

Comité consultatif restauration

Compte-rendu de la réunion du 25 novembre 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	•		Aurélié Vaillant – RPE La Métairie		•
Nicolas Hurel, responsable régional Restoria		•	Amélie Le Grill – RPE Chabossière		•
Marina Blanchard, RPE Jean Zay		•	Annelise Gaultier- RPE Marcel Gouzil		•
Deligné Julie – RPE Anne Frank	•		Emilie Billon – RPE Anne Frank	•	
Tiphany Rousseau – RPE Jean Zay	•		Cathy Radigois – conseillère déléguée à la lecture publique	•	
Morgane Beneteau – 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 « Ensemble pour Couëron »	•	
Loriot Camille – enseignante école Léon Blum		•	Françoise Foubert – Elue « Couëron Citoyenne »	•	
Barbery Karine - directrice école Charlotte Divet	•		Clotilde Rougeot – Adjointe à l'éducation	•	
Lopez Sidney – RPE Charlotte Divet	•		Anne Laure Boché – Conseillère déléguée à la petite enfance		•

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

Ordre du jour :

- Visite de la cuisine centrale
- Echanges autour de la proposition de menus janvier/février 2022
- Retours sur la période en cours novembre/décembre

1. Visite de la cuisine centrale

Une visite des locaux est organisée afin que chaque membre du comité puisse découvrir les locaux de production.

2. Echanges autour de la proposition de menus janvier/février 2022

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponse apportée	Choix du légume/fruit à l'honneur
<u>1</u>	► Question sur la différence entre un repas à 4 et 5 composantes ?	► Les repas à 4 composantes sont composés soit d'une entrée, soit d'un produit laitier. La composante qui est retirée du menu est glissée dans un autre plat (exemple : fromage dans une entrée) et l'apport calorique du menu est similaire à celui d'un repas à 5 composantes	Ananas

	<p>▶ Précision : le menu à 4 composantes est très apprécié sur l'école Anne Frank</p>	<p>▶ Les repas à 4 composantes sont en effet appréciés des enfants et sont très bénéfiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, car les pesées de déchets réalisées mettent en évidence une moindre quantité de denrées jetées sur ces menus</p>	
<u>2</u>	<p>▶ Animation avec un apiculteur sur Aristide Briand à confirmer car l'apiculteur habituel n'est plus disponible</p> <p>▶ Quelle est la composition du couscous de poisson du 14/01 ?</p>	<p>▶ Recherche de contact auprès de Mr David, Mr Poisbeau, apiculteurs ? Les membres du comité reviendront ultérieurement vers la responsable restauration pour transmettre des contacts.</p> <p>▶ Ce plat est composé de semoule avec des légumes et morceaux de poissons, sans crustacés.</p>	Butternut
<u>3</u>	<p>▶ Les carottes Vichy sont-elles fraîches ou surgelées ou autre ?</p> <p>▶ Le Kiwi du 20/01 est-il acheté en France?</p>	<p>▶ Oui, les carottes sont bien fraîches et préparées en légumerie sur la cuisine centrale</p> <p>▶ Kiwi approvisionné auprès de l'entreprise Province Bio, qui s'approvisionne en région nantaise. Si le degré de maturité des fruits est insuffisant, alors le fruit est modifié pour un autre fruit de même qualité et en privilégiant les approvisionnements locaux.</p>	Flageolets
<u>4</u>	<p>▶ Qu'est-ce qu'un nashi ?</p>	<p>▶ Il s'agit d'un fruit intermédiaire entre la pomme et la poire. L'approvisionnement est possible en France, mais, si ce n'est pas le cas, il sera remplacé par un autre fruit.</p>	Brocolis
<u>5</u>	<p>▶ Echanges autour du menu couëronnais du 02/02/22</p>	<p>▶ Précision d'une parent d'élève sur la possibilité d'envoyer les factures par mail et de simplifier les démarches auprès des producteurs. Il s'agit d'un premier essai pour la Ville en terme d'approvisionnement, avec la volonté de pouvoir en effet s'approvisionner en local et d'être accessible aux producteurs. Néanmoins, il sera toujours nécessaire que les producteurs aient un agrément sanitaire leur permettant de répondre à la commande publique.</p>	Légume du maraîcher Océan Maraîchage Bio (reportage photo du maraîchage)

Questions transverses posées lors de l'échange autour des menus :

Questions sur l'alternative végétarienne

- Cette alternative est-elle proposée en plus du féculent du jour ?

Réponse : Pas systématiquement.

En fonction du menu, soit le féculent du jour est remplacé par un plat complet végétarien, soit le féculent du jour est associé à l'alternative végétarienne.

- Le repas végétarien est-il proposé à tous les enfants ?

Réponse : le repas végétarien est aujourd'hui proposé uniquement aux enfants inscrits en restauration et ayant un régime sans porc, sans viande ou végétarien.

