

## Comité consultatif restauration collective

### Compte-rendu de la réunion du 4 avril 2023

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

Diffusion : A tous les participants, les élus représentant la Ville dans les conseils d'école + diffusion sur l'espace citoyens « Couëron c'est vous »

### Ordre du jour :

- Propos introductif : Réaffirmer l'espace du comité consultatif comme lieu d'échanges autour de la restauration / collations
- Menus mai à juillet 2023
- Retour sur les parcours d'éducation à l'alimentation en cours et à venir
- Informations diverses

## 1. Propos introductif

De nouvelles personnes se joignent au comité consultatif restauration, un tour de table est donc effectué.

La personne représentant l'association DDEN, Mme Le Guen, se présente. Elle est nouvellement arrivée et remplace Mme Morin Liliane.

Les écoles Marcel-Gouzil et Charlotte-Divet ne sont pas représentées ce jour.

En préambule, il est précisé que les questions liées à la restauration collective sont prioritairement évoquées lors des comités consultatifs restauration.

Si les conseils d'école peuvent se saisir des questions relatives à la vie de l'école et plus globalement du site scolaire telles que la restauration, il est rappelé que les réponses techniques sont davantage apportées lors des comités consultatifs restauration (qui se déroulent entre chaque période de vacances scolaires). Les principaux travaux menés par le service restauration y sont évoqués :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Education à l'alimentation.
- Etc.

Les comptes rendus sont disponibles sur l'espace citoyens « Couéron c'est vous ».

## 2. Menus du 02/05 au 07/07/23

Pour les menus à venir, voici les retours recensés en séance :

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponses apportées	Animations réalisées	Choix de l'aliment à l'honneur
1	Vendredi 05/05 Fromage blanc aux fruits à remplacer par fromage blanc vanille  Production du repas végétarien du mardi pour tous ?	Fromage blanc aux fruits remplacé par un fromage blanc vanille, ce qui permet de mettre la vanille à l'honneur  Non possible du fait de la production à J-3 et du menu J+5 validé par le DDPP*	Autour des salades sur le site d'Aristide-Briand  Repas africain travaillé par les enfants du site Louise-Michel	Vanille
2	Mardi 09/05 : récurrence du cordon bleu	Remplacement par du jambon blanc	Poêlée géante à La Métairie	Radis noir et rose
3	Qualité du hoki servi le mercredi  Récurrence de pommes de terre entre le lundi et le mardi	Remplacement du hoki par du poisson frais  Frites du mardi remplacées par des pâtes		/ ( semaine de 3 jours)
4	Pastèque : est-on sûr d'avoir des approvisionnements ?	A vérifier selon saisonnalité et approvisionnements		Courgettes

	Remplacement des pâtes du 22/05  Remplacement de la purée de haricots verts par une purée de courgettes	Remplacée par des frites. Les frites de patate douce n'existent actuellement pas dans la mercuriale de nos fournisseurs  Validé		
<b>5</b>	Fraises du mercredi : non cultivées en plein champ donc à reporter ?	Validation en séance du report du service des fraises afin de prioriser des fruits de saison Remplacement par un fruit de saison bio		Haricots mungo ( projet périscolaire « semis de haricots mungo » à envisager)
<b>6</b>	Lieu de production des pâtes « locales » ?  Clafoutis de légumes : possible d'y rajouter du navet	Les pâtes sont produites par une agricultrice bio de Mouais  Recette du clafoutis adaptée en y ajoutant du navet	Semaine des petits déjeuners sur les sites scolaires Paul-Bert et Jean-Macé	Navet (+ club des testeurs autour d'une recette de tarte au navet caramélisée à envisager)
<b>7</b>	Composition du duo de saucisson ?  Melon proposé en dessert  Cerises ou fraises le jeudi	Saucisson sec et saucisson à l'ail  Souhaité car il s'agit d'un fruit  Fraises (report du plat proposé par les enfants des sites de Marcel-Gouzil et La Métairie)		Fraises
<b>8</b>	Composition du tajine tunisienne  Abricots au sirop : possible en frais  Pique-nique du mercredi	Tajine dans lequel sera incorporé des abricots, en respectant la recette transmise par l'élève. Rajout du prénom de l'enfant ayant proposé le plat.  Les abricots seront frais si la saison le permet.  Pour tous les enfants, en général appréciés	Mise à l'honneur des plats des délégués restauration du site scolaire Paul-Bert	Abricots
<b>9</b>	Taboulé : possibilité de rajouter du concombre	Possible afin de mettre le concombre à l'honneur		Concombre
<b>10</b>	Fruit du mardi : proposer un melon ?	Proposer un melon sur l'un des deux jours		Melon

