

## Comité consultatif restauration Réunion du 29/03/22

Membres	Présents	Exc./Abs	Membres	Présents	Exc./Abs.
Marie Le Cadre, responsable du service restauration	X		Gérard Etoumann – RPE Chabossière		X
Cathy de Raimond, adjointe au service restauration	X		Sofiane Ouarets – RPE Chabossière		X
Antoine Audouin, gérant des approvisionnements, Restoria	X		Aurélié Vaillant – RPE La Métairie	X	
Nicolas Hurel, responsable régional Restoria		X	Amélie Le Grill – RPE Chabossière		
Marina Blanchard, RPE Jean Zay	X		Annelise Gaultier- RPE Marcel Gouzil		X
Julie Deligné– RPE Anne Frank	X		Emilie Billon – RPE Anne Frank	X	
Tiphanie Rousseau – RPE Jean Zay	X		Cathy Radigois – conseillère déléguée à la lecture publique	X	
Morgane Beneteau – RPE Louise Michel	X		Corinne Chénard – Adjointe à la culture et au patrimoine		X
Camille Bouay – RPE Rose Orain		X	Gilles Philippeau – Adjoint à la prévention et à la tranquillité publique		X
Elsa Poulit Poublat – RPE Charlotte Divet		X	Yvan Vallée- Elu « Ensemble pour Couëron »	X	
Camille Lorient – enseignante école Léon Blum		X	Françoise Foubert – Elue « Couëron Citoyenne »	X	
Karine Barbery - directrice école Charlotte Divet		X	Clotilde Rougeot – Adjointe à l'éducation	X	
Sidney Lopez – RPE Charlotte Divet	X		Anne Laure Boché – Conseillère déléguée à la petite enfance		
Barbara Walsh – RPE Chabossière	X		Liliane Morin- représentante éducation nationale	X	

Diffusion : A tous les participants + publication sur « Couëron c'est vous »

### Sommaire :

- Menus d'avril à juin 2022
- Parcours d'éducation à l'alimentation : retour sur les animations passées et à venir
- Echange autour de la proposition végétarienne quotidienne
- Point sur les collations proposées au périscolaire
- Référencement de fournisseurs locaux : pain
- Points divers : AMO cuisine centrale, AMO offices

### Menus d'avril à juin 2022

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponse apportée	Choix de l'aliment à l'honneur
1	26/04 : couscous végétarien	Couscous aux pois chiche et aux légumes ( les pois chiches sont une source intéressante de protéines)	Chou-fleur
2	02/05 : provenance steak de soja ?	Le steak de soja est de provenance française, produit issu de l'agriculture biologique	Lentilles

<b>3</b>	09/05 : confusion sur l'alternative végétarienne (pois cassés)	Les enfants bénéficiant de l'alternative végétarienne auront une portion plus importante de purée de pois cassés	Pastèque
<b>4</b>	Réurrence des pâtes sur cette semaine	Mardi 17 : blé à la place des pâtes Jeudi 19 : salade verte en entrée avec du surimi	Poivrons
<b>5</b>	/		/
<b>6</b>	/		Melon
<b>7</b>	08/06 : provenance du quinoa ?	Le quinoa est de marque Française, mais d'origine bolivienne. Une recherche de fournisseurs locaux est en cours.	Aubergine
<b>8</b>	/		Pois chiche
<b>9</b>	Repas « sport »	Il s'agit d'un menu mettant en évidence les sucres lents nécessaires aux sportifs. Ce menu sera accompagné d'explications aux enfants.	Maïs
<b>10</b>	/		Petits pois
<b>11</b>	Yaourt à boire le 06/07  Compote à boire sur le piquenique	Préparation d'un smoothie maison, qui sera servi en vrac, en pichet aux enfants.  Questionnement sur le conditionnement en gourdes plastiques (impact écologique). Remplacement proposé par un fruit (pomme ou banane ou abricot).	Echalote

Les retours positifs des enfants suite au hamburger servi au menu du lundi 28/03/22 sont spécifiés lors de l'échange.

