

Comité consultatif restauration Compte-rendu de la réunion du 6 octobre 2021

Participants	Présents	Exc./Abs	Participants	Présents	Exc./Abs.
Marie Le Cadre, responsable du service restauration	•		Gérard Etoumann – RPE Chabossière	•	
Cathy de Raimond, adjointe au service restauration	•		Sofiane Ouarets – RPE Chabossière	•	
Antoine Audouin, gérant des approvisionnements, Restoria	•		Aurélien Vaillant – RPE La Métairie	•	
Nicolas Hurel, responsable régional Restoria		•	Amélie Le Grill – RPE Chabossière	•	
Marina Blanchard, RPE Jean Zay	•		Annelise Gaultier- RPE Marcel Gouzil	•	
Tiphonie Rousseau – RPE Jean Zay	•		Cathy Radigois – conseillère déléguée à la lecture publique	•	
Cécile Cambray – RPE Louise Michel	•		Corinne Chénard – Adjointe à la culture et au patrimoine	•	
Camille Bouay – RPE Rose Orain	•		Gilles Philippeau – Adjoint à la prévention et à la tranquillité publique	•	
Elsa Poulit Poublat – RPE Charlotte Divet	•		Yvan Vallée- Elu « un renouveau pour Couëron »	•	
				•	

Diffusion : A tous les participants + publication sur la page internet dédiée sur le site de la Ville

Ordre du jour :

- Echanges autour de notre proposition de menus
- Précisions sur le nouveau marché d'approvisionnement en denrées de la Ville
- Appel à candidatures pour contribution au comité consultatif restauration
- Retours des familles et réponses aux questions

1. Echanges autour de notre proposition de menus

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponse apportée	Choix du légume à l'honneur
1	Mardi : l'association « quiche + purée de pommes de terre » paraît importante en terme d'apports nutritionnels Question sur la définition du pain BBC	Construit de la sorte pour l'apport en calcium Pain BBC= Pain Bleu Blanc Cœur, fabriqué avec des graines de lin	Chou rouge
2	Lundi : question sur la pertinence d'avoir deux laitages au sein d'un repas.	Contexte réglementaire avec le texte GEMRCN* ¹ avec construction de l'équilibre des	Côtes de blette

¹ GEMRCN = Groupement d'Etude de Marché en Restauration Collective et Nutrition. Texte à retrouver ici : https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

	<p>Question sur le maintien ou non des côtes de blettes, parfois peu appréciées.</p> <p>Question sur le fait que les pâtes et les côtes de blettes soient bio ?</p> <p>Question sur les étoiles présentes en face de certaines composantes du menu</p>	<p>menus sur 20 repas et non pas un seul</p> <p>Oui</p> <p>A ce stade, seules les pâtes sont bio, car tout dépendra des approvisionnements réalisés quelques semaines avant le menu (pas de certitude de trouver des côtes de blettes bio au regard des quantités nécessaires)</p> <p>Les étoiles font référence à l'agrément de la Ville dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école. Les produits éligibles à ce dispositif (et donnant droit à des subventions) doivent être identifiés sur le menu. Au stade de la proposition de menus, ces étoiles ne sont pas encore figées.</p>	
<u>3</u>	<p>Lundi : la semoule est proposée sur plusieurs repas consécutifs</p> <p>Mardi : qu'auront les enfants de l'école Aristide Briand en l'absence de friteuse sur le site ?</p> <p>Mercredi : questionnaire sur la pertinence de maintenir l'avocat au menu du fait de l'impact en terme de développement durable</p> <p>Vendredi : animation sur les réductions des déchets sur La Métairie : possible à envisager sur l'ensemble de la semaine ?</p>	<p>Remplacement par du blé proposé</p> <p>Des frites au four sont proposées en remplacement</p> <p>Après échange, l'avocat est maintenu car proposé de façon très limitée (et sur un mercredi). Cet aliment contribue également à une variété des menus.</p> <p>Il est possible de travailler avec les équipes d'animation pour construire un parcours sur cette thématique</p>	<p>Avocat, avec présentation liée à l'empreinte environnementale</p>
<u>4</u>	<p>Lundi : question sur la recette du Picadillo</p>	<p>Il s'agit d'une recette à base de Chorizo, olives, raisins secs et égrené de bœuf</p> <p>A la demande des parents, la recette sera publiée sur l'espace</p>	<p>Mâche</p>

