

Comité consultatif restauration Réunion du 30/06/2022

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		Aurélien Vaillant – RPE La Métairie		X
Nicolas Hurel, responsable régional Restoria		X	Amélie Le Grill – RPE Chabossière		X
Marina Blanchard, RPE Jean Zay		X	Annelise Gaultier- RPE Marcel Gouzil		X
Julie Deligné – RPE Anne Frank		X	Anne Deniaud – RPE Anne Frank	X	
Tiphany 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		X
Barbara Walsh – RPE Chabossière		X	Liliane Morin- représentante éducation nationale		X

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

Ordre du jour:

- Menus septembre/octobre
- Parcours d'éducation à l'alimentation
- Statistiques annuelles approvisionnements en denrées (bio, qualité, etc)
- Recyclage des bio déchets : quelques éléments chiffrés
- Retour expérimentation repas végétariens Louise Michel

1. Menus de septembre à octobre 2022

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponse apportée	Choix de l'aliment à l'honneur
1	Quel sera le pain de la rentrée scolaire ?	Ajout d'un nouveau fournisseur, le boulanger Carlier, basé à La Chabossière	/
2	Le hoki est un poisson venant de loin, peut-il être remplacé par un poisson dont la pêche est moins contestée ?	3 références sont disponibles chez Restoria, parmi lesquels le colin, le hoki et le cabillaud. Le hoki du 05/09 sera remplacé par du colin	Raisin

	Les steaks de soja : le soja vient-il de France ?	Réponse : oui, il s'agit de la marque Sojasun, marque bretonne. Référencement en portion de 80g	
3	Carbonade mexicaine Gratin de crozets : quelle présentation ? Origine des haricots rouges du 06/09/22 14/09 : remplacement de la crème renversée	La carbonade est à base de viande de porc La présentation sera similaire à un gratin de pommes de terre Les haricots rouges sont de la marque D'AUCY, transformés en Bretagne (départements 29 et 56). Le lieu de culture n'est pas précisé par l'usine, ce point sera clarifié pour le prochain comité consultatif. Remplacement par un verre de lait ou laitage nature sucré	Haricots rouges
4	Souhait de pouvoir servir l'omelette à d'autres enfants, pas uniquement végétarien	La difficulté réside dans le volume à produire (1900 repas). Proposition de présenter l'omelette au choix (cf. expérimentation repas végétarien)	Poivrons
5	Question concernant les tartines maraichères : quel approvisionnement ?	Envisager de réaliser les tartines avec des pains de mie fabriqués par un boulanger local	Haricots blancs
6			Champignons de Paris (+ présentation d'autres champignons)
7	Remplacement des nuggets de volaille Proposition de semoule au lait / fruits	Remplacés par une omelette nature, l'omelette étant réclamée par les enfants Lorsqu'un laitage maison sera proposé au menu, il sera servi au choix avec un fruit (dans une logique de lutte contre le gaspillage, car les laitages maison ne sont pas toujours bien consommés)	Curcuma
8	Composition du potage St Germain Menu Couëronnais du 19/10/22	A base de pois cassés Les denrées seront achetées directement par la Ville de Couëron en dehors du marché Restoria. L'objectif est d'acheter les denrées auprès des fournisseurs locaux. Il reste à identifier des fromagers locaux en capacité de livrer la restauration collective (agrément sanitaire et volumes de production). Des pistes sont évoquées pendant l'échange : fromager Deslandes	Noix de coco

		de la Chabossière / Beillevaire / Fromenons nous ?	
--	--	----------------------------------------------------	--

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.

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.

- Question sur les tarifs de la restauration : ce sujet est encore à l'étude, rien n'est encore défini.
- Question sur les légumes anciens : les topinambours ont-ils été proposés aux enfants ?

Les topinambours ne sont pas proposés, en revanche les salsifis, côtes de blettes, caviars d'aubergines ont été servis.

- Précision concernant la fermeture de la cuisine centrale du 8 au 30/08/22 : des travaux sur la plateforme Marcel-Gouzil / Charlotte-Divet amènent à devoir fermer la cuisine sur cette période.

Ainsi, Restoria fournira les repas des centres de loisirs (association socioculturelle Henri - Normand, association socioculturelle Henri-Legendre et Amicale Laïque de Couéron Centre) du 8 au 30/08/22.

