non brassage des groupes classe, il est sans doute préférable de reporter ces déjeuners

***Question : Le repas de noël comporte du poisson, et le lendemain, du poisson est de nouveau proposé.***

Les menus avaient été posés sans le menu de noël qui était en cours de réflexion.

Après quelques années où la volaille était présentée, le choix s’est fixé sur du poisson.

⮊ Le menu de la semaine sera modifié afin de ne pas proposer du poisson 2 jours de suite.

***Question : il n’y a pas eu de menu avec porc depuis le début de l’année, est-ce un choix délibéré ?***

Toutes les viandes sont servies dans les cantines du 10e (elles sont dorénavant toutes issues de l’agriculture biologique ou Label Rouge)

Du porc est généralement présenté 1 fois par mois

Toutefois, lorsque du porc est présenté, un 2e plat est proposé en alternative, impliquant du temps et du personnel.

S’agissant des menus servis depuis septembre 2020 :

En septembre, traditionnellement, nous ne commandons pas de porc, car les effectifs ne sont pas stabilisés (adaptation des maternelles notamment).

Le 6 octobre, du porc était initialement prévu, mais une opportunité pour la fourniture de saucisses de veau bio s’est présentée, produit que nous n’avions jamais proposé. Il ne nous a pas été possible de replacer de porc avant les congés de la Toussaint.

Dans les prévisions de menus de novembre, du rôti de porc figurait le jeudi 19.

Toutefois, au regard des contraintes sanitaires et des absences pour raisons de « cas contact covid », la production étant réalisée sur place chaque matin par de petites équipes, il a été décidé de suspendre les doubles productions jusqu’aux vacances de Noël.

***Question : Est-il possible d’avoir plus de variétés dans les menus végétariens, le trio boulgour/lentilles/ratatouille apparaît trop fréquemment.***

Le trio a effectivement été servi 3 fois depuis le 1er septembre. C’est un plat qui a toujours eu des échos positifs.

Les produits s’étoffent au fil du temps.

La Caisse recherche des recettes sympathiques qui seraient appréciées des enfants.

***- Question : Pour lutter contre le gaspillage la notion de l’appétit des enfants est difficilement contrôlable.***

Les enfants ne doivent pas hésiter à exprimer le niveau de leur faim lorsqu’ils passent au self.

***Question : les goûters ne sont pas très variés, peut-on les améliorer ?***

Le parti pris par la Caisse a été de limiter les produits transformés et industriels, d’où la présentation de pain/viennoise et viennoise chocolat.

Le pain est agrémenté de confiture Bio, de pâte à tartiner Bio ou de vache qui rit.

⮊Des visites chez les fournisseurs de pain et viennoiserie ont été annulées en raison de l’épidémie. Dès que possible, il sera demandé des échantillons pour varier les pains (avec fruits secs ou oléagineux).

***Question : les goûters en élémentaire***

Une expérimentation était envisagée dans 2 écoles du 10e.

Toutefois, la ville de Paris ayant opté pour la généralisation parisienne, elle n’a pas été réalisée.

Le contexte sanitaire a entraîné un retard de la mesure, qui devrait voir le jour à la rentrée 2021.

-Est-ce que le conseil d’école peut-être le lieu de discussion pour avoir les ressentis des enfants et ensuite faire remonter les infos en commissions des menus ?

**Les enfants et la commission des menus**

Les directeurs présents indiquent que les enfants participent à différentes instances, ils sont délégués de classe ou représentants au conseil des enfants.

Il n’est pas souhaité que leur représentation restauration soit issue d’une élection.

La commission des menus ne souhaite pas la participation des enfants dans la commission, les sujets débattus ne relevant pas tous de leurs préoccupations.

Toutefois, il est indispensable de recueillir leur parole.

***⮊Il est proposé que ce soit en conseil de classe ou via les délégués que les questions/propositions relatives à la restauration scolaire soient formulées et transmises à la Caisse des écoles pour restitution, propositions d’action lors des commissions de menus.***

**point sur les menus passÉs**

Les recettes ou produits nouveaux servis en octobre, notamment pendant la semaine du goût :



**point sur les menus À venir**

**Décembre modifié suite à la commission**



**Janvier**

**(les observations sur janvier sont à transmettre dans les meilleurs délais, car les prévisions de commandes sont en cours).**



**Il est proposé de tenir la prochaine commission à la mi janvier, pour étudier les menus de février/mars.**

**Il sera demandé en amont aux écoles les remontées enfants.**