		dédié « les recettes de la restauration » ² .	
	Vendredi : salade coleslaw parfois peu appréciée, et associée à un plat à base de choux	Suite à cette suggestion, la salade coleslaw est remplacée par des carottes râpées	
5	/		Salsifis
6	Mardi : menu de fin d'année Desserts de Noël : glace de Noël plus appréciée que les bûches Le mercredi : dessert au chocolat = moelleux au chocolat Question sur l'entrée du menu de fin d'année : rillettes d'haricots blancs à envisager pour tous les enfants car la recette paraît intéressante et pourrait plaire à tous.	La rilette d'haricots blancs sera proposée à tous les enfants, et publiée sur l'espace « les recettes de la restauration »	Petits pois

Pour retrouver les recettes, rdv sur le portail e-dém@rches :



The screenshot shows the 'PORTAIL E-DÉM@RCHES' website. At the top, there is a navigation bar with icons for Accueil, Vos Démarches, Actualités, Activités, and Infos Pratiques. The 'ACTIVITÉS' section is active and highlighted. Underneath, there is a list of categories: SCOLAIRES, ACTIVITÉS PÉRISCOLAIRES, RESTAURATION (highlighted), JEUNESSE, and TRANSPORTS SCOLAIRES. The 'RESTAURATION' category is expanded, showing several articles:

- Tout savoir sur la restauration scolaire**: Présentation à Couëron, le repas au midi pris à l'école collégiale concerne 35% des enfants. Une forte demande à laquelle la Ville répond au mieux en proposant chaque jour aux jeunes convives des repas... [Lire la suite de l'article](#)
- Menus**: Menus des centres de loisirs. La Ville se charge de produire les menus des centres de loisirs, contrôler les menus pour la période estivale (mars/avril-2021) et Menus scolaires. Les menus de... [Lire la suite de l'article](#)
- La démarche Mon Restau Responsable**: La ville est engagée dans la démarche Mon Restau Responsable depuis janvier 2019. Le diagnostic des pratiques de la ville a été réalisé, et la Ville a réalisé sa séance publique d'engagement le 2... [Lire la suite de l'article](#)
- FAQ (Foire aux Questions) Restauration**: Voici une foire aux questions (FAQ) relative à la restauration collective. Cette FAQ est complémentaire de la page dédiée à la restauration que vous trouverez sur le site de la Ville en cliquant... [Lire la suite de l'article](#)
- Les recettes de la restauration**: Le service restauration fait découvrir au quotidien de nouvelles idées recettes aux enfants. Voici quelques-unes dans une rubrique "Les recettes de la restauration" où vous retrouverez quelques recettes à... [Lire la suite de l'article](#)

² Lien vers « les recettes de la restauration » : <https://www.espace-citoyens.net/ville-coueron/espace-citoyens/Activites/IndexActivitesPubliques#>

2. Précisions sur le nouveau marché d'approvisionnement en denrées de la Ville

a. 60% de denrées bio/SIQQ

SIQQ = Signe officiel de la Qualité et de l'Origine (label rouge, AOC, AOP, IGC, IGC)

Les denrées sont identifiées via les logos apposés sur les menus.

De plus, la Ville est agréée par France Agrimer et bénéficie d'une subvention dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école (2 distributions de laitages et fruits par semaine doivent être labellisées, donnant droit à une subvention permettant de mettre en œuvre des actions d'éducation au goût sur les sites).

b. Un repas végétarien quotidien

Chaque jour, les enfants ne mangeant pas de porc, de viande ou étant végétariens ont une alternative végétarienne proposée.

Ce point est souligné par les représentants de parents d'élèves, car de nombreux retours de familles sont positifs dans ce sens.

c. Légume à l'honneur :

Chaque semaine, un légume brut est mis à l'honneur dans le restaurant. Des affichages dédiés sont mis en place et le légume est mis en scène par les équipes de restauration/animation.

d. Le pain

Le pain est dorénavant acheté chez un nouveau fournisseur, Tradéoz, ainsi qu'à l'ESAT de Blain. Il est systématiquement semi-complet et, deux fois par semaine, il s'agit d'un pain spécial.