\*DDPP : Direction Départementale de Protection des Populations

Précisions :

Les menus pourront être modifiés pour intégrer des menus à thème en cours d'élaboration sur les sites scolaires Marcel-Gouzil, Paul-Bert, Jean-Macé et Aristide-Briand

Question :

- Pourquoi y a-t-il du cordon bleu de manière plus récurrente sur les premières semaines de menus ?

Réponse : le plan de maîtrise sanitaire en cuisine centrale autorise à une production au maximum trois jours avant la consommation par les enfants. Ainsi, les menus du lundi sont produits au plus tôt le vendredi.

En cas de jours fériés survenant juste avant ou après le weekend, cela amène à dépasser ce délai de trois jours maximum pour produire les repas.

Les services de la DDPP (Direction Départementale de Protection des Populations) autorisent un menu « J+5 » (= production possible 5 jours avant sa consommation) composé uniquement des denrées suivantes : cordon bleu + pâtes ou petits pois.

Cela entraîne une récurrence forte cette année du fait du nombre de lundi fériés sur la dernière période scolaire de l'année 2022-2023.

- Question autour de la gestion des PAI et des allergies alimentaires

Les enfants sont tous connus des agents, et des protocoles de prise en charge sont élaborés par le service restauration collective. Ce point en comité consultatif est l'occasion d'apporter des éclairages autour de l'accueil et de la procédure mis en œuvre. Les allergies peuvent être diverses : fruits coque/arachide/lait.

- Question autour des animations réalisées sur les sites

Sur les menus prévisionnels sont indiqués :

- o Les animations spécifiques réalisées uniquement sur certains sites.
- o Les menus à thème réalisés sur demande des enfants apparaissent dorénavant comme tels sur les menus.

Des boîtes à idées sont mises en place sur les sites.

- Question autour de la provenance du hoki

Régulièrement, la question de la provenance du poisson est questionnée. Après analyse de notre partenaire Restoria, il apparaît que ces provenances restent lointaines, y compris sur le poisson frais ; exemple : hoki / colin/ dos de colin : Pacifique (Chine), filet cabillaud (100/900g) : Atlantique Nord-est (France), -filet de queue de lieu noir FRAIS : Islande.

Ces provenances n'étant pas satisfaisantes, un travail de sourcing est en cours afin d'identifier des producteurs locaux (type CAP Marée, entreprise située à Couëron et que l'entreprise Restoria sollicite actuellement).

Lors de l'échange et en réponse aux suggestions des membres du comité, il est précisé que des poissons tels que la sole, la queue de lotte ne sont pas intégrables au menu pour des raisons budgétaires.

Une autre contrainte à prendre en considération est la typologie de poisson servie : en effet, le poisson doit être sans arêtes, sans peau.

Il est rappelé que l'alternative végétarienne est produite quotidiennement pour les enfants ne mangeant pas de porc et de viande.

Progressivement, ce repas est proposé au choix sur de nombreux restaurants. L'objectif est qu'à la rentrée 2023/2024 ce repas soit au choix sur l'ensemble des écoles.

Il est précisé que les menus sont modifiés lors du comité consultatif afin d'adapter ceux-ci au légume/aliment mis à l'honneur. L'objectif est de présenter le légume/aliment à l'honneur sous deux formes différentes sur la semaine (cru, cuit, entrée, plat ou dessert).

Nouveaux producteurs référencés sur la période :

- Entreprise d'insertion Handi Gaspi « Kignon » située à Savenay.
- Echange en cours avec le porteur de projet de production de fromage sur la ferme de la Vinaudière (temps de travail réalisé le 20/03/23).

