

Comité consultatif restauration

Compte-rendu de la réunion du 12 décembre 2023

Participants	Présents	Exc./Abs	Participants	Présents	Exc./Abs.
Marie Le Cadre – responsable de la restauration	●		Steven Kergoat – RPE des écoles Anne-Frank et Léon-Blum	●	
Cathy de Raimond – adjointe au service restauration		●	Orianne Le Gablec- RPE des écoles de La Métairie		●
Sandra Leparoux Maisonneuve – directrice éducation enfance jeunesse		●	Charlène Legeai - RPE du groupe scolaire Jean-Zay	●	
Antoine Audouin – gérant de l'entreprise Restoria	●		Fleouter Pascale – RPE de l'école Louise-Michel		●
Clotilde Rougeot – Adjointe à l'éducation	●		Gaëlle Seguin – RPE de l'école Charlotte-Divet / Marcel-Gouzil		●
Corinne Chénard – Adjointe à la culture et au patrimoine		●	Sidney Lopez – RPE de l'école Charlotte-Divet		●
Gilles Philippeau – Adjoint à la prévention et à la tranquillité publique	●		Gérard Etoumann– RPE des écoles de la Chabossière		●
Anne Laure Boché – Conseillère déléguée à la petite enfance		●	Julien Hauray – RPE des écoles De la Chabossière		●
Cathy Radigois- élue	●		Marina Jego – RPE des écoles Jean-Zay		●
Yvan Vallée- Elu « Ensemble pour Couëron »	●		Benoît Ludovic – La Métairie	●	
Françoise Foubert – Elue « Couëron Citoyenne »	●		Lucie Chaillou – Louise-Michel / Rose-Orain	●	
Liliane Morin- DDEN		●	Rocher David – Paul-Bert	●	
Martine Le Guen - DDEN		●			
Karine Barbéry - directrice de l'école Charlotte-Divet		●			

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 :

1. Echanges autour des menus et animations janvier/février 2024
2. Visite de la cuisine centrale
3. Echange autour des projets :
 - Education alimentation
 - Approvisionnements
 - Label Territoire Bio Engagé
4. Questions diverses

1- Proposition de menus janvier - février

Avant la présentation des menus, le fonctionnement du service restauration est présenté aux représentants de parents d'élèves.

Les modalités de production de repas sont précisées : les repas sont produits à J-3, soit maximum 3 jours avant la consommation par les convives.

Le comité consultatif se réunit avant chaque période de vacances scolaires afin d'évoquer les menus de la période suivante et répondre aux interrogations, partager les projets etc.

Les actions en matière d'éducation à l'alimentation sont également présentées lors de ces échanges.

Les comptes rendus des comités consultatifs restauration sont disponibles sur la plateforme Couëron c'est vous (>> <https://coueroncestvous.ville-coueron.fr/>).

Les menus ont été transmis la semaine précédente.

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponses apportées	Animations réalisées	Choix de l'aliment à l'honneur
1 08/01	Les pâtes de la ferme de la Kyrielle sont proposées au menu chaque semaine.	Soutien à la productrice bio installée à Mouais.	11/01 : « la carotte du cru au cuit » Louise Michel 12/01 : Animation « apiculteur » à Anne-Frank (Mr Poisbeau)	Carottes
	Carottes râpées : quelle est la provenance ?	Atelier de la fée aux ducs		
2 15/01	Gratin de pâtes au sarrasin et au cheddar	Test de cette nouvelle recette travaillée lors d'une formation avec Gilles Daveau	Club des testeurs autour du sarrasin	Sarrasin
3 23/01			26/01 : nouilles et pâtes à Marcel-Gouzil	Pâtes
4 29/01			Semaine « Bleu-Blanc-Cœur » 30/01 : Menu blanc à La Chabossière	Lait et jus végétaux
5 05/02	Souhait de récurrence du curcuma sur cette semaine de menus	Ajout de curcuma dans le sauté de bœuf du mardi et dans la purée de butternut du vendredi	07/02 : les crêpes à Jean-Zay	Curcuma
6 11/02	Pas de remarques			

7 15/02	Interrogation sur l'intégration de kiwi dans la soupe de fruits	Il est évité de mixer des kiwis car leurs petits grains donnent une amertume désagréable et le visuel serait peu appétissant.	+16/02 : poêlée spectacle Paul-Bert	Banane
8 19/02			Interfel Anne Frank/Léon Blum 20/02 : Interbev > Marcel Gouzil	Les pois : pois chiches, pois cassés et petits pois

Echanges lors de la lecture des menus :

- La proportion de fournisseurs couëronnais dans les approvisionnements de la restauration sont limités mais en développement permanent. En revanche, les approvisionnements locaux à l'échelle départementale sont conséquents (15% des approvisionnements).
- Les parents s'interrogent sur la pertinence des menus proposant des doubles laitages.