Précisions apportées :

- Le contexte actuel de la grippe aviaire et de la guerre en Ukraine amène à des tensions fortes sur les approvisionnements, risquant d'engendrer des impacts sur les menus à venir. Il a été décidé, en partenariat avec Restoria, de s'approvisionner uniquement en viande française, sans label si les denrées labellisées ne sont plus disponibles. Les menus seront modifiés sur l'application Nantes dans ma Poche, et sur les menus affichés dans chaque restaurant scolaire. Les réservations à la restauration ne sont pas modifiables en fonction du menu proposé.
- Pique-niques prévus sur les ALP : des sorties vont être programmées sur les Accueils de Loisirs Périscolaires du mercredi, ce qui entraînera le remplacement du menu du jour par un pique-nique pour tous les enfants (qu'ils soient présents uniquement sur le temps de restauration du mercredi ou plus largement sur l'ALP dans son entièreté).
- [Parcours d'éducation à l'alimentation](#)

Retour sur les animations passées et à venir.

**- Animations réalisées sur la période février à avril 2022**

De nombreuses animations ont eu lieu sur cette période plus favorable à leur mise en œuvre.

- **08/03 : repas africain sur Jean Zay**, réalisé en transversalité avec les équipes enseignantes



- **11/03 : atelier « les fromages blancs en trompe l'œil » sur Louise Michel**

Cet atelier vise à faire goûter aux enfants un même aliment présenté dans différents contenants, et coloré différemment.

Ils doivent exprimer leur appréciation lors de la dégustation, déterminer la version qu'ils préfèrent

Objectif : leur faire prendre conscience qu'il s'agit du même aliment, et que la présentation peut amener à des appréciations différentes



**15/03 : atelier « la carotte sous toutes ses formes » sur Anne Frank/Léon Blum**

Dégustation de bâtonnets de carottes, carrot cake, purée et chips de carotte, jus de carotte et pesto de fanes de carotte.

Activité manuelles (origamis, découpage, coloriage)

Grand jeu (chasse aux carottes)

Plantation de carottes dans le jardin

Atelier lecture par l'association "lire et faire lire" sur le thème de la carotte (CP)



**01/03/22 : Gaufres cuisinées** sur place sur Aristide Briand

**15/03 : Défi anti gaspillage sur La Métairie**

Les enfants étaient motivés par les équipes d'animation et restauration pour jeter le minimum de denrées alimentaires.

A l'issue de ce défi, une classe remporte un trophée.

Ce trophée est remis en jeu chaque mois.

Sur ce repas du 15/03 (chipolatas, compotée de choux et pâtes bio, chanteneige bio et liégeois vanille caramel), 18% seulement de denrées ont été jetées.

- ⇒ Bémol apporté par un représentant de parents d'élèves : risque que ce dispositif ne se transforme en « diplôme du plus grand mangeur ».
- ⇒ Disqualification d'une classe, très frustrée par ce choix : les enfants avaient été disqualifiés en raison d'un comportement inadapté en restauration. Ce point leur a été expliqué.
- ⇒ Petite et grande faim re-questionnées : pourtant bien mises en place par les équipes mais l'absence d'étiquette rend moins évident la mise en œuvre de l'action.
- ⇒ Incitation des enfants à goûter les plats, mais les agents ne forcent pas.
- ⇒ Nécessité de retravailler le déploiement de cette action pour que les enfants ne se sentent pas obligés de manger, et que cela ne crée pas de rivalité entre les classes/enfants. L'équipe de restauration et d'animation a une approche bienveillante envers chaque enfant et veille à ce que ces défis restent constructifs. Elles seront particulièrement attentives sur les prochains défis.

**25/03 : atelier « autour des choux » sur La Métairie**

Présentation de différents choux aux enfants, qui ont été amenés à les goûter : chou romanesco, chou brocoli, chou pomme, chou rouge, chou kale...

Tous les enfants ont goûté avec plaisir les aliments proposés, une vraie curiosité était présente et a permis un éveil au goût remarquable.