Une dégustation est proposée aux participants.

e. Repas à 4 composantes

Dans une logique de lutte contre le gaspillage alimentaire, les repas à 4 composantes sont proposés à fréquence plus soutenue. Les menus sont équilibrés en conséquence.

Sur l'année 2020/2021, de nombreuses pesées de déchets ont été organisées par les équipes des restaurants scolaires.

Quelques chiffres :

Retour sur le gaspillage alimentaire

► Chiffres 2021

- 8560 repas pesés, répartis sur 66 menus
- 97 grammes/assiette jetés
- 9,4% de denrées non servies « surproduites »
- 32% de gaspillage alimentaire au global



2020: 1590

2020: 95g/assiette

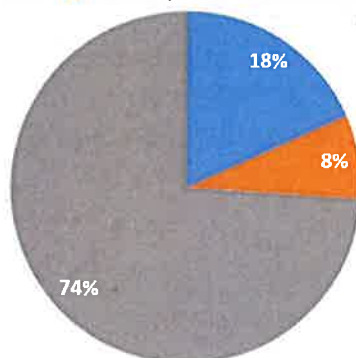
2020: 10%

2020: 35%

Retour sur le gaspillage alimentaire

DEVENIR DES REPAS UNE FOIS PRODUITS- 2021

■ Quantités jetées "assiette" en kg ■ Quantités jetées "non servies" en kg ■ Quantité mangée



f. Animations

Des parcours d'éducation au goût sont co-construits avec le prestataire (cf – ci-dessous).

Voici le calendrier des animations fléchées sur l'année :

⇒ Animations Restoria 2021/2022:

Sites	Animations 1 ^{er} semestre	Animations 2 nd semestre	Animations complémentaires
Anne Frank / Léon Blum	03/12/21 « autour du fromage »	25/02/22 « poêlée sur site »	16/06/22 Animation Interfel « Fraichforce »
Paul Bert/Jean Macé	21/01/22 « autour des pâtes »	17/06/22 Fête des fruits et légumes	03/02/22 Animation Interfel « Fraichforce »
Aristide Briand	Janvier (date en attente) « autour du miel »	01/03/22 Mardi-gras: gaufres	/
La Métairie	26/11/21 SRED (Semaine de Réduction des Déchets)	25/03/21 « autour des choux »	13 au 17/06/21 semaine des petits déjeuners
Louise Michel / Rose Orain	19/11/22 « poêlée sur site »	Mai « autour des salades »	21/10/21 animation Interfel « Fraichforce »
Marcel Gouzil/Charlotte Divet	24/09/22 « autour de la pomme »	4 au 8 avril 2022 Semaine des petits déjeuners	Animation crêpes sur C. Divet le 02/02/22
Jean Zay	12/11/21 « autour de la carotte »	04/02/22 « poêlée sur site »	/

* En bleu, les animations réalisables par groupe de 15 enfants sur 15 minutes => Soit 4 groupes de 15 enfants entre 12h00 et 13h00 sur un espace dédié en dehors du restaurant

Dans le cadre de ce nouveau marché, l'entreprise et particulièrement Antoine Audouin, gérant pour la cuisine centrale, proposent des actions novatrices, régulières et de qualité.

En parallèle, de véritables parcours d'éducation au goût sont mis en place par les équipes éducatives sur chaque site scolaire.

Exemple sur Anne Frank :

▶ Anne Frank – Léon Blum:

	Actions ponctuelles	Actions fils rouges
1 ^{er} trimestre	Club des testeurs à l'aveugle en faisant goûter les aliments non consommés sur le menu du jour ou de la veille (+ affichage dédié)	Contribution au label E3D de l'école Organisation spécifique à l'extension du restaurant (espace de pré-restauration facilitant le retour au calme et la présentation du menu)
2 nd trimestre	Collation découverte en partenariat avec les enseignants	
3 ^{ème} trimestre	Rédaction du menu sur les vitres du périscolaire (lien E3D: pas de papier)	
4 ^{ème} trimestre	Club des testeurs par groupe de 6 enfants Atelier recette cuisine avec les maternelles (temps scolaire?)	

