

Compte-rendu commission des menus du 14/10/2020

Présents : M. Betrancourt, élu enfance et handicap – Mme Azrac, responsable service enfance – Mme Hurdiel, responsable secteur technique (agents cantine, ATSEM) – Mme Aymar, responsable secteur restauration – M. Plichon, diététicien de la société Yvelines Restauration (YR)

Ecoles représentées : Auriol, Rosa Parks, Joliot Curie, Gabriel Chevrier, Jean Lurçat, Jean Macé, Jean Jaurès

Présentation du service de restauration

Support : document ci-joint

Présentation de la société Yvelines Restauration (voir support)

Présentation de l'organisation de la cantine centrale de Brétigny (voir support)

Présentation des normes et obligations contractuelles pour la constitution des menus :

- **GEMRCN** : le « Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition » est un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale. Il fixe les fréquences et grammage de chaque type d'aliment dans les menus.
- **cahier des charges** du marché passé avec la Mairie (5 composantes, 2 produits bios par semaine, labels pour viandes et poissons, alternative végétarienne, bon rapport qualité/prix)
- **retours quotidiens des agents de service** (quantité jetée, problèmes techniques ou logistiques...)

Procédure d'échantillonnage

Un échantillon de chaque élément du repas est conservé 8 jours avant d'être jeté, à la cantine centrale et dans les offices de chaque école, pour permettre l'analyse par les services vétérinaires en cas d'intoxication alimentaire.

Origine des produits

YR privilégie les produits locaux, les circuits courts et l'origine France autant que possible.

Produits locaux : fruits et légumes à moins de 90km autour de l'entreprise (pomme, poire, choux, carottes...)

Circuits courts : au maximum 1 intermédiaire entre le producteur et la société mais pas de contrainte de distance

Un distributeur est missionné pour fournir les fruits à maturité, de saison et variés sur la semaine.

Loi Egalim du 30/10/18 pour la restauration collective (en cours de mise en place. Date butoir : fin 2022)

Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable

Objectif : atteindre « 50% de produits bio, sous autres signes de qualité ou locaux, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique »

YR recense actuellement tous ses produits correspondant à ces critères, bio, labels, label rouge, AOP, AOC, IGP, HVE (haute valeur environnementale), MSC (Marine Stewardship Council : pêche durable) afin de pouvoir chiffrer leur pourcentage dans ses menus.

Détail des composantes des repas (voir support)

Menus végétariens (voir support)

En option depuis 4 ans à Brétigny et rendus obligatoires 1 fois / semaine pour tous depuis 2 ans par la loi Egalim

Produits sensibles

Pour éliminer tout risque sanitaire, les préparations à base d'oeufs (omelettes, œufs brouillés) et les steacks hachés sont achetés déjà cuits à un fabricant et doivent être réchauffés.

Remontées / questions des écoles

Joliot Curie :

→ **semaine du goût : les enfants ne semblent pas au courant de cette semaine « spéciale aromates »**

Des affiches ont été disposées dans les réfectoires et les animateurs et agents parlent des plats aux enfants pendant les repas. De manière générale, ils doivent étudier les menus à l'avance pour trouver des techniques pour accompagner les élèves lors de plats particuliers ou nouveaux.

→ **quelle garantie a-t-on que les menus végétariens sont servis aux bons enfants ?**

Les animateurs remettent une étiquette « végétarien » aux enfants mentionnés sur leur tablette quand ils les récupèrent dans les classes. Les enfants remettent leur étiquette en échange de leur plat. Ce système de « la marchande » fonctionne très bien. Les agents vérifient qu'ils ont autant de plats végétariens que d'enfants inscrits. L'emballage des aliments précise « végétarien » et ces aliments sont séparés des autres dans les fours pour éviter des mélanges.

→ **comment assister à un repas ?**

2 parents élus peuvent participer en même temps à un repas en compagnie de Mmes Azrac, Hurdiel, Aymar qui fournissent des informations et font visiter les lieux. Il faut leur envoyer un email avec nos disponibilités en précisant si on veut voir un point particulier (par ex, repas végétarien).

Gabriel Chevrier :

→ **demande d'afficher les menus à l'entrée de la cantine** comme cela se faisait auparavant

C'est noté.

→ **point à date sur la mise en place des tables de tri en élémentaire :**

Elles ont été installées en 2019 à Parks et en septembre et octobre 2020 à Chevrier, Jaurès, Césaire et au centre de loisirs. Certaines écoles n'ont pas la place (Macé, Lurçat, Moulin) ou vont subir des travaux avant (Langevin Wallon et *Louise Michel* ?)

Les élèves ont rapidement pris les bonnes habitudes de tri : emballages (jetés dans la poubelle jaune), déchets alimentaires, et pain.

Le gaspillage alimentaire est étudié grâce à un collecteur séparé, gradué, pour le pain qui est conservé une semaine. Le résultat est très visuel et permet une prise de conscience rapide par les enfants qui en jettent moins.

Les déchets alimentaires sont jetés avec les déchets ménagers pour le moment. La Mairie cherche un méthaniseur qui valoriserait ces déchets en les transformant en énergie renouvelable et en fertilisant.

Jean Jaurès :

→ **pourquoi ne pas servir les crudités sans assaisonnement pour les enfants qui les préfèrent ainsi ?**

Quelques crudités sont assaisonnées en amont dans les cuisines d'YR (betteraves, maïs...).

Pour le reste (tomate, concombre...), en maternelle l'assaisonnement est léger et adapté en fonction des réactions des enfants. Il ne peut être différencié selon les élèves. En élémentaire, les enfants ont le choix de mettre une dosette de sauce ou pas.

→ **il est important que la présentation des assiettes donne envie aux enfants.**

C'est un point très important pour Mme Aymar qui assure que l'attention est donnée au visuel. Elle est en train d'acheter une nouvelle vaisselle pour mieux travailler la présentation des entrées. Elle a aussi prévu une formation avec YR sur la présentation des aliments.

→ **les origines étrangères (Espagne, Italie) des fruits ne garantissent pas le meilleur goût pour les enfants.**

C'est un fait, mais la contrainte du meilleur rapport qualité/prix ne permet pas de toujours prendre le plus cher. Afin de proposer de temps en temps des produits plus qualitatifs (clémentine corse, mangue, lichis...), YR compense avec des produits plus courants d'origine européenne principalement.

Jacqueline Auriol :

→ **Félicitations aux ATSEM et agents** qui accompagnent positivement les élèves pendant les repas et savent s'adapter pour répondre aux besoins particuliers des enfants.

Présentation des menus pour la période 02/11/2020 – 31/12/2020

Du 16 au 20 novembre : **semaine des terroirs** avec plats traditionnels (potée auvergnate, hachis parmentier...)

Nouveautés :

- Menus végétariens : le travail se poursuit pour trouver des plats complets alliant légumineuses et céréales (la meilleure option nutritionnelle végétarienne) qui répondent aux attentes des enfants en terme de goût et d'aspect.
- Mélange quinoa / semoule pour introduire le quinoa, à la demande de parents élus
- Nouveaux poissons : haché de cabillaud, poêlée de merlu, en réponse à une demande de parents élus de diversifier les poissons

Prochaine commission est fixée le mercredi 16 décembre à 18h15