**30/03 : petit-déjeuner anglais sur le thème d'Harry Potter à Jean Zay**

Pour les élèves d'élémentaires (200 enfants concernés)

Potion magique de Gryffon d'or

Œufs de serpentard

Beans et compagnie et Poufsoufle

Les witoes de Serdaigles (céréales et marmelade d'orange)





- **04 au 08/04** : semaine des petits-déjeuners à Marcel Gouzil et Charlotte Divet
- **04/04** : animation « fraichforce » d'Interfel (interprofession des fruits et légumes) sur Paul Bert
- **07/04** : repas africain à Paul Bert/Jean Macé

Projet des équipes d'animation et de restauration, véritable fil rouge sur toute l'année scolaire (tour du monde en restauration).

Une mascotte suit les animateurs/agents de restauration sur l'école maternelle, goûte les aliments avec les enfants, etc.

Cette mascotte permet aux agents de plus facilement faire goûter les enfants et de générer des échanges autour de l'alimentation.

- **Ateliers cuisine sur chaque ALP du mercredi précédant les vacances (La Métairie)**

Recyclage des fruits non consommés au déjeuner, qui sont cuisinés avec les enfants pendant un atelier cuisine du mercredi après-midi.

## Programme de l'après-midi du 16 mars 2022 pour les 3/5ans

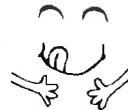


Temps calme pour  
les MS et GS



Sieste pour les PS

Il restait des pommes du goûter d'hier  
donc nous en avons fait des pommes  
cuites...



- **Ateliers brochettes de fruits** avec les enfants des centres de loisirs.
- **Club des testeurs**
  - o Crème renversée au caramel : 25/02/22 : non réalisée du fait d'un problème d'approvisionnement
  - o Quiche aux poireaux : 11/03/22
  - o Panna cotta au chocolat : 31/03/22

En réponse à la question d'un participant au sujet de la contribution ou non de tous les restaurants scolaires sur ces clubs des testeurs : les restaurants y participent tout au long de l'année, mais pas de manière systématique. En fonction de la recette proposée et des projets menés par ailleurs, les équipes s'en saisissent ou non.

#### - Animations prévues sur la période à venir

- o Repas européen porté par l'équipe de restauration de La Métairie  
Le 9 mai est la Journée de l'Europe. Dans notre département, ce jour marque le début de la "Semaine de l'Europe" portée par la Maison de l'Europe  
Un vote des enfants sur le menu souhaité a été réalisé.  
Pour ce faire, un affichage avec une proposition de menus de 5 pays européens a été effectué.  
Les enfants ont été amenés à voter pour le repas qu'ils souhaitent : l'Italie en sort gagnante et sera donc mise à l'honneur.

Menu créé et validé par les enfants : Pizza/Pâtes bolognaises/Fromage/Tiramisu.

Ce menu est un peu dense mais les enfants ont fait l'effort de rajouter de la tomate sur la pizza. Ce type de menu restant ponctuel, il est donc maintenu comme tel afin de respecter le choix des enfants.

Date de réalisation : 13/05/22 (date définie en prenant en compte le plan de charge de la cuisine centrale, et notamment le temps nécessaire à la confection du tiramisù)

- o Semaine de l'alimentation sur Louise Michel/Rose Orain du 2 au 6 mai 2022  
Accompagnement en cours des équipes pour réaliser cette semaine à thème avec au programme :
    - chaque midi, en restauration, un atelier autour de l'alimentation
    - une opération « mini gâchis » toute la semaine
    - des ateliers Ville dédiés à l'alimentation et accompagnés de l'association Du Pain Sur La Planche
    - une conférence familles de l'école sur le thème de l'alimentation le 05/05/22
    - 06/05 : animation programmée autour des salades
  - repas des sportifs en juin 2022, centré sur la proposition de féculents, sucres lents nécessaires au sportif.
  - 16/06 : animation Interfel sur Anne Frank / Léon Blum : interprofession des fruits et légumes.
- ⇒ Un parent questionne la possibilité ou non de visiter les restaurants scolaires.  
Il est confirmé que des visites sont organisables lors de la pause méridienne, avec les représentants de parents d'élèves.