2. Parcours d'éducation à l'alimentation

Animations réalisées sur la période avril/mai/juin 2022

- o Semaine de l'alimentation sur Louise Michel/Rose Orain du 2 au 6 mai 2022

Accompagnement réalisé auprès des équipes pour mettre en oeuvre cette semaine à thème avec au programme :

Déroulé de la semaine du 2 au 6 mai 2022

	Pendant la pause méridienne	Pendant les ateliers Ville
Lundi	• Les fruits et légumes à l'aveugle	<ul style="list-style-type: none"> • « si j'étais un aliment, je serai... » • La sensorialité autour du toucher • / • Les saisons • Construction d'un menu sur le thème des fruits et légumes d'un pays
Mardi	• Compétition de tri en relai	
Mercredi	• Les 5 sens	
Jeudi	• Jeu du « qui suis-je »	
Vendredi	• Jeu de l'oie sur l'alimentation et animation autour des salades vertes	

Mardi midi – compétition de tri en déchets



Tri des déchets disséminés pour l'occasion sous le préau: papiers, aliments et déchets divers ont été triés avec brio !



Mardi: ateliers ville autour de la sensorialité

Découverte des aliments mystères cachés dans les boîtes, suivie d'un quizz sur le pays d'origine des aliments



+ Conférence auprès des familles

- o Semaine du 09/05 : semaine des pesées à Charlotte Divet/ Marcel Gouzil.

Les parents d'élèves sont venus en renfort pour accompagner ces pesées et faciliter leur réalisation.

Les principaux chiffres :

- 65g/Assiette jetés en moyenne (données nationales ADEME en restauration scolaire : 120g) ;
- 27% de gaspillage alimentaire.

Un affichage dédié a été mis en place par l'équipe d'animation dans le restaurant. Un affichage a également été réalisé par les parents d'élèves mobilisés (voir photo ci-après).



Une retranscription des volumes jetés en g/assiette a été réalisée, et en équivalent « poids » pour les enfants.

○ 13/05 : Repas européen dans le cadre de la semaine de l'Europe

Un vote des enfants sur le menu souhaité a été organisé. Pour ce faire, un affichage avec une proposition de menus de cinq pays européens a été effectué.

Les enfants ont été amenés à voter pour le repas qu'ils souhaitent : l'Italie a été plébiscitée par les enfants et a donc mise à l'honneur. Le menu créé et validé par les enfants était le suivant : pizza/pâtes bolognaises/fromage/tiramisu.

REPAS FESTIF A LA METAIRIE



○ 01/06/22 : Atelier cuisine à l'ALP Dyna'momes

Une pizza en « trompe l'œil » a été cuisinée avec les enfants : le coulis de tomate a été remplacé par un coulis de fruits rouges, les légumes par des morceaux d'abricots/ pêches, les olives par des raisins etc. Les enfants ont contribué à la réalisation de cet atelier, ainsi qu'à la dégustation évidemment.





- 16/06 : animation Interfel sur Anne Frank / Léon Blum (interprofession des fruits et légumes) :

L'animation Fraich'force s'est déroulée sur le temps de pause méridienne avec découverte des fruits et légumes de saison (par groupe de 15 enfants).

- 13 au 17 juin 2022 : Semaine des petits déjeuners à la Métairie

Les enfants de maternelle ainsi que d'élémentaire ont bénéficié d'un petit déjeuner au sein du restaurant scolaire, à tour de rôle tout au long de la semaine. Fruits, fromages, laitages pains complets, aux céréales etc. leur ont été proposés pour leur permettre de composer en autonomie un petit déjeuner équilibré. Cette action est réalisée en partenariat avec l'Education nationale.

A partir de l'année scolaire 2022/2023, une convention Education nationale- Ville encadrera cette action.



- ⇒ Suggestion soulevée lors du comité consultatif restauration : questionner les enseignants sur l'impact de cette consommation alimentaire sur la concentration des enfants dans la matinée.

- 24/06/22 : Repas des sportifs en juin 2022, centré sur la proposition de féculents, sucres lents nécessaires aux sportifs. Des challenges sportifs ont été organisés pendant la pause méridienne.



- 24/06/22 : Menu des îles sur les écoles de la Chabossière dans la continuité du fil rouge « repas autour du monde ». Les enfants ont pu se régaler d'accras de morue, riz et de flan antillais. Les restaurants étaient décorés pour l'occasion et les agents costumés.
- 29/06/22 : Animation « ma bonne glace » lors de l'ALP du mercredi après-midi organisée sur le site de l'Erdurière. Des glaces artisanales ont été servies aux enfants qui ont pu profiter de ce rafraîchissement malgré un temps médiocre.



