



COMPTE RENDU COMMISSION DES MENUS - 10 OCTOBRE 2023

Présents :

Béatrice LILIEFELD – Sandra DELVALLEE – Emmanuel LLORENTE - Christelle SORIANO : *Caisse des écoles du 10^e*

Anthony ODIENNE MAGALHAES – *Mairie du 10^e*

Marc MONTLOUIS : *Membre du Conseil d'administration de la Caisse des écoles du 10^e*

Lucie VALLEE (Eugène Varlin), Bouchra ALI (Vicq d'Azir) et Fatiha MHAILI-AYAD (Boy Zelenski) : *REV*

Diane De COURTIVRON (Louis Blanc), Pauline PROST (Claude Vellefaux), Rose MARITON (Récollets maternelle), Jasmina LECOMTE (Récollets maternelle), Marie MEUNIER (Louis Blanc élémentaire) : *RPE*

Agate CIROU, Camille VIGNOT et Faustine AYNIE-YVINEC : *CVC Collège VALMY*

Yolaine OZONNE : *enseignante Collège VALMY*

TOUR DE TABLE

INTRODUCTION - PRÉSENTATION DE LA CAISSE DES ÉCOLES

La Caisse des écoles est un établissement public autonome présidé par la Maire du 10^e.

La Caisse des écoles compte 19 cuisines qui préparent les repas des écoles élémentaires et maternelles publiques et des 5 collèges publics de l'arrondissement.

Les objectifs poursuivis par les Caisses des écoles parisiennes suivent le Plan Alimentation Durable 2022 - 2027 de la Ville de Paris.

Ce dernier vise 50% d'alimentation locale et 100% d'alimentation durable à l'horizon 2027.

En octobre 2023 la Caisse des écoles du 10^e atteint 83% de Bio et durable pour ses denrées alimentaires (ce qui représente 77% des achats durables en valeur).

Les menus sont élaborés par une diététicienne free-lance.

Le plan alimentaire respecte l'équilibre alimentaire et les fréquences de service de plats préconisés par le GEMRcn¹.

En effet, chaque type d'aliment doit respecter une fréquence d'apparition sur 20 jours pour permettre aux enfants de grandir et d'être en bonne santé (fréquence de produits laitiers calculée afin de fournir la quantité de calcium nécessaire à la construction des os, etc...).

Sur la base de cette trame, Sandra Delvallée et Emmanuel Llorente sélectionnent les recettes ainsi que les denrées et réalisent les fiches techniques pour les équipes de cuisine.

1

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf?v=1570528746

Les nouvelles recettes tiennent compte des contraintes techniques de chacune des 19 cuisines qui préparent quotidiennement les repas.

Tous les produits sont bruts, et certains légumes sont bruts mais surgelés (brocolis, chou-fleur...).

Un maximum de plats est cuisiné sur place à partir de ces produits et de recettes adaptées, avec l'objectif de satisfaire tous les palais.

Les menus sont élaborés en aménageant la grille de menus de l'année précédente.

La Caisse des écoles poursuit une démarche pédagogique qui vise à éveiller la curiosité et le goût des enfants.

Elle propose des produits de saison, bien que cette démarche ne réponde pas forcément au goût des convives. Par exemple, les choux et dans une moindre mesure les endives sont présentés en hiver car le choix de crudités de saison est restreint.

La Caisse des écoles s'attache à s'approvisionner en produits locaux, c'est-à-dire d'une provenance de 250 km autour de Paris (définition du local pour le PAD).

La Caisse des écoles a obtenu la certification ECOCERT « En cuisine » de niveau 2 en 2022.

Les audits menés en 2023 dans les cuisines ont permis de reconduire cette labellisation.

La Caisse affiche pour 2022 en valeur 77% de denrées durables dont 60% de Bio.

La Caisse des écoles a passé un marché de fruits et légumes BIO avec la coopérative Bio IDF qui travaille avec des producteurs franciliens.

Par ailleurs, elle est en groupement de commande avec La Caisse de Paris Centre pour les denrées alimentaires hors fruits et légumes et pain. Pour éviter le gaspillage alimentaire, les achats se font au plus juste des effectifs attendus.

Les éleveurs pour la viande de boeuf de veau ou d'agneau sont dans l'Allier.