En effet, il peut arriver que certains menus proposent deux laitages (fromage et yaourt par exemple).

La construction des menus est régie par un texte réglementaire, le GEMRCN (Groupement d'Etudes de Marché en Restauration Collective et Nutrition).

Ce texte impose des fréquences de proposition des plats, notamment des fréquences assez soutenues de proposition de laitages apportant plus de 150 mg de calcium / portion.

Calcium	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion						8/20 mini	
	Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 et 150 mg par portion						4/20 mini	
	Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion						6/20 mini	

L'équilibre des menus s'établissant sur 20 repas consécutifs, cela peut amener à proposer deux laitages au sein du même repas.

- Quelle est la fréquence des menus végétariens ?

L'obligation réglementaire est de servir un repas végétarien par semaine.

- A Couëron, il est servi trois repas végétariens sur 10 jours consécutifs pour accompagner progressivement la transition alimentaire et la végétalisation des assiettes.



Végétaliser les assiettes

Végétaliser les assiettes est un enjeu de transition alimentaire important permettant d'aller vers une alimentation plus durable.

- ♦ 1 à 2 repas végétariens pour tous chaque semaine.
- ♦ Les autres jours, un repas végétarien quotidien est proposé aux enfants qui le souhaitent. Objectif : découvrir progressivement ces aliments et s'approprier l'alimentation de demain.
- ♦ Plus d'une trentaine de recettes végétariennes.
- ♦ Des formations régulières de nos équipes de cuisine pour développer de nouvelles recettes végétariennes.

Le saviez-vous ?

Les protéines alimentaires (nécessaires à la croissance) sont contenues dans la viande, les laitages, les légumineuses, les œufs etc.

Composition des menus végétariens, en pourcentage :

70%	Légumineuses
20%	œuf, Fromage
10%	soja

En cas de question sur les quantités servies, il est nécessaire de renvoyer les familles vers le service Relations aux familles. Les situations individuelles peuvent ainsi être traitées de manière précise.

Le flyer réalisé autour de la restauration est toujours disponible sur le site de la Ville : <https://www.ville-coueron.fr/enfance-et-jeunesse/restauration-scolaire/>

- Est-il possible de ne pas mélanger les légumes et les féculents ?

C'est en général ce qui est pratiqué, sauf sur certains menus où le plat est composé.

2- Visite de la cuisine centrale

Une visite de la cuisine centrale est proposée aux participants.

Il est précisé que l'équipement présente actuellement des limites amenant la collectivité à projeter la construction d'un équipement neuf.

L'étude de pré-programmation est en cours, avec une ouverture cible de ce futur équipement le 01/09/2027.

3- Echange autour des projets

- Education à l'alimentation

De nombreuses actions ont eu lieu sur la période écoulée.

Un référentiel autour de la thématique a été réalisé par la Ville, pour accompagner les équipes à la mise en œuvre des actions.



Les actions menées :

- 10/11/23 : menu à thème sur les restaurants de La Chabossière > menu marron.
La thématique globale portée par l'équipe : 1 saison > 1 couleur.
- 17/11/23 : poêlée spectacle à la Métairie, la tartiflette a été très appréciée.



- 24/11/23 : atelier cuisine à La Métairie, les boules coco de Wafa ont été confectionnées par les enfants puis dégustées sur les temps de collation.



Éducation

LES RECETTES DE WAFÀ
BOULES COCO AUX AMANDES



Ingrédients : 350g de coco râpée, 1 boîte de lait concentré sucré 397g, 200g de poudre de noix de coco pour enrobage, 50g d'amandes frites

- 1- Mélanger la poudre de noix de coco avec le lait concentré
- 2- Laisser reposer 2 à 3H au réfrigérateur
- 3- Faire des petit boule en intégrant l'amande frite au milieu
- 4- Rouler chaque petite boule dans la coco râpée
- 5- Il vous reste à déguster.

Le saviez-vous ?