Club des testeurs

Les recettes testées sur la période écoulée sont :

- Tarte congolaise à la Banane ;
- Tomates mozzarella ;
- Caviar d'aubergines aux lentilles ;
- Tartine de houmous.

Les enfants ont pu goûter ces nouvelles recettes et faire leur retour sur leur appréciation, suggestions de modifications.

Animations prévues sur la période à venir

- Parcours d'éducation à l'alimentation 2022/2023 en cours de construction

Les équipes travaillent actuellement leur projet pédagogique et les parcours qui seront précisés lors du prochain comité consultatif.

3. Statistiques annuelles approvisionnements en denrées (bio, qualité, etc.)

Les données de la période avril à juin 2022 ne sont pas encore consolidées, les approvisionnements étant encore en cours.

Les chiffres de l'année scolaire entière seront donc précisés au prochain comité.

Une communication par voie électronique étant obligatoire à l'attention de tous les usagers (cf. loi EGALIM), un envoi de ces données via le portail e-demarches sera réalisé.

Précision : les statistiques d'approvisionnement en denrées dites « SIQO » seront probablement en légère baisse sur la période « avril à juin 2022 » en raison de difficultés d'approvisionnement en denrées bio/labélisées (notamment les petits pois, volailles, frites par exemple).

CUISINE CENTRALE DE COUËRON

	01/09/2021 ou 31/10/2021	01/11/2021 ou 31/12/2021	01/01/2022 ou 28/02/2022	01/03/2022 ou 30/04/2022	01/05/2022 ou 30/06/2022	Année 2021- 2022
Total produits durables : objectif 60%						
Kg						
€	57,9%	57,8%	56,7%	62,2%		58,7%
Bio : objectif 20%						
Kg	30,60€	35,00€	34,00€	37,00€		34,2€
€	28,50%	25,50%	23,30%	32,30%		27,4%
bbc						
Kg	8,10€	8,00€	7,20€	7,00€		7,6€
€	10,40%	11,00%	6,90%	7,20%		8,9%
Label Rouge						
Kg	0,50€	5,00€	7,60€	1,00€		3,5€
€	2,30%	3,80%	7,80%	3,20%		4,3%
AOP/AOC/Fermiers						
Kg	0,90€	1,00€	1,00€	1,00€		1,0€
€	2,80%	2,40%	1,50%	1,30%		2,0%
Agriconfiance (HVE)						
Kg	3,50€	2,00€	2,10€	2,00€		2,5€
€	4,30%	2,80%	3,00%	2,7%		3,2%
Produits de Proximité et de Circuits courts (remplissant les 2 critères) (hors bio, label rouge, bbc)						
Kg	4,20€	14,50€	14,00€	13,00€		12,0€
€	9,60%	12,30%	14,2%	15,5%		12,9%

4. Recyclage des biodéchets : quelques éléments chiffrés

Le recyclage des biodéchets est réalisé soit par compostage, soit par méthanisation. 30 tonnes ont été collectées et valorisées en 2021.

COLLECTE BIODECHETS 2021

TYPE DE RECYCLAGE	SITES	VOLUMES COLLECTES EN 2021
METHANISATION	RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE PAUL BERT ET JEAN MACE	5,485
	RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE LOUISE MICHEL ET ROSE ORAIN	2,735
	RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE JEAN ZAY	2,884
	RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE ANNE FRANK ET LEON BLUM	5,642
	RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE ARISTIDE BRIAND COUERON	2,620
	RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE CHARLOTTE DIVET ET MARCEL GOUZIL	4,926
	CUISINE CENTRALE	1,875
	COMPOST IN SITU	RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE LA METAIRIE
	total	30,066

COMPOST IN SITU NANTES

LA TERRE NOUS NOURRIT, NOURRISSONS-LA



LES CHIFFRES CLÉS DE L'ANNÉE 2020-2021

3.9

TONNES DE BIODECHETS DÉTOURNÉES DES
ORDURES MÉNAGÈRES

2535

M² DE SURFACE AGRICOLE AMENDÉE

18

PALOX COLLECTÉS

LA BOUCLE



EST BOUCLÉE

Pour la rentrée prochaine, la Ville souhaite en partenariat avec Restoria questionner les modalités de recyclage. En effet, un compostage de l'entièreté des déchets paraîtrait opportun. Une étude est en cours auprès de Compost In Situ et les Alchimistes Nantais.

Les modalités de collecte à venir seront clarifiées lors du prochain comité consultatif.

La représentante de l'école Anne Frank précise qu'un composteur existe au sein de l'école. Il est proposé qu'une partie des déchets de la restauration puisse alimenter ce composteur (légumes verts et salades essentiellement). Ce projet sera traité à la rentrée prochaine.