La volaille et le bœuf ont subi une augmentation de 20%. Ces importantes hausses tarifaires n'impactent pas la qualité. Au contraire, par le développement du fait maison la qualité continue de progresser.

Les tarifs de la cantine n'ont pas augmenté alors que la part alimentaire a quant à elle fortement augmenté.

LES MENUS THÉMATIQUES

La Semaine du Goût (du 16 au 20 octobre)

Pour la Semaine du Goût, la Caisse des écoles a choisi de mettre à l'honneur ses équipes, la thématique étant « nos équipes ont du talent ».

Les menus ont été proposés par des équipes et révèlent la richesse pluriethnique des centres. Ils ont été adaptés par le conseiller culinaire de la Caisse afin de respecter l'équilibre alimentaire et s'adapter au matériel des centres.

Cette mise à l'honneur est une occasion de faire sortir de l'ombre ces équipes multitâches qui effectuent au quotidien un travail important et très physique.

Les responsables des centres de cuisson et les agents de restauration travaillent de 6h30 à 15h pour réceptionner les denrées, préparer les repas et assurer la propreté des locaux.



Le Grand Repas (jeudi 19 octobre)

La Caisse des écoles participe pour la 2^e année consécutive au Grand Repas.

Cette initiative, créée sous l'impulsion d'Emmanuel HERVÉ, de Thierry MARX ou Guillaume GOMEZ met en œuvre une série d'initiatives aux niveaux local, régional et national, qui s'inscrivent autour de la sensibilisation, la valorisation et la transmission du patrimoine gastronomique. Elle repose sur le partage, au niveau local d'un même menu, conçu à base de produits locaux et de saison, servi le même jour.

Le menu est proposé à tout le territoire (restauration privée et restauration collective). La proposition du chef Raphael Rego, parrain du territoire Paris, a été suivie de A à Z par la Caisse du a été 10^e.

Jeudi 19 octobre 2023

VELOUTÉ DE CAROTTES
SAUTÉ DE BŒUF À LA FÈVE DE TONKA
PURÉE DE POTIMARRON
CAKE MAISON POMMES & POIRES

Le Grand Repas

Allergènes

Allergène	Présent	Absent
Gluten	X	
Lactose	X	
Œufs	X	
Poissons		X
Arachides		X
Sésame		X
Soja		X
Autres		X

Repas préparé sur place le jour-même
Agriculture biologique Produits locaux
Toutes les viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Dans la cadre de la Semaine du Goût®, une animation sera proposée à 45 enfants de l'école Recollets élémentaire. Ai Loan Dupuis, Cheffe du restaurant Sezono (cuisine végétale locale, de saison et zéro déchet) proposera 3 ateliers du goût pour des sous-groupes de 15 enfants. 3 bouchées mystère seront proposées à la dégustation et questionneront les papilles et les connaissances des enfants.

Pendant la semaine du goût, des animations sont-elles prévues à la cantine ?

Les menus thématiques sont proposés par la Caisse des écoles.

La Caisse peut également proposer des animations ponctuelles dans une cantine mais n'est pas en mesure de déployer des animations sur toutes le territoire. Aussi, le relai est passé aux REV et équipes périscolaires qui organisent les animations localement dans leur établissement.

Bouchra Ali (REV de Vicq d'Azir) précise que pour chaque thématique proposée par la Caisse des écoles, l'équipe d'animation réfléchit au thème et propose des ateliers ou animations. Pour la semaine des langues par exemple, les animateurs proposaient des animations et des débats. Pour le nouvel an chinois, une décoration a été spécifiquement créée avec une journée spéciale et des temps forts. Des informations et des photos sont communiquées aux parents via l'ENT. (toutes les écoles n'ont pas l'ENT, certaines écoles ont des blogs).

Remarque des collégiens de Valmy :

Dans les collèges, les informations sur les menus sont moins fluides. La communication se fait par le biais des affichages (dans le réfectoire et à l'entrée de l'établissement) mais c'est insuffisant. Il n'y a pas de périscolaire.

La Caisse des écoles s'engage à prendre contact avec les gestionnaires et CPE pour tenter de rendre le menu accessible par PCN ou Pronote.

Béatrice Lilienfeld précise que dans les collèges, un double choix pour les entrées, laitages et desserts est proposé dès que cela est possible. Les collégiens précisent que ce double choix est assez rare depuis la rentrée, toutefois, le salad'bar en place dans ce collège est très apprécié.