Cette recette est riche en potassium, en phosphore et en magnésium mais également en vitamines C, A, B et E, sans oublier sa haute teneur en fibres



Mairie de Ville-de-Couëron
Bâtiment La Fontaine - 01 Drua Jean-Pierre Fargère
21 av 28 (p.1) - contact.groupe@coueron.fr - www.ville.coueron.fr

- 24/11/23 : Les Alchimistes Nantais se sont déplacés sur le site de Paul-Bert pour sensibiliser les enfants au compostage (dans le cadre de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets).
- 24/11/23 : Antoine Audouin, le gérant de Restoria, a réalisé une action autour du recyclage des déchets (en lien avec la SERD) sur le site de Marcel-Gouzil.



- 28/11/23 : l'atelier fromage blanc Mystère a été réalisé à La Métairie.
Les enfants commencent à connaître l'action, il sera nécessaire de la réinventer.

- 04/12/23 : l'atelier fromage blanc Mystère a été réalisé sur le site d'Anne-Frank.



- 08/12/2023 : atelier autour du fromage sur le site de Paul-Bert



- Tout au long de la période :
 - o L'équipe d'Aristide-Briand a travaillé autour de l'autonomie et l'implication de l'enfant lors de la pause méridienne. Une boîte à idées a été mise en place avec les enfants.
 - o L'équipe d'Anne-Frank réfléchit à la mise en place des commissions restauration enfants et poursuit les actions « petit chef ».

Un bar anti gaspi a été mis en place au sein du restaurant et rencontre un grand succès.

 - o L'équipe de Léon-Blum présente quotidiennement des légumes anciens aux enfants. Des affiches présentant les légumes en question sont coloriées par les enfants sur les temps péri-éducatifs.
 - o L'équipe de Jean-Zay maternelle œuvre à présenter les fruits et légumes de saison sous forme de devinettes. Cette action quotidienne remporte l'adhésion des enfants.

La thématique des jeux olympiques est également travaillée et permet de faire le lien entre les pays et les aliments.

 - o La restauration de La Métairie a centré ses actions autour du repas végétarien au choix. Une belle dynamique s'est mise en place.
 - o Les opérations « mini gâchis » se sont poursuivies sur le site de Louise-Michel et Rose-Orain, avec une coupe « récup' » à la clé pour les classes remportant la victoire.



- **Repas végétarien au choix**

Le choix du repas végétarien au quotidien est serein et le fonctionnement stabilisé.

A la marge, il peut y avoir une absence de choix en fin de repas, mais cela reste en définitive très épisodique. Par exemple, sur le site d'Aristide-Briand, cela s'est produit sur 2 repas en 8 semaines.

- **Approvisionnements**

La Ville cherche sans cesse à identifier les producteurs locaux en capacité de fournir la restauration collective.

Ainsi, sur la période écoulée, les services ont rencontré deux producteurs :

- Sarah de la ferme de la Kyrielle (Mouais, 44).
- Yann Gourmelen de « Les sorbets paysans Skornet » (Mauves-sur-Loire, 44).

- **Label Territoire Bio Engagé**

La Ville a été contactée par INTERBIO Pays de la Loire lors de la période estivale 2023. La mise en relation a été effectuée dans le cadre de la préparation de la séance de garantie Mon Restau responsable®, réalisée le 14/10/23.

Dans ce contexte, INTERBIO a identifié la démarche qualité de la collectivité, la proportion de produits issus de l'agriculture biologique dans les approvisionnements, ainsi que la proportion de terres agricoles en agriculture biologique sur le territoire.

Ils ont donc contacté la collectivité pour proposer la labélisation « Territoire Bio engagé », labélisation complémentaire de Mon Restau Responsable® (et allant au-delà du seul prisme de la restauration).

Actuellement, la ville de Couëron :

- achète en moyenne 20 à 25% de produits issus de l'agriculture biologique ;
- dispose de 32% de surfaces agricoles en bio (données 2021).

LE BIO ET LES LABELS

Sur le secteur les **surfaces en bio** représentent 910 ha, soit **32 % des surfaces en production agricole**.

14 exploitations sont engagées dans une **production bio** :

- 10 en élevage bovin,
- 4 en maraichage.

110 ha sont valorisés en bio **hors du secteur**.

Le parcellaire en BIO



2 producteurs de bovin viande en **Label Rouge**.

Les conditions sont donc requises pour être éligible à ce label.