A ce stade, il n'est pas proposé « au choix » à tous les élèves.

En revanche, un repas végétarien est bien proposé chaque semaine à tous les enfants. Il s'agit d'un repas fixé par la loi EGALIM (texte à retrouver ici : <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>)

- Quelle est l'origine du soja proposé en substitution végétarienne ?

Il s'agit d'égréné de soja français.

Sachant que le soja n'est proposé qu'à raison de deux fois/cycle de menus (soit 6 à 10 semaines de menus).

Questions sur les côtes de blettes proposées au dernier menu : ont-elles été mangées?

Le fait que ce légume soit à l'honneur lors de cette semaine de menu a facilité sa consommation et créé de la curiosité.

La consommation a toutefois été nettement moins importante que celle d'un légume « facile » (exemple : haricots).

Pour éviter que les enfants mangent insuffisamment lorsque le légume est « nouveau » ou plus difficilement apprécié, il est toujours accompagné d'un féculent (pâtes, riz, semoule etc.).

Question sur l'animation sur Paul Bert « Fraich force » :

L'élue « Couëron citoyenne » précise que le terme Fraich'force est gênant car dénature la langue française.

Il est précisé que le nom de l'animation (déterminé par Interfel, réalisant l'animation) n'est pas particulièrement mis en évidence auprès des enfants.

C'est davantage le contenu (présentation des légumes, échanges avec les enfants, etc.) qui est valorisé.

Question sur les animations en général : une animation ne pourrait-elle pas être répétée sur chaque site scolaire ?

Réponse : il serait difficile de dupliquer ces animations sur chaque site du fait du nombre de sites.

Un référentiel d'actions autour du goût est en cours d'élaboration et permettra à terme d'avoir un guide de bonnes pratiques en la matière.

Les actions tournent chaque année d'école en école.

Retours sur la période en cours novembre-décembre:

Projets en cours :

Accompagnement de l'association Du Pain Sur la Planche sur l'école Louise Michel et l'école Rose Orain. Cette association va former les professionnels à la mise en place d'actions autour du goût, à la méthodologie et au suivi. Les parents d'élèves ainsi que les enseignants des deux écoles sont sollicités pour contribuer à ce projet et permettre ainsi d'avoir une action transversale.

Animations réalisées :

07/10/21 Pommes à l'honneur (Marcel Gouzil)

5 à 6 variétés de pommes présentées lors de cette animation, avec un classement par les enfants de la plus sucrée à la plus acide.

L'ensemble des enfants de l'école Marcel Gouzil a pu bénéficier de cette animation le 07/10.

Les enfants de l'école maternelle n'en ont pas bénéficié, car le format n'était pas adapté à leur tranche d'âge.

Mme Barbery (directrice école maternelle C. Divet) suggère que ces actions soient menées sur un temps très court, avant le repas.



12/11 Jean Zay : autour de la carotte

Plusieurs variétés de carottes étaient exposées dans un espace dédié, et les enfants étaient amenés à goûter différentes recettes à base de carottes.





19/11 : poêlée spectacle sur Louise Michel et repas à thème avec animations spécifiques
Cf mail aux familles envoyé dans la continuité de ce temps (PJ)



Plusieurs familles sont revenues vers le service relations aux familles pour remercier les équipes d'animation et de restauration.

19/10/21 : repas des enfants de l'école Marcel Gouzil

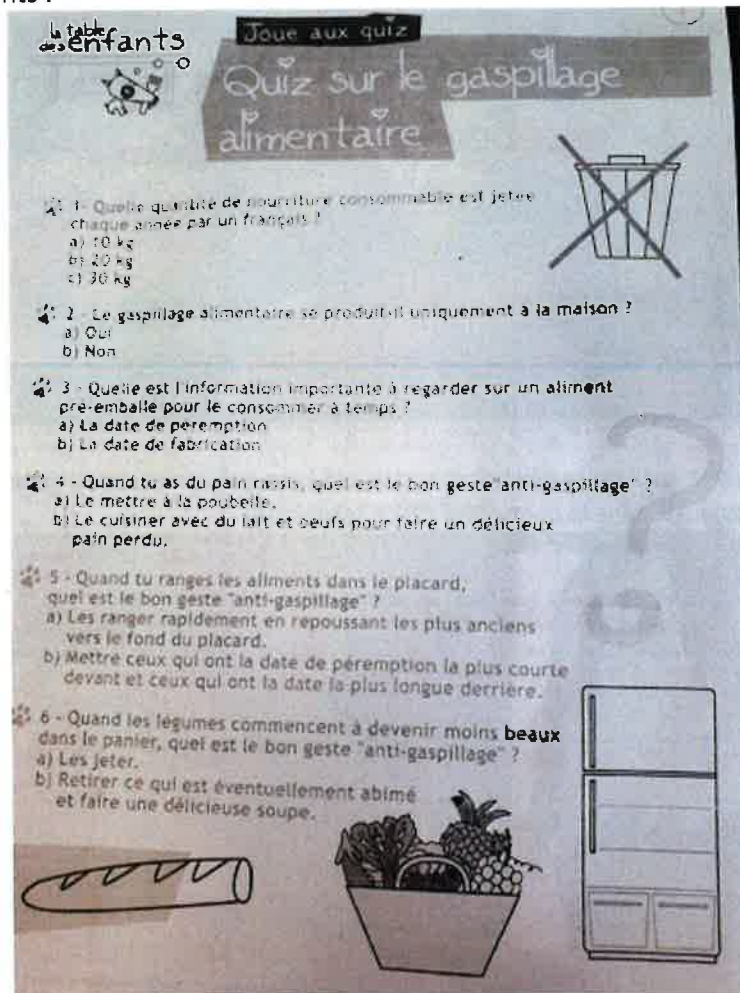
Menu choisi : salade de pommes de terre et cornichons/cervelas, colin au beurre blanc, chou romanesco, petit suisse sucré, clémentine.