5. Retour expérimentation repas végétariens Louise Michel

Plusieurs représentants de parents d'élèves ont sollicité le comité au sujet de l'alternative végétarienne quotidienne.

Certaines familles expriment le souhait que le menu végétarien soit proposé à tous les enfants, et pas proposé uniquement aux enfants inscrits comme tel.

Une vigilance accrue au regard de la lutte contre le gaspillage alimentaire doit néanmoins être intégrée à un tel projet. Une phase d'expérimentation était donc nécessaire.

Ainsi, du 7 au 17 juin 2022, les enfants des écoles Louise Michel et Rose Orain se sont vus proposer quotidiennement un repas végétarien au choix.

Concrètement, ils avaient le choix, lors de leur arrivée au restaurant, de choisir le repas du jour ou le repas végétarien.

Retours des équipes sur cette semaine d'expérimentation :

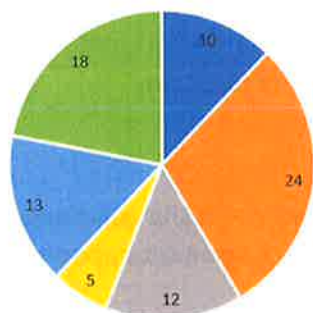
- En fonction des repas au menu du jour, le menu végétarien n'est pas toujours demandé (exemple : repas à base de boulettes de bœuf à la sauce tomate n'amenant pas les enfants à réclamer le repas végétarien à base de pois chiches).
- De nombreux enfants préfèrent le repas végétarien et sont ravis de pouvoir choisir lors de leur passage au self.
- Les quantités de repas végétarien produites doivent être adaptées en fonction du repas du jour, et plutôt diminuées pour éviter le gaspillage (lors de l'expérimentation, 30% de repas végétariens étaient produits, pour 70% de repas du jour).
- Le choix de l'enfant d'âge maternelle est plus délicat car l'enfant n'est pas toujours en capacité de verbaliser/se représenter le repas qu'il préfère manger.
- La poursuite de l'expérimentation serait nécessaire pour avoir plus de recul, car sur les 15 jours d'expérimentation il y avait un jour férié, deux mercredis et deux repas végétarien. Il n'est donc resté que cinq repas « au choix » analysables.

Retours des enfants

Une enquête a été réalisée auprès de 82 enfants de la Grande Section au CM2.

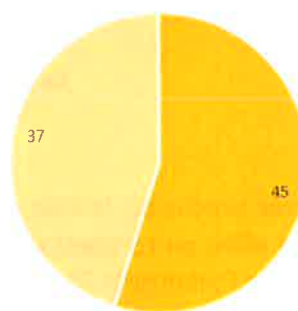
L'enquête auprès des enfants d'âge maternelle s'avère délicate car il leur est difficile de préciser leurs préférences (*anecdote : réponse d'un enfant de 5 ans à la question « manges-tu des repas végétariens parfois à la maison ? » Réponse : Moi, je suis végétarien l'après-midi ! »*).