**3. Retour sur les animations menées en mars/Avril 2023**

- Le club des testeurs est proposé 2 à 4 fois par cycle de menus.

Les recettes suivantes ont été testées :

- o Poisson sauce antillaise.
- o Mac and cheese.
- Les parcours d'éducation à l'alimentation se déroulent tout au long de l'année sur chaque école et sont parfois matérialisés sur les menus. Au regard de toutes les actions menées, il est parfois difficile de tout mettre en évidence sur les menus.

Ci-dessous quelques actions menées au cours de la période :

*Quelques actions ayant été annulées/reportées du fait des mouvements sociaux en cours.*

- Marcel-Gouzil/Charlotte-Divet
  - o Menu monochrome le mardi 04/04/23, travaillé par les enfants sur les temps péri-éducatifs. Voici leurs propositions :



- Menu travaillé par les GS et CM2 : l'équipe d'animation mobilise depuis plusieurs semaines les enfants pour proposer un menu équilibré sur la période mai/juin.
- Projet jardinage avec les enseignants : les classes de CE2/CM1 et CP projettent une action jardinage en lien avec l'équipe d'animation. Un courrier officiel a été envoyé par les enfants à Mme Le Maire début mars.

- Louise-Michel/Rose-Orain

- Gaufres anti gaspi 24/03/23 : l'entreprise « Kignon » (citée ci-avant) nous a accompagné lors d'un temps de pause méridienne. Les gaufres ont été élaborées par un ESAT, en incorporant du pain invendu de boulangerie. Ces gaufres ont été servies aux enfants tout en leur expliquant la recette mise en œuvre, le travail de personnes en situation de handicap etc.



*La news des Kignons ki a du bon !*



**La recette anti-gaspi: les gaufres au pain dur**

Chaque mois, on vous donne des astuces recette à faire facilement à la maison

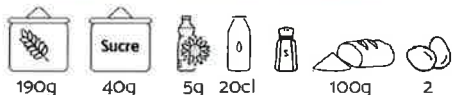


Pour 10 gaufres



15 min.

- 1 Dans un saladier, mélangez **190g de farine**, **100g de pain** broyé, **40g de sucre** et **une pincée de sel**.
- 2 Ajoutez **les oeufs** et battez légèrement.
- 3 Puis introduisez **5g d'huile** et **20cl de lait** en mélangeant.
- 4 La pâte est prête, il n'y a plus qu'à en déposer une louche dans votre gaufrier !



- Menu autour de l'Océanie début avril.

- **Anne-Frank / Léon-Blum :**

- L'action « petits chefs » a été initiée en janvier et se poursuit avec une forte mobilisation des enfants.



Nous rappelons que l'objectif est pédagogique, et qu'en aucun cas l'aide des enfants ne remplace la présence d'agents. En revanche, cette contribution des enfants est créatrice de liens avec les agents, leur permet de découvrir un métier, les règles d'hygiène alimentaire, etc.

Les enfants sont aujourd'hui sur liste d'attente pour devenir « petits chefs », c'est dire l'émulation que crée ce dispositif.

- Petits déjeuners du 03 au 07/04/23 : tout au long de la semaine, chaque classe se voit proposer sur un matin un petit déjeuner en restauration. L'objectif est de communiquer auprès des enfants sur l'importance de ce repas.

- **Jean-Zay**

- Vitrine de légumineuses :

Une vitrine a été élaborée en février 2023, et est utilisée au quotidien en salle de restauration (objectif : identifier les légumineuses).

- Gâchimètre de pain :

Ce gâchimètre a été construit par les agents de restauration et sert à sensibiliser les enfants sur les quantités de pain jetées.

L'aspect ludique permet de transmettre ces informations quotidiennement aux enfants qui se saisissent ainsi du sujet (et évitent de prendre une tranche de pain qu'ils ne seraient pas sûrs de manger).

- Semaine santé avec petits déjeuners 29/03 :

Le mercredi 29/03/23, le service de restauration collective a pu contribuer à la semaine santé par le service d'un petit déjeuner en restauration scolaire pour toutes les classes.