#### Echange autour de la proposition végétarienne quotidienne

Sollicitation de plusieurs représentants de parents d'élèves lors des derniers comités consultatifs sur l'alternative végétarienne proposée quotidiennement aux enfants inscrits au régime « sans viande », « sans porc », ou « végétarien ».

Deux options seraient à étudier :

- augmenter la fréquence du menu végétarien (au risque de ne pas correspondre à une attente de l'ensemble des usagers),
- ou ouvrir plus largement l'option végétarienne en tant que choix pour tous les enfants.

- ⇒ La première option présente l'inconvénient de ne pas forcément correspondre au modèle alimentaire de tous les enfants.
- ⇒ La seconde option présente l'inconvénient potentiel de générer davantage de gaspillage, car, en cas de choix, il est beaucoup plus difficile de prévoir des quantités à produire.
- ⇒ Une parade à cet inconvénient pourrait être de prévoir des quantités fixes de plats végétariens et de considérer qu'en fin de service, seul le plat restant est servi (et qu'il n'y a donc plus de choix).

⇒ L'avis des membres du comité sur cette alternative est collecté

Les membres du comité confirment l'intérêt d'une expérimentation ponctuelle qui serait à envisager sur une école.

Une période de rodage est à anticiper afin de quantifier le nombre de repas végétariens à prévoir quotidiennement.

- expérimentation validée pour juin 2022 sur 15 jours ;
- restaurant scolaire à définir (pressenti : Louise Michel)

Une communication aux agents, aux familles et aux enfants de l'école concernée sera réalisée, ainsi qu'une analyse a posteriori. Un retour sera fait lors du prochain comité consultatif restauration.

Un parent se questionne sur les contraintes du marché public permettant ou non d'aller vers ce repas végétarien : ce sujet a été anticipé et le marché actuel n'est pas bloquant pour mettre en place ce dispositif.

Retour d'un parent sur le risque de plainte des familles concernant le fait que la Ville fasse des économies sur ce repas végétarien : ce n'est pas du tout le cas, l'objectif est de proposer à l'enfant un menu qu'il choisit et qui lui convient. Le repas végétarien n'est pas moins coûteux car il est systématiquement à 5 composantes, et à base de denrées de « qualité » (bio, label etc.).

Remarques concernant le repas à 4 composantes : certaines familles font le retour que le menu à 4 composantes est trop léger pour les enfants.

- ⇒ Le repas à 4 composantes est construit autour de 4 composantes plutôt que 5, mais apporte autant de calories/nutriments aux enfants car équilibré dans ce sens.
- ⇒ Il est conseillé aux représentants de parents d'élèves de renvoyer les familles vers le service relations aux familles afin qu'ils puissent poser leur question et qu'une réponse personnalisée leur soit apportée.

**Point sur les collations proposées au périscolaire**

Retours mitigés des familles, malgré des menus prévoyant une quantité de denrées adaptées et variées :



Les collations du périscolaire - Février à Avril 2022

Légende : Fruits/vegetables - Pain et céréales - Fruits/vegetables - collations

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21 au 25 février	Pomme	Pain céréales + confiture de fraise	Brownies	Pain au Froment blanc (Pain bio Esat Blain) + barre de chocolat	Cookies
	Petit Lu (2enfants)	1 verre de lait + chocolat en poudre	Jus de fruits	1 verre d'eau + sirop menthe	Jus de fruit pur jus
Proposer en complément: le pain, les fruits et laitages du déjeuner mis à disposition par le service restauration					
28 février au 4 mars	Banane	Pain campagne + beurre	Quatre quart	Pain Ménage (Pain bio Esat Blain) + confiture fraise	Vidons nos placards
	1 verre d'eau + sirop pêche	1 verre de lait + sirop de pêche	Compote	Jus de fruit pur jus	
Proposer en complément: le pain, les fruits et laitages du déjeuner mis à disposition par le service restauration					
7 au 11 mars	Céréales	Pain blanc + confiture de fraise	Pain au lait	Pain complet (Pain bio Esat Blain) + beurre	Cookies
	1 verre de lait	1 verre d'eau + sirop menthe	Compote de pommes Bio (Pomme Jég Province Bio)	1 verre de lait + chocolat en poudre	1 verre d'eau + sirop grenadine
Proposer en complément: le pain, les fruits et laitages du déjeuner mis à disposition par le service restauration					
14 au 18 mars	Brioche (2 tranches)	Pain campagne + confiture de framboise	Madeleines	Pain aux Céréales (Pain bio Esat Blain) + barre de chocolat	Poire
	1 verre de lait + sirop de cassis	Jus de fruit pur jus	Banane	Jus de pommes Bio (Bio Jég Province bio)	1 verre de lait