Répartitions par niveaux scolaires

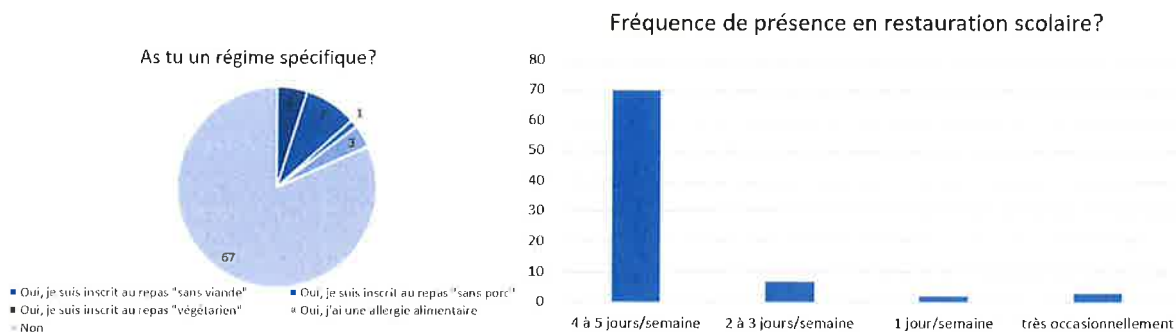


■ GS ■ CP ■ CE1 ■ CE2 ■ CM1 ■ CM2

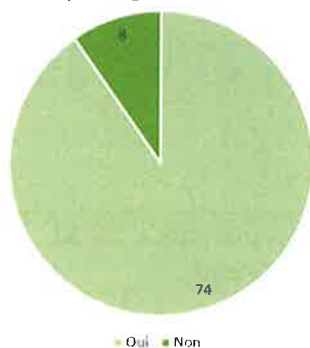
Répartitions par sexe



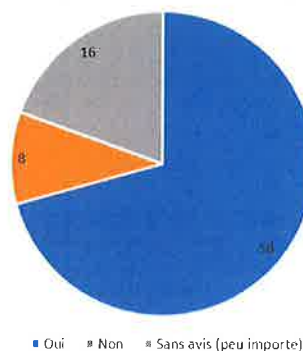
■ Garçons ■ Filles



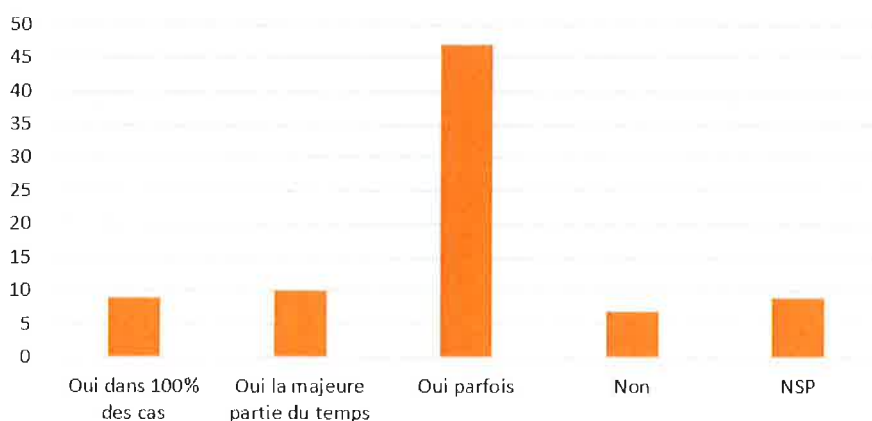
Es tu content de pouvoir choisir entre le repas du jour et le repas végétarien?



Souhaiterais tu pouvoir continuer à choisir entre le repas végétarien et le repas du jour à la rentrée prochaine?



Préfères tu le repas végétarien au repas du jour?



En complément de ces graphiques, cette enquête a mis en évidence le fait que de nombreux enfants sont contents de pouvoir choisir le repas végétarien, sans pour autant le choisir effectivement (ni même l'apprécier).

Ceux-ci citent en effet facilement les repas végétariens « industriels » : quiches, pizzas, burgers etc. mais peu apprécient les légumineuses pourtant souvent proposées au menu végétarien (car plus adaptées aux besoins nutritionnels et répondant à des enjeux de transition écologique).

Les habitudes alimentaires sont en constante évolution, et cette proposition végétale doit s'accompagner de temps éducatifs pour permettre aux enfants d'apprécier pleinement ce repas.

Il est donc proposé pour la rentrée à venir de poursuivre cette expérimentation en l'élargissant peu à peu aux autres écoles :

- en proposant des cuillères de dégustation du repas végétarien aux enfants, pour leur permettre de découvrir et se représenter ce qu'est ce repas (au-delà du simple titre dans le menu),

- en proposant le repas végétarien au choix dès lors que les effectifs le permettent.

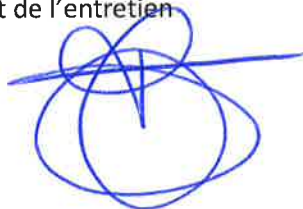
Un retour pourra ainsi être fait avec davantage de recul lors du comité consultatif d'octobre.

A retenir pour la rentrée 2022-2023 :

- Poursuite de l'expérimentation « repas végétarien au choix ».
- Mise en place des pains sélectionnés par le comité consultatif :
 - ▶▶ 1 jour /semaine => pain de la boulangerie Carlier (vendredi)
 - ▶▶ 3 jours/semaine => pain de la boulangerie Tradeoz – Orvault (lundi, mardi, mercredi)
 - ▶▶ 1 jour /semaine => pain de l'ESAT de Blain (jeudi)
- Assises territoriales de l'alimentation durable : témoignage de la Ville le 12/09 sur la politique alimentaire mise en œuvre à Couëron

**Le comité consultatif se réunira le jeudi 29 septembre à 18h30
au restaurant scolaire de Marcel Gouzil.**

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



Clotilde Rougeot
Adjointe à l'éducation