- ⇒ Idée des parents d'élève de Louise Michel : utiliser les panneaux d'affichage à l'extérieur des écoles pour mieux faire connaître les animations réalisées (sur chaque site scolaire).

L'école Louise Michel bénéficiera d'un accompagnement par une association de promotion à la santé, Du Pain Sur La Planche, en 2021/2022. L'association de parents d'élèves pourra être associée à ce projet en lien avec l'éducation au goût.

Les écoles peuvent bénéficier d'interventions de la part d'Ecopole dans le cadre des programmes sur l'alimentation (la Ville étant conventionnée avec Ecopole).

ALIMENTATION

Les enseignants sont invités sur ces animations à partager autant que possible leurs projets avec les personnels restauration scolaire et périscolaire afin qu'un bon soir fait avec les autres temps que l'enfant passe à l'école.

- ### • ANIMATIONS MATERNELLES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

 - Sensibiliser aux fruits et légumes de saison.
 - Découvrir le rôle des 5 sens pour goûter un fruit ou légume.
 - Découvrir des recettes pour les aliments goûtés.
 - Apprendre comment pousser les fruits et légumes

PUBLICS CONCERNÉS : Cycle 1 (grande section)

TEMPS D'ANIMATION : 2 séances.
- ### • ANIMATIONS CYCLE 2

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

 - Découvrir les céréales et les légumineuses à partir des sens.
 - Comprendre le rôle des protéines.
 - Sensibiliser à l'alimentation durable Composé un menu durable, équilibré et sain.

PUBLICS CONCERNÉS : Cycle 2 (CE1/CE2).


TEMPS D'ANIMATION : 1 séance.
- ### • ANIMATIONS CYCLE 3

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

 - Sensibiliser à une alimentation durable.
 - Observer le contenu de son assiette.
 - Découvrir un lieu d'une étape de la filière d'un produit (production, transformation, distribution)
 - Connaître les étapes de la transformation de quelques aliments.
 - Savoir faire des choix éclairés en prenant en compte les enjeux planétaires (changement climatique..).

PUBLICS CONCERNÉS : Cycle 3.

TEMPS D'ANIMATION : 3 séances dont 1 visite



3. Appel à candidatures pour contribution au comité consultatif restauration

Après les élections de parents d'élèves, un mail sera envoyé à chaque association de parents d'élèves afin que les parents représentants élus intéressés candidatent pour contribuer au comité consultatif restauration.

La liste des participants sera ainsi remise à jour.

De nouveaux élus siègent au comité consultatif :

4. Anne-Laure Boché, conseillère déléguée à la petite enfance
5. Clotilde Rougeot, adjointe à l'éducation
6. Corinne Chénard, adjointe à la culture et au patrimoine
7. Gilles Philippeau, adjoint à la prévention et à la tranquillité publique
8. Catherine Radigois, conseillère déléguée à la lecture publique
9. Patrice Bolo, élu « un renouveau pour Couëron »
10. Yvan Vallée, élu « un renouveau pour Couëron »
11. Farid Oulami, élu « Couëron Citoyenne »

12. Retours des familles et réponses aux questions

Question relative à la gestion des grèves :

Les denrées non servies sont reportées sur tous les repas suivants (les menus sont donc « écrasés »).

Les modifications sont reportées sur Nantes dans ma Poche.

Aucune production n'a été jetée grâce à cette gestion.

Question relative à la gestion des « restes » :

La règlementation ne permet pas de réutiliser des denrées réchauffées.

Un projet de don de denrées alimentaires auprès d'association est en cours d'instruction. Etant précisé qu'il n'est pas possible de donner des denrées réchauffées, ayant quitté la chaîne du froid, ou déjà servies aux enfants.

Le comité consultatif se réunira le jeudi 25/11/2021 à 18h30 en cuisine centrale, boulevard François Blanco. Une visite de la cuisine centrale y sera organisée.

Carole Grelaud
Maire
Conseillère départementale



Marie Le Cadre
Responsable de la restauration
et de l'entretien