A ce menu, sont ajoutés les fruits/laitages/pain non servis au déjeuner (dans le cadre du plan de lutte contre le gaspillage alimentaire).

La dénomination « goûter » sera remplacée par « collation » pour éviter des confusions.

Les membres du comité consultatif ont pleinement conscience de la composition de ces collations et ne savent plus quoi répondre aux parents se plaignant de ce sujet.

Une représentante de parents précise que cette collation est offerte par la Ville et qu'un équilibre est recherché dans la constitution du menu.

⇒ Question aux membres du comité consultatif : envisager de publier ce menu prévisionnel sur le site de la ville ?

- Réticence de représentants de parents d'élèves qui ne sont pas favorables à diffuser les menus des collations puisqu'ils sont variables en fonction des opérations « vidons nos placards », denrées du déjeuner servies, etc.

Proposition alternative : publier un menu type, sur un mois, afin de rassurer les familles sur le contenu de cette collation.

Précision de Marie Le Cadre : une communication spécifique existe déjà sur le site de la Ville mais pourra être étayée.

<https://www.ville-coueron.fr/enfance-et-jeunesse/restauration-scolaire/le-gouter-du-periscolaire/>

⇒ Nécessité de renvoyer les familles vers les informations disponibles sur le site de la Ville.

**Référencement de fournisseurs locaux**

Dans le cadre de son marché d'approvisionnement en denrées, la Ville a souhaité questionner l'approvisionnement en pain.

Jusqu'à présent, celui-ci est produit :

- par l'entreprise Tradeoz 4 jours/semaine (située à Rezé)

- par l'ESAT de Blain 1 jour/semaine

Nous souhaitons envisager d'acheter ce pain localement, auprès de nos boulangers locaux.

- 7 boulangers Couëronnais, contactés par Antoine Audouin.
- 1 seul n'a pas été joignable (SARL Olivier L'artisan)
- 3 boulangers intéressés et répondant aux différents critères : Jamet, Carlier, La Croisée des Saveurs (fermés le lundi)
- 3 boulangers non intéressés.

Procédure de référencement :

- ⇒ dégustation prévue en comité consultatif restauration « à l'aveugle » avec pour objectif de sélectionner les pains dont la qualité gustative est satisfaisante ;
- ⇒ mise en place progressive de l'achat auprès de ces boulangers locaux à partir de septembre 2022

Lors de la dégustation à l'aveugle, les pains sont classés par ordre de préférence :

- 1 : celui de la boulangerie Carlier
- 2 : celui de l'actuel fournisseur : Tradeoz
- 3 : celui de la boulangerie Jamet
- 4 : celui de la boulangerie « la Croisée des Saveurs »

Les deux premiers pains seront donc proposés à partir de septembre 2022, à une fréquence à définir avec les boulangers concernés.

A noter : une fois par semaine, la Ville fournit le pain de l'ESAT de Blain, très apprécié des enfants. Ce pain continuera d'être fourni.

#### Question d'un parent sur la quantité de pain achetée quotidiennement par la Ville ?

105 pains quotidiens de 400g sont nécessaires pour tous les restaurants scolaires.

A cela peuvent s'ajouter les pains des goûters du périscolaire.