Concernant le double choix, il a été demandé au personnel de veiller à ce qu'il y ait du choix tout au long du service.

Nouveauté : option végétarienne pour les collégiens

A partir de la rentrée des vacances de Toussaint, dès que le menu proposera une viande ou un poisson, une option végétarienne à base d'œuf ou de légumineuse sera proposée au self.

Cette offre sera calibrée sur la base d'un pourcentage estimé qui pourra être ajusté dans le temps. Cela signifie qu'il n'y aura peut-être pas de plat végétarien jusqu'à la fin du service. Cette offre sera généralisée sur tous les réfectoires en 2027.

Menus à 4 composantes

Les menus proposés sont à 4 ou 5 composantes.

Dans le cas d'un menu à 4 composantes, s'il manque la ligne entrée ou laitage il est à noter qu'un laitage est systématiquement proposé - intégré dans l'entrée (dés de fromage) ou dans le dessert (crème dessert).

Que fait-on des restes du self ? Sont-ils jetés ?

Des petites portions et portions standard sont proposées au self (entrées, laitages et dessert). 25% des crudités ou cuidités ne sont pas assaisonnées, afin de pouvoir être servis en cours de service si les besoins le nécessitent ou représentées le lendemain.

Ces mesures sont accompagnées d'un affichage : « je me sers selon ma faim », « petite faim, grande faim : je le dis ! » pour éviter le gaspillage plateau.

Ce qui reste dans le self est obligatoirement jeté. Il n'est pas donné au Secours Populaire ou autre association car les quantités sont trop faibles au regard de la logistique à déployer.

Sauce ou pas de sauce ?

Suite à des demandes répétées de parents qui précisait que leur enfant ne mangeait pas car il y avait de la sauce, la consigne a été passée dans les cantines de demander « avec ou sans sauce » et de servir par défaut le plat sans sauce.

Les cantinières demandent également aux enfants s'ils veulent une petite ou une grande portion. Dans certains centres, ces pratiques sont totalement passées dans les mœurs et les enfants n'ont plus besoin d'être interrogés et demandent systématiquement eux-mêmes une petite ou grande portion.

A Valmy, les enfants n'osent pas demander des petites portions. La Caisse va à nouveau sensibiliser les élèves d'élémentaire et de maternelle.

Il n'y a pas eu de fruit pendant une semaine au collège Valmy (remarque des collégiens)

C'est très étonnant car des fruits Bio en quasi-totalité, sont proposés 3 fois par semaine.

En effet, la Caisse des écoles est inscrite au programme FranceAgriMer qui propose des subventions pour la présentation de fruits Bio et laitages non sucrés Bio. Ce programme permet de financer l'achat des fruits Bio qui sont onéreux. Il est donc très étonnant qu'il n'y ait pas eu de fruit Bio pendant une semaine.

Pourquoi n'avoir du Rab' qu'en fin de service ?

Principe du Rab' : si 180 enfants sont inscrits il y aura une production pour 180 convives. Si 10 élèves sont absents ou si 30 élèves prennent des petites portions, alors il aura plus de rab'.

L'instruction sera passée pour qu'il n'y ait pas le rab' uniquement à la toute fin du service. Il sera demandé aux équipes de cuisine d'estimer en milieu de service les quantités restantes en fonction des effectifs afin d'être en capacité de proposer du rab' sans attendre la fin.

A Eugène Varlin, le fait d'être en portage réduit le rab' (REV)

C'est plutôt le contraire qui se produit car pour les portages, sachant que l'on ne cuisine pas sur place et que le réapprovisionnement est plus long, les quantités sont plus importantes pour ne pas manquer.

A Eugène Varlin, il est rapporté que le grammage n'est pas adapté aux « grands gaillards » d'élémentaire, et que pour un certain nombre d'enfants ce repas est le plus important de la journée. Béatrice Lilienfeld précise que ce sujet sera abordé avec la diététicienne.

Au collège Valmy, la production est basée sur un effectif collégien et un effectif élémentaire. Les élémentaires déjeunant avant les collégiens, ces derniers profitent des quantités excédentaires des élémentaires.

Est-il possible de mettre une table de troc à Valmy ?

