

Comité consultatif restauration collective Compte-rendu de la réunion du 8 février 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			
Marina Blanchard, RPE du groupe scolaire Jean-Zay		X	Annelise Gaultier- RPE de l'école Marcel-Gouzil		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 – 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 Poubiat – 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
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 :

- Menus mars/avril 2023
- Retour sur les animations menées en janvier/février 2023
- Réflexion participative autour des engagements de la démarche Mon Restau Responsable®
- Points divers

1. Menus du 27/02 au 14/04/2023

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	<p>La proposition d'un double laitage au sein d'un même menu est-elle normale ?</p> <p>Le velouté de patates douces peut-il être déplacé pour mettre cet aliment à l'honneur sur une autre date ?</p> <p>Proposition de rajout d'un dessert à la betterave pour mettre la betterave à l'honneur</p> <p>Y a-t-il des vermicelles dans les soupes ?</p>	<p>La réglementation impose en effet une fréquence de proposition des laitages (texte GEMRCN)</p> <p>Velouté de patates douces remplacé par le velouté à la tomate</p> <p>Gâteau maison du 02/03= à la betterave et au chocolat</p> <p>Le service des vermicelles est plus complexe du fait du service en norvégienne avec robinet. Il n'y a donc pas de vermicelles.</p>		Betterave
2	<p>Est-il possible de rajouter des haricots verts dans le cake aux épices afin de créer une récurrence de haricots</p>	<p>Faisable , cette recette maison sera adaptée</p>		Haricots verts
3	<p>Quelle est la recette du Mac and cheese ?</p> <p>Le poisson du vendredi peut-il être servi à la sauce citron pour tous les élèves ?</p> <p>Carottes râpées : possibilité d'ajouter du citron dans la vinaigrette ?</p>	<p>Recette de gratin de pâtes au cheddar.</p> <p>Oui, le menu est modifié dans ce sens</p> <p>Oui, le menu est modifié dans ce sens</p>	<p>Menu américain (Chabossière)</p>	Citron
4	<p>Velouté patates douces et crème chocolat patates douces</p> <p>Quelle est la recette de la sauce antillaise ?</p>	<p>Menu modifié afin de créer une récurrence de patate douce et mettre l'aliment à l'honneur</p> <p>Il s'agit d'une sauce avec les épices, mais en quantité modérée</p>	<p>Animation Gaufres (site Louise-Michel)</p>	Patate douce

5	Poêlée de légumes aux fèves : quelle est sa composition ? Proposition d'ajout de ciboulette dans la salade coleslaw pour mettre cet aromate à l'honneur	La composition de la poêlée dépendra des légumes de saison disponibles. Validé en séance		Ciboulette
6	Quelle est la recette du biryani ?	Plat indien à base de riz, pois chiche, raisins secs, oignons, épices	Menu monochrome des enfants du site de Marcel-Gouzil Animation « fruits exotiques à l'aveugle » sur le site Rose-Orain Animation Choux sur le site Jean-Zay Animation sur le site Anne-Frank/Léon-Blum : petit déjeuner	Tomate
7	Peut-on proposer différents types de salade pour mettre à l'honneur cet aliment ?	Vendredi : différents types de salade verte proposés pour les mettre à l'honneur	Animation Océanie sur le site de Louise-Michel	Salade verte

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 étant de présenter le légume/aliment à l'honneur sous deux formes différentes sur la semaine (cru, cuit, entrée, plat ou dessert).

2- Retour sur les animations menées en janvier/février 2023

- Le club des testeurs est proposé 3 à 4 fois par cycle de menus.

Les recettes suivantes ont été testées :

- o Nouilles chinoises aux fèves sauce soja.
- o Far Normand salé (chou-fleur, pomme de terre, lait, oeufs,).
- o Velouté Dubarry (chou-fleur).

- 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 la richesse des actions menées, il est parfois difficile de tout mettre en évidence sur les menus.

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

○ Site de Marcel-Gouzil

Une boîte à idées a été mise en place par l'équipe de restauration afin de collecter les idées « menus » des enfants. De nombreuses contributions ont été déposées. Sur 32 propositions, 10 expriment le souhait d'avoir des frites au menu. Ce retour des enfants étant classique et régulier, l'équipe de restauration oriente donc davantage l'utilisation de la boîte à idées en demandant aux enfants « ce qu'ils souhaitent découvrir comme aliment ».