Cette opération vient en complément des deux opérations « petits déjeuners » (réalisées cette année sur les sites scolaires Anne-Frank/Léon-Blum et Paul-Bert/Jean-Macé), et est le fruit d'un travail transversal entre la directrice d'école et les services de la Ville.

○ Jardinage :

Des bacs ont pu être installés par le service Espaces verts. Les premiers semis ont commencé, grâce notamment au compost acheté auprès des Alchimistes Nantais, qui recyclent nos biodéchets.



- **La Métairie**

○ Menu Africain :

Le menu africain a été servi juste avant les vacances de février et a été très apprécié. Les équipes ont décoré l'espace de restauration et se sont costumées pour animer ce temps et transmettre la culture alimentaire.

○ Atelier découverte du fromage sur un temps d'ALP (05/04/2023).

○ Atelier « Interfel » (interprofession des fruits et légumes) autour des fruits et légumes programmé le 13/04/23.

- **Paul-Bert/Jean-Macé**

○ Mobilisation des délégués restauration : 4 enfants ont été nommés délégués de la restauration. Ils ont pu sensibiliser leurs homologues pendant les temps de restauration en expliquant l'importance de découvrir de nouveaux aliments.

Lors d'un déjeuner, les enfants nous avaient même concoctés des « petits plats » qu'ils souhaitaient proposer au menu. Certains plats sont facilement intégrables à des menus en restauration collective, d'autres un peu moins. Ce temps de citoyenneté -

où nous avons senti ces enfants très investis- a été suivi d'une formalisation par un courrier les remerciant de leur engagement et les invitant à poursuivre leurs actions (parmi lesquelles des « boîtes à idées » en restauration, découverte de fruits exotiques etc.)





- « Menu américain » élaboré avec les enfants, avec réalisation d'un atelier cuisine autour de la carotte (classe de CM2).



- Atelier « crêpes autour du Monde » sur un temps d'ALP.

- **Aristide-Briand**

- Service du repas par les enfants (demandé par les enfants lors d'une commission restauration de début d'année 2023).



- Comme sur le site scolaire Anne-Frank, l'enjeu de ce dispositif est bien éducatif.
- Menu américain avec énormément de décorations réalisées sur les temps péri-éducatifs.



**Pour la période mai à juillet, sont planifiés à ce stade (liste non exhaustive) :**

- **Sur l'ensemble des sites :**

- Club des testeurs.
- Pesées de déchets (2/mois).

- **Marcel-Gouzil/Charlotte-Divet :**

- Atelier de découverte des légumes de saison en juin 2023.
- Contribution de la ville à la semaine « santé » organisée par l'école (intervention de la diététicienne de la Ville sur l'axe « équilibre alimentaire »).
- Intervention des Alchimistes Nantais en restauration en juin 2023, qui compostent les biodéchets.

- **Louise-Michel/Rose-Orain**

- Intervention d'Interfel autour des fruits et légumes de saison en juin 2023.
- Menu autour de l'Afrique.
- Menu monochrome.
- Semaine du « mini gâchis ».

- **Anne-Frank / Léon-Blum :**

- Atelier recette autour de la sauce tomate maison (type ketchup©, pour ne pas la citer).
- Fromage blanc mystère.
- Enquête auprès des enfants.

- **Jean-Zay**

- Poursuite des ateliers jardinages et du gâchimètre de pain.
- Pâte à tartiner aux légumineuses.
- Commissions menus.

- **La Métairie**

- Atelier découverte du fromage sur un temps d'ALP.
- Boite à idées « restauration ».
- Paëlla géante 12/05/23 (thème : Espagne).
- Opération « mini gâchis » : potentiellement réalisée.

- **Paul-Bert / Jean-Macé**

- Petits déjeuners en juin.
- Menu des délégués de la restauration.
- Menu des îles travaillé avec les enfants.
- Autres projets en cours de co-construction.

- **Aristide-Briand**

- Atelier « découverte des salades ».
- Atelier crêpes le jeudi 8 juin sur le temps des ateliers ville.

#### 4. Informations diverses:

- **Mon Restau Responsable®** : les engagements fléchés par la collectivité seront prochainement validés et reprennent les suggestions formulées lors du dernier comité consultatif restauration.