La démarche pour être labélisée consiste en un dépôt de dossier, qui une fois analysé, est débattu par un jury spécifique composé de membres d'INTERBIO44 et de techniciens de la restauration.

Le dossier sera déposé d'ici janvier 2024.

Le comité consultatif restauration sera tenu informé de l'avancée de ce dossier.

Un temps fort pourra être envisagé en lien avec cette labélisation, en intégrant les retours suite à la séance Mon Restau Responsable® (visite de la cuisine centrale, dégustation de plats...)

Une visite de ferme pourrait être envisagée en lien avec les producteurs locaux.

4- Réponse aux interrogations

- Nantes dans ma Poche : les menus végétariens ne sont pas affichés.

L'interface actuelle ne permet pas d'afficher les menus végétariens.

- Souhait des enfants de manger davantage dehors (école Anne-Frank)

Il peut être envisagé de prévoir des menus « pique-nique » aux beaux jours.

Vigilance à la dénomination de ce repas : « menu du dehors » afin que ce repas ne crée pas d'incompréhension.

- Souhait des enfants de ne pas être systématiquement positionnés avec les mêmes enfants de leur classe à table (école Anne-Frank)

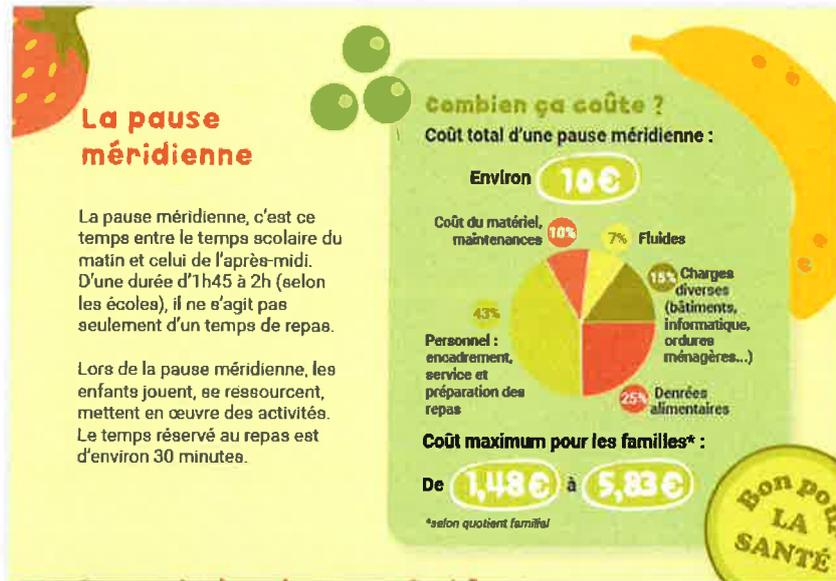
Ce point sera soumis aux équipes d'animation et restauration du site d'Anne-Frank.

- Débat autour du prix du repas selon les quantités servies

Certaines familles s'interrogent sur le coût du repas et estiment que si l'enfant prend des menus « petite faim », le prix du repas devrait être revu (à la baisse).

Il est rappelé, que pour les familles, le tarif par enfant de la pause méridienne oscille entre 1,78 euros et 5,95 euros. Le coût réel d'une pause méridienne pour la collectivité est de 14 euros TTC environ par enfant.

Ce coût intègre les coûts globaux liés à ce temps : encadrement des enfants, matériel, entretien des locaux, denrées. Les denrées représentent environ 20% de ce coût total.



- Question concernant l'organisation du temps de collation

Un parent s'interroge sur le fait d'être facturé ou non en cas d'absence de son enfant sur le temps périscolaire du soir, alors qu'il était initialement inscrit.

Il est précisé qu'en cas d'absence des enfants au temps périscolaire, le temps n'est pas facturé.

Ce point sera réévalué au fur et à mesure du temps.

- La réservation des repas à J-3 est appréciée des parents.

Ce raccourcissement du délai de réservation ne permet en revanche pas d'avoir des prévisionnels de réservation en restauration fiables. Des écarts entre les réservations et les présences restent significatifs.

Le prochain comité consultatif restauration aura lieu le mercredi 21/02/2023 à 18h30 au restaurant Louise-Michel

Marie Le Cadre
Responsable du service de restauration collective
et d'entretien ménager



Clotilde Rougeot
Adjointe à l'éducation