Quelques idées originales ont été suggérées :

- ⇒ Que les CM2 participent plus activement au menu.
- ⇒ Que les enfants aident au rangement du restaurant (« est-ce qu'on pourrait passer le balai ? »).
- ⇒ Que les menus proposent des œufs au plat, sushi, hamburger, pâtes carbonara etc.

Parmi les idées transmises, nous intégrerons au menu de mars/Avril :

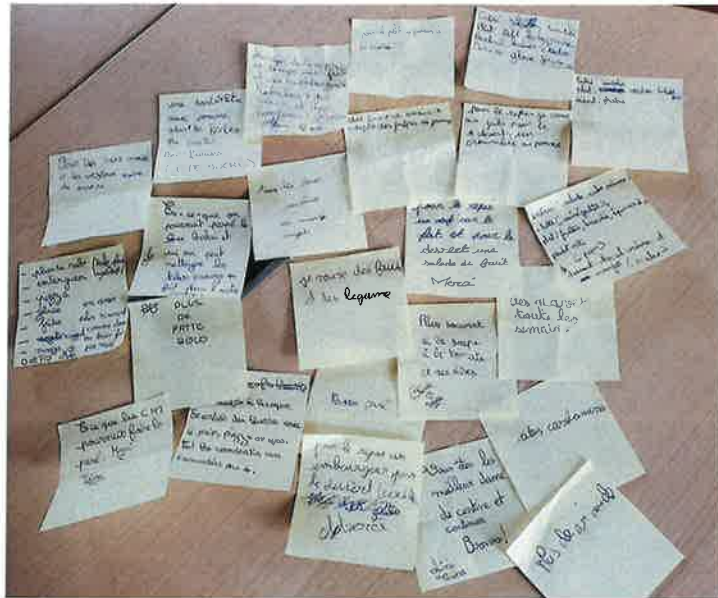
- Les épinards le 01/03.
- Le poisson pané le 06/03.
- Le brocolis le 15/03.
- Pizza au fromage le 15/03.
- Le velouté à la tomate le 22/03.
- La crème au chocolat le 22/03.

Et des pesées seront organisées par les CM2.

Nous notons pour les menus de mai/ juin 2023 :

- Des pâtes à la bolognaise.
- Des fraises.
- Tarte ou crumble aux pommes.
- Risotto.





Par ailleurs, un atelier autour des crêpes a été proposé lors du temps de restauration du mercredi 1^{er} février 2023.

- **Site de Jean-Zay** : un gâchimètre de pain est en cours de construction en restauration afin de sensibiliser les enfants spécifiquement au gaspillage de cet aliment.



Suite à une commission avec les enfants, plusieurs ont suggéré la réalisation de pain perdu pour limiter le gaspillage de cet aliment. Ce fut chose faite le 02/02/2023 lors d'un atelier dédié avec François, agent de restauration sur le site de Jean-Zay :



La pause méridienne à deux heures permet la réalisation de ce type d'atelier.

La vitrine des légumineuses est également en cours. Les pots en verre ont été récupérés auprès des parents d'élèves (plus d'une trentaine de pots collectés) et les différentes légumineuses sont en cours d'achat.



Jean-Zay



Louise-Michel

En parallèle, le projet Makaton se poursuit sur les sites de Louise-Michel et de Jean-Zay (mot mimés en salle de restauration).



Les enfants utilisent également l'application ELIX pour découvrir les mots à mimer.

- **Site d'Anne-Frank** : l'action « petits chefs » a été initiée en janvier.

Les CM2 ont souhaité contribuer au repas et participer au service auprès de leurs camarades de CP. Certains enfants sont également présents en salle pour inciter les autres élèves à goûter.

Seuls les volontaires sont mobilisés et l'expérience va être reconduite car elle est très appréciée des enfants, fiers de tenir ce rôle.



Par ailleurs, une animation autour des nouilles et des pâtes a eu lieu le 27/01/2023.

Un atelier « fromage blanc mystère » est également programmé le 09/02/2023. L'objectif est de permettre aux enfants de développer leur esprit critique envers les aliments.

- **Le site d'Aristide-Briand** :

Un apiculteur est venu à la rencontre des enfants en janvier, lors d'une pause méridienne. Il a pu exposer son matériel, expliquer les modalités de collecte du miel etc.