Sur le plan organisationnel, la séance de garantie aura lieu sur le site Marcel-Gouzil, le samedi 14 octobre 2023, de 10h à 12h30.

- ⇒ Question aux parents : envisager un stand « parents représentants du comité consultatif » pour cet évènement ?

Les membres sont sollicités pour préciser leur souhait de participer à ce temps pour le prochain comité consultatif restauration.

- ⇒ Présentation des engagements retenus lors du prochain comité consultatif.

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : poursuite des 2 pesées mensuelles par site scolaire, compilées dans un tableur global. Le service de restauration collective applique la mixité des menus pesés afin de ne pas biaiser les résultats dans un sens comme dans l'autre.
- **Recrutements rentrée 2023/2024 en cours** : 15 appels à candidature sont en cours pour des postes à pourvoir à la rentrée de septembre 2023.

- **Questions diverses :**

- Sirop de grenadine indiqué en « entrée » le 04/04/23 : il n'y a pas de case dédiée aux boissons très ponctuellement servies. Il s'agit d'un menu monochrome travaillé par les enfants de Marcel-Gouzil et qui amenait à servir un sirop de grenadine exceptionnellement aux enfants.

- Retours d'enfants qui ont le sentiment de manger froid.

Réponse : pas d'explications techniques car les températures des denrées servies sont prises en cours de service et fin de service, et aucune anomalie n'a été relevée.

- Collations : des disparités de service sont relevées par certains parents (pain pas toujours tartiné, quantités variables). En revanche, le temps de collation paraît serein à la majorité des enfants (tables pour se servir le pain/brioche et accompagnements etc.).

Réponse : Actuellement, il n'y a pas de réservation du périscolaire. Des variations fortes sont constatées dans les accueils périscolaires, entraînant des besoins sur les temps de collations très variables.

Un travail a été mené sur la composition des collations : les tartines ont été systématisées. Les reliquats non servis sur le temps de déjeuner sont également servis en complément.

- ⇒ A partir de la rentrée 2023/2024, une réservation du périscolaire sera mise en place, et les délais de réservation des repas seront réduits à 72h (deux parents d'élèves précisent que les délais actuels semblent déjà convenables). Cela permettra ainsi de calibrer les équipes en conséquence des effectifs réservés, et de prévoir les quantités de collations adaptées.

Les difficultés ressenties sur le temps de collation sont bien notées, les raisons sont multifactorielles et nécessitent un suivi conséquent de la part des services.

L'enjeu est de bien expliquer aux enfants les raisons de disparités éventuelles lors du service de cette collation. La parole de l'enfant doit être prise en compte et leur vécu de ce temps est pris en considération.

⇒ Réflexions autour de la continuité des projets menés en restauration en école élémentaire/maternelle lorsqu'ils arrivent au collège

Des prises de contact ont été engagées avec le collège, mais le lien n'est pas évident. L'arrivée au collège est une période de plus grande autonomie pour les enfants qui peut amener à des ruptures / changements dans la relation à l'alimentation.

En restauration maternelle/élémentaire, les ratios d'encadrement sont également favorables à la mise en place de projets concrets.

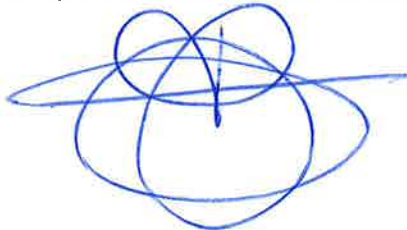
De plus, ce ne sont pas les mêmes collectivités qui gèrent les temps de restauration (pour le collège, il s'agit du département).

Les projets sont menés sur de nombreux collèges et de belles actions peuvent être menées également sur ces temps.

Pour rappel, les comptes rendus des comités consultatifs sont accessibles librement sur la plateforme « Couéron c'est vous » : <https://coueroncestvous.ville-coueron.fr/dialog/comite-consultatif-restauration-collective> .

**La prochaine date de comité consultatif restauration est fixée au jeudi 29 juin 2023 à 18h30 au restaurant scolaire des écoles Anne-Frank et Léon-Blum**

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



Clotilde Rougeot  
Adjointe à l'éducation