#### - Points divers et réponses aux questions

- Cabaret fantaisie : le repas est produit par la cuisine centrale pour cet événement à destination de nos aînés. Le repas a été très apprécié.
- AMO (Assistance à Maîtrise d'Ouvrage) sur la cuisine centrale : suite à la concertation avec quelques Villes de la Métropole Nantaise, il a été questionné en 2021 le fait de mutualiser la production des repas avec d'autres Villes.  
A l'issue d'une année d'expertise portée par le prestataire PH Partners, la Ville a décidé de poursuivre son fonctionnement actuel, et de ne pas mutualiser sa production alimentaire avec d'autres collectivités.  
Cette année d'expertise a mis en évidence la nécessité de réhabiliter totalement l'équipement actuel de production. En effet, la cuisine centrale n'est pas d'une taille suffisante pour produire les repas en les conditionnant « en dur » et non plus en plastique. De ce fait, un projet de reconstruction/réhabilitation sur la Ville est en cours de programmation.  
La Ville a à cœur de maintenir la production sur son territoire et de poursuivre le partenariat avec Restoria, permettant d'avoir des denrées de qualité dans l'assiette.

*A noter : en parallèle, un AMO des offices et restaurants scolaires est en cours de programmation, visant à aboutir à un schéma directeur des travaux sur les offices et restaurants scolaires.*

#### - Réponses aux questions

- Grève annoncée le 31/03 : impact potentiel sur la restauration collective  
Le mailing aux familles n'est pas parvenu à tous du fait d'une problématique technique. Cet appel à la grève est national, et non relayé par les organisations syndicales locales.

Quelques agents font malgré tout grève. Ces absences se cumulent aux absences liées au COVID, ce qui impactera probablement l'organisation sur cette journée.  
Difficulté verbalisée de certaines familles sur l'organisation du fait des délais de prévenance courts.

- Question d'un parent qui se questionne sur la date d'annonce de la grève nationale : n'aurait-il pas été possible d'annoncer plus vite cette grève ?

Il est rappelé que, légalement, les agents n'ont pas d'obligation de prévenir en avance de leur intention de grève. La mairie fait tout de même la démarche auprès des agents pour connaître leurs intentions. Dès que la Ville dispose des informations essentielles, elle communique auprès des familles.

Les mouvements de grève sont fortement suivis sur Couéron, mais aussi sur d'autres collectivités.

Clotilde Rougeot rappelle le fait que la grève est un droit et qu'il est interdit de remplacer un agent gréviste. Elle comprend néanmoins les difficultés des familles mais, en l'absence d'agents, il n'est décemment pas possible d'accueillir les enfants dans les locaux.

- Echanges autour de la tarification des repas à venir : une hausse de prix est-elle prévue pour l'année scolaire 2022/2023 ? Les parents précisent que le tarif plafond actuel est lourd à assumer par certaines familles, d'autant plus quand plusieurs enfants déjeunent en restauration.

Par ailleurs, les représentants souhaiteraient connaître la répartition des différents quotients familiaux afin de mesurer la proportion de foyers concernés par le tarif plafond.

Clotilde Rougeot précise que ce dossier n'est pas encore instruit. Des précisions seront apportées lors du prochain comité consultatif restauration.

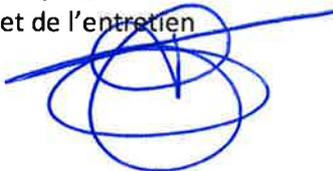
- Echanges autour de la non-réservation des repas par certaines familles. Ce point a été remonté lors d'un conseil d'école par des enseignants, qui ont précisé qu'il s'agissait systématiquement des mêmes enfants.

Clotilde Rougeot précise que les repas non réservés sont majorés. Néanmoins, cette majoration reste minime lorsque la famille bénéficie du tarif plancher. Cependant, la dimension sociale de la restauration est rappelée et est indispensable à garantir.

Marie Le Cadre précise que la non-réservation reste à la marge, ne concerne pas toujours les mêmes enfants ni les mêmes catégories de population, et est pleinement intégrée dans le fonctionnement du service (les repas sont produits selon une quantité prévisionnelle relativement stable amenant à une grande maîtrise des approvisionnements, même en l'absence d'effectifs prévisionnels précis au repas près). Il y a donc suffisamment de denrées pour tous les enfants chaque jour.

**Le comité consultatif se réunira le jeudi 30 juin à 18h30 au restaurant scolaire de Jean Zay**

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



Clotilde Rougeot  
Adjointe à l'éducation