Par ailleurs, Clotilde Rougeot, adjointe à l'éducation ainsi que Delphine Lézin et Marie Le Cadre, respectivement responsable du service éducation et responsable du service restauration collective ont déjeuné avec les enfants de l'école le 12/01/2023. Il s'agit d'un temps de dialogue citoyen important où les enfants verbalisent leurs attentes vis-à-vis du repas, de la pause méridienne. Suite à ce temps, un tiramisu et du jambon braisé ont été intégrés aux menus de mars 2023.

Un projet est en cours de réflexion pour permettre aux enfants de se servir eux-mêmes lors du repas.

Pour la période mars/avril 2023, sont planifiés :

- Des commissions restauration avec les enfants de l'école Paul-Bert.
- Un menu américain et atelier autour de la carotte sur les sites de Paul-Bert et d'Aristide-Briand (semaine du 14/03).
- Un menu monochrome initié par les élèves de l'école Marcel-Gouzil.
- L'élaboration d'un menu équilibré par les élèves de l'école Marcel-Gouzil.
- La semaine des petits déjeuners sur le site scolaire d'Anne-Frank et de Léon-Blum (03 au 07/04).
- Une animation « gaufres » sur le site de Louise-Michel (24/03).
- Une animation autour des choux au groupe scolaire Jean-Zay (07/04).
- La semaine santé sur le site de Jean-Zay.
- Déploiement de la vitrine des légumineuses sur les sites de Jean-Zay et de Louise-Michel.
- Repas autour du monde au restaurant scolaire de Louise-Michel (travaillé avec les enfants) – animation « Océanie » (06/04) et découverte fruits exotiques.
- Découverte des fruits à l'aveugle sur le site de Rose-Orain.
- Les clubs des testeurs.

5- **Informations diverses**

Les biodéchets sont recyclés par l'intermédiaire d'un partenaire « les alchimistes nantais » : tous les aliments non consommés sont compostés sur Nantes.

Annuellement, un rapport est transmis, précisant les quantités de denrées recyclées.

Exemple sur le restaurant de Marcel-Gouzil :



Le compost ainsi généré peut être utilisé sur les sites scolaires pour des ateliers de jardinage.

- Les comptes rendus des comités consultatifs Restauration :

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

Une bulle dédiée sur le portail familles pourrait être incluse, permettant d'informer régulièrement les familles des comptes rendus disponibles.

- Les tartines du périscolaire :

La proposition de pain au quotidien est appréciée.

La proposition de garniture différente d'un enfant à l'autre est plus mitigée (chocolat pour certains enfants, confiture pour d'autres).

Un parent d'élève souligne qu'il n'y a eu aucun retour négatif, ce qui n'est pas arrivé depuis plusieurs années.

Un autre parent précise que la proposition de pain est appréciée et qu'il n'y a pas eu de retours négatifs.

Pour l'année scolaire 2023-2024, il est envisagé de mettre en œuvre la réservation de l'activité périscolaire, permettant de quantifier plus facilement les quantités de collation à prévoir sur chaque site.

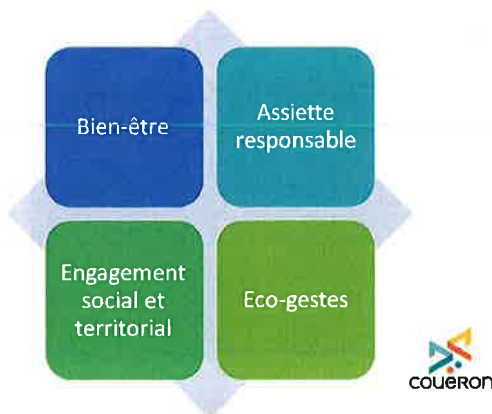
6- Réflexion participative autour des engagements de la démarche Mon Restau Responsable®

Le samedi 14 octobre 2023 en matinée, aura lieu la prochaine séance de garantie Mon Restau Responsable®.

L'état des lieux des engagements a été présenté lors d'un comité consultatif d'octobre (cf [Compte Rendu sur la plateforme citoyenne Coueron c'est vous](#)).

Les élus et agents ont débuté les réflexions afin de fixer les engagements potentiels à prendre pour la période 2023-2025.

Il est proposé une séquence d'atelier où les membres du comité consultatif sont sollicités pour proposer les engagements qui leur sembleraient pertinents, autour des 4 axes.