Ce repas a été partiellement consommé, même par les enfants qui avaient pourtant travaillé sur ce menu.

L'objectif est de permettre à chaque école de proposer un menu qui est ainsi intégré à notre de menu.

26/11 : réduction des déchets sur La Métairie=> action reportée au 14/01/22

Des quizz autour de la réduction des déchets ont été organisés, ainsi que des pesées de déchets impliquant les enfants :



Une action plus concrète est reportée au 24/01/22 du fait de fermeture de classes actuellement sur l'école et de cas COVID dans les équipes.

03/12 : autour du fromage aux Ardillets

Objectif : découverte de fromages à pâtes fleuries, pâtes cuites, pâtes persillées.
Les différences entre chaque fromage seront expliquées.
En attente de réalisation.

⇨ 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 

- Statistiques approvisionnements de la période septembre/octobre

50.6% de produits bio/SIQO (< aux 60% prévus dans le cadre du marché, mais cela est lié notamment à la montée en charge progressive et à l'annulation de nombreux repas contenant des produits de qualité en septembre/octobre).

Mme Fouché questionne sur la proportion de produits issus de l'agriculture biologique : 28.5% des denrées sont issus de l'agriculture biologique sur la période septembre-octobre 2021.

De nombreux producteurs locaux sont sollicités pour nos approvisionnements : volaille d'Ancenis, ESAT Blain pour le pain, laitages de Mézèrac, lait en direct des éleveurs (Remouillé), Manger Bio 44, Province Bio etc.

- Points Divers :

○ Problématique rencontrée sur Nantes dans Ma Poche en octobre 2021

Les menus disponibles sur l'application étaient erronés.

Certaines familles sont revenues vers le service pour remonter ces erreurs.

En effet, certains usagers inscrivent leur enfant en restauration en fonction du menu proposé.

Les membres du comité demandent à préciser la proportion de familles concernées. Cette donnée n'est pas disponible actuellement et difficilement extrayable puisque cela n'est pas précisé lors de l'inscription de l'enfant.

Il est indiqué pendant l'échange que les menus consécutifs aux grèves sont toujours mis à jour sur l'application en cas de changement de menus (dans une logique de lutte contre le gaspillage alimentaire).

○ Référencement de nouveaux fournisseurs

La rentrée 2021/2022 a permis de référencer de nouveaux fournisseurs : charcuterie Brehier à La Chabossière, entreprise HTS (cookies des goûters).

Une réflexion sur l'approvisionnement en pain Couëronnais est également initiée.

○ Point sur les goûters du périscolaire

Le menu des goûters sur la période écoulée est transmis.

Aucun retour de familles sur les goûters n'est à remonter lors de ce comité.

Les associations de parents d'élèves font un travail de communication sur ce sujet; et, en cas de questionnement, expliquent aux familles le fonctionnement et la variété des goûters proposés.