Cela est possible, excepté pour les laitages. En effet, le produit laitier doit être maintenu en température (6 à 8 degrés maximum). Le troc peut néanmoins s'organiser « en direct » sur les tables, ce qui semble déjà exister.

Questions/Remarques sur le pain

Les collégiens de Valmy sont satisfaits du petit pain servi à la cantine et le préfèrent aux précédentes références proposées (pain tranché ou baguette).

La REV d'Eugène Varlin demande s'il est possible de proposer un autre type de pain, car il est très consommé et les enfants n'ont pas de Rab'.

Béatrice Lilienfeld rappelle l'évolution de l'offre et des références proposées dans les cantines du 10^e : les petits pains et les baguettes servis sont fabriqués à partir de farine BIO T80 (mélange de T110 et T65). Les parents et les convives ont souhaité opter pour du pain tranché, mais le goût de levain était trop important. Une alternance pain tranché/baguette a été proposée, d'abord 1 fois sur 2 puis 2 fois sur 5, pour finalement revenir à de la baguette exclusivement.

Le nouveau marché de pain sera notifié le 13 octobre 2023. Le titulaire a proposé des baguettes un peu courtes, son pain parisien sera peut-être essayé. Le pain tranché pourra être testé.

Béatrice Lilienfeld propose de tester sur une semaine en novembre un service de pain tranché accompagné d'une enquête pour les élémentaires et les maternelles.

Les goûters des maternelles sont trop sucrés (RPE de Récollets maternelle)

Il est précisé que les goûters proposés sont constitués d'un produit céréalier et/ou de lait. La proposition de goûter permet de fournir aux enfants l'énergie suffisante pour leurs activités. Le fait qu'il y ait des pépites de chocolat dans la viennoise par exemple ou une petite barre de chocolat est un petit plus pour les enfants.

Les produits industriels ont été retirés, et ce sont les animateurs qui sont sollicités et tartinent la confiture (ils en sont remerciés).

Du fromage, des pains aux graines ou aux céréales sont également proposés.

De la purée d'oléagineux, requête d'une RPE, n'est pas envisageable pour des raisons de coût et dans le cas de la noix de cajou pour l'impact humain et environnemental lié au traitement de ces noix.

Il est évoqué que le pain aux graines très apprécié par les enfants peut se suffire à lui-même : dans ce cas, il n'est peut-être pas nécessaire de rajouter de la confiture ?

Le test sera fait avec une enquête.

Une RPE de Récollets maternelle suggère que, en dessert ou pour le goûter, le yaourt nature soit proposé par défaut sans sucre et d'attendre que les enfants réclament ce dernier. La REV sera questionnée sur sa pratique et l'expérience sera menée.

Les collégiens de Valmy précisent que pour leur part sans sucre le yaourt ne sera pas consommé.

A compter du 26 octobre, la Caisse proposera une fois par mois menu thématique sur le Jeux Olympiques. Le premier menu sera dédié aux JO de 1896 qui se sont déroulés en Grèce (premiers JO de l'ère moderne). Chaque mois, un pays sera ainsi mis à l'honneur.

Présentation des menus thématiques et collégiens

Les collégiens soulignent que le hot-dog est prévu le mercredi, que le menu JO tombe pendant les vacances et soulignent que les collégiens n'ont rien...

Béatrice Lilienfeld s'engage à un faire un menu « sympa » pour les collégiens.

Pour précision, les nouvelles recettes sont souvent testées pendant les vacances scolaires, puis un mercredi pour ensuite être généralisées un jour de la semaine.

Menus thématiques à venir

Le 14 novembre sera servi un menu italien. A noter qu'il y a trois écoles franco-italiennes dans l'arrondissement: Vicq d'Azir, Saint Maur et Claude Vellefaux. Un menu franco-allemand est également proposé en janvier (l'école élémentaire Lafayette est franco-allemande).

Le 23 novembre un menu Mexique sera proposé dans le cadre des menus thématiques sur les JO.

Visites de cuisines

Des visites des cuisines pendant les vacances scolaires ont été proposées aux centres de loisirs.

Ces visites sont également possibles pour les collégiens. Ces derniers sont invités à nous contacter pour organiser la visite.

Un contact sera pris auprès des 5 collèges afin de mettre le menu sur PCN ou Pronote, si le système le permet.

La séance est levée à 19h15.