Les idées des membres du comité consultatif sont listées ci-dessous :

<p><u>Bien-être</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Envisager un menu dédié aux enfants perdant leurs dents en cycle 1 (CP/CE1/CE2). Remplacer les fruits par des compotes / la viande par l'alternative végétarienne Idée : ticket « petite souris » pour matérialiser le besoin. - Ateliers « décore ton assiette » : à envisager avec des herbes aromatiques / fruits secs mis à disposition des enfants pour décorer leur assiette. - Les aventuriers du goût : livret de découverte des nouveaux aliments avec des étapes à valider (cf. lien avec parcours éducation à l'alimentation). - Ateliers autour de la mastication / le temps nécessaire au repas/ les 5 sens. - Inciter au respect des aliments. 	<p><u>Assiette responsable</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Envisager 100% de produits issus de l'agriculture biologique sans surcoût du repas. - Concevoir les menus en prenant en compte l'empreinte carbone. - Les tartines créatives du périscolaire (création de tartines par les enfants ; les rendre acteurs de ce temps).
<p><u>Engagement social et territorial</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser des visites de ferme sur les temps d'accueils de loisirs périscolaires (ALP) du mercredi. - Etudier l'idée de baisser le prix des repas. - Enquête menée auprès des enfants chaque année sur chaque école. 	<p><u>Eco-gestes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Entretien respectueux de l'environnement : déjà effectué et à mettre en valeur (produits éco labélisés utilisés). - Serviettes en tissu en maternelle suggérées (serviettes en kraft pour les élémentaires). - Compostage sur les écoles. - Carré potager permettant de faire pousser les légumes (existant sur Jean-Zay, Paul-Bert, Jean-Macé, La Métairie)

Questionnements recensés :

- Est-il envisagé de faire du lien avec les jardins familiaux implantés à proximité de l'école Jean-Zay ?
 - ⇒ Des ateliers Ville animés par des intervenants de l'Amicale Laïque de Couëron Centre sont réalisés dans cet espace.
- Est-il possible de faire des visites de ferme ?
 - ⇒ Ce type de projet est davantage envisageable sur le temps scolaire, difficilement réalisable sur les temps de pause méridienne/ateliers Ville.
 - ⇒ Il pourrait être envisageable sur des temps d'accueils de loisirs périscolaires du mercredi.
- Est-ce qu'une aide à la découpe de la viande est réalisée en maternelle ?
 - ⇒ Oui, cette aide est réalisée lors du service du repas avec les enfants.

- Y-a-t-il possibilité de proposer des fleurs comestibles en restauration ?
 - ⇒ Il n'y a pas de fournisseurs référencés et l'obligation de désinfection des aliments amènerait à ce que ces fleurs soient non présentables ni envisageables au menu.
- Certains parents suggèrent d'envisager une diminution du prix du repas (5,72 euros / pause méridienne au prix plafond) :
 - ⇒ La Ville engage un projet de révision de la politique tarifaire des activités péri-éducatives ; la réflexion intègrera une dimension sociale et solidaire (taux d'effort) afin d'avoir une tarification la plus juste possible.

Il est précisé qu'une aide à la restauration est proposée via le CCAS pour les familles en situation de difficulté.
- Des parents suggèrent 100% de produits issus de l'agriculture biologique dans les menus :
 - ⇒ Ce chiffre est difficilement atteignable en faisant appel à des producteurs locaux voire nationaux. L'empreinte carbone est à intégrer à cette réflexion car le seul label d'une denrée ne suffit pas à évaluer sa pertinence d'un point de vue environnemental.
- Les enfants ont-ils le temps de manger sur le temps de pause méridienne ?
 - ⇒ Globalement, sur tous les restaurants, un temps minimal par repas est assuré (25 minutes/enfant).

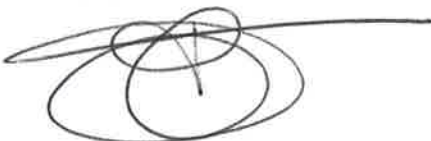
En revanche, la durée de la pause méridienne reste contrainte et ne permet pas toujours que ce temps soit serein et permette un ressourcement.

Les expérimentations de pause méridienne à deux heures sur les sites scolaires de Jean-Zay et d'Aristide-Briand montrent que cette durée permet de répondre aux enjeux de temps de ressourcement et de mise en œuvre d'ateliers de qualité (y compris sur le plan des parcours d'éducation à l'alimentation).

Les enquêtes réalisées auprès des enfants ont été très appréciées par ces derniers.

La prochaine date de comité consultatif restauration est fixée au mardi 04 avril à 18h30 au restaurant scolaire de l'école Paul-Bert (accès par la cour d'école).

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



Clotilde Rougeot
Adjointe à l'éducation