	fruit	sucre	arôme	lait	autres
8 au 12 novembre	Clémentines x2	Pain Campagne + confiture	Banane	FERIE	Chocos
	1 madeleine ou *2 si petites	1 verre de lait + chocolat en poudre	Petit Lu (2/enfant)		Jus de fruits
14 au 16 novembre	Brioche (1 tranche)	Pain aux céréales tranché + beurre	Gâteaux secs	Pain au Froment blanc (Pain bio Esat Blain) + barre de chocolat	Vidons nos placards
	Pomme Bio	1 verre de lait + sirop de pêche	Compote	1 verre d'eau + sirop menthe	
20 au 24 novembre	Céréales	Petit moelleux	Yaourt	Pain Ménage (Pain bio Esat Blain) + confiture fraise	Quatre quart
	1 verre de lait	Compote de fruits	Cookies	Jus de fruit pur jus	1 verre d'eau + sirop grenadine
27 novembre au 1 décembre	Banane	Pain au lait	Madelines	Pain complet (Pain bio Esat Blain) + beurre	Compote de pommes Bio (Poche 3kg Province Bio)
	1 verre de lait + sirop de cassis	Jus de fruit pur jus	Pomme	1 verre de lait + chocolat en poudre	Gâteaux secs
5 au 10 décembre	1 madeleine ou *2 si petites	Pain céréales confiture	Pain au lait	Pain aux Céréales (Pain bio Esat Blain) + barre de chocolat	Brioche (1 tranche)
	Pomme Bio	1 verre de lait + chocolat en poudre	Clémentines x2	Jus de Pomme pur jus	1 verre de lait
12 au 22 décembre	Cookies Handicap Travail Solidarité	Pain de campagne + confiture de framboises	Pain au lait	Pain de Campagne (Pain bio Esat Blain) + Emmental tranche	Vidons nos placards
	1 verre de lait	1 verre d'eau + sirop de citron	Fruit de saison	1 verre d'eau + sirop menthe	



- Retour de l'école Charlotte Divet :

- Temps de repas court pour les enfants du second service selon la directrice de l'école. En théorie, le 1^{er} service déjeune à 11h50, et le second service à 12h45, avec un temps de repas de 25 à 30 minutes.
- ⇒ Ce retour sera étudié avec attention.
- Quantités servies qui semblent trop légères pour les gros mangeurs, qui ont parfois faim dès le début de l'après-midi.
- ⇒ Cela peut être dû au menu, qui, en fonction de sa composition, peut être peu consommé par certains enfants. A cet effet, les légumes sont toujours servis avec des féculents.

Il est également suggéré d'identifier les plus gros mangeurs afin de leur servir un repas adapté à leur appétit. La responsable d'unité restauration se rapprochera de la directrice pour identifier les enfants concernés.

- Retour de l'école Anne Frank

- Temps de repas parfois insuffisant pour les derniers enfants arrivant au self selon certains parents : problématiques organisationnelles relevées.
- ⇒ Les flux et arrivées d'enfants dans le restaurant sont en effet parfois irréguliers, entraînant des « trous » dans le service et compressant les fins de repas. Ce point est actuellement travaillé par les équipes.

La gestion des groupes étanches dans le contexte de crise sanitaire actuelle ne facilite pas la gestion des-flux.

- Demande sur les serviettes en papier et les modalités de distribution pendant la pause méridienne
 - o Les serviettes sont distribuées sur demande des enfants
 - o Des serviettes en kraft sont utilisées (composition 50% carton, 50% ouate, totalement recyclable).

- Question sur des modifications de menus par manque de denrées pendant le service du repas
Il peut arriver ponctuellement que le menu servi aux enfants ne soit pas exactement celui prévu.
Deux causes possibles :

- o Certains enfants ne sont pas inscrits en restauration, ce qui peut donner un écart entre le nombre de repas livrés et le nombre de repas nécessaires. Cela peut amener exceptionnellement (et surtout pour des plats « portionnés ») à ce qu'il manque quelques portions en fin de service. Dans ce cas, le repas végétarien du jour est servi, ou tout autre menu de substitution.
- o Des « ruptures produits » par un fournisseur peuvent également survenir, et ce de manière exceptionnelle. Dans ce cas, les denrées sont évidemment remplacées et les menus mis à jour sur Nantes dans ma Poche.

Rappel d'une association de parents d'élèves : de nombreuses familles ne s'inscrivent pas en restauration, les effectifs prévisionnels ne sont donc pas fiables à 100% et amènent à des ajustements.

Question sur la proportion d'enfants qui fréquente la restauration en fonction des menus : difficilement quantifiable mais attente de publication des menus par de nombreuses familles qui sollicitent le service relations aux familles pour inscrire ou non leur enfant en restauration.

Question sur l'impact des « non-inscriptions » sur les déchets : cette problématique est réelle, car plus les prévisionnels sont fiables, plus les achats sont adaptés en quantités et génèrent un minimum de gaspillage alimentaire.

Les fermetures de classes inopinées complexifient énormément le quotidien actuellement.

- Retour sur l'animation autour de l'ingrédient mystère

Régulièrement, il est proposé aux enfants un gâteau contenant un ingrédient mystère, qu'ils doivent deviner après dégustation.

Retours très positifs des enfants de l'école La Métairie exprimés lors de ce comité. Ce ressenti est partagé par les autres membres du comité et les agents mettant en œuvre ces actions.

Le comité consultatif se réunira le mercredi 02/02/22 au restaurant scolaire de La Métairie (rue de Trellelec)

Clotilde Rougeot
Adjointe à l'éducation



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



