

## Comité consultatif restauration Compte-rendu de la réunion du 10 avril 2024

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 Barbery - directrice de l'école Charlotte-Divet		●	Sandrine Dousset – FCPE Ardilletts	●	
Amélie Le Grill – RPE Aristide Briand		●	Emilie Babin- Jean Macé		●
			Antoine Garrot – APE Louise Michel	●	

Diffusion : A tous les participants

### Ordre du jour :

- Proposition de menus : période mai à juillet 2024.
- Projets en cours et à venir.
- Réponse aux questions.

### 1- Proposition de menus mars/avril 2024

Les menus présentés sont provisoires car de nombreux projets sont encore en phase de finalisation (sorties scolaires, sorties ALP, projets éducation à l'alimentation etc).

La trame globale restera similaire, mais il est possible que de nouveaux repas thématiques ou pique-niques soient intégrés secondairement.

Remarques/questions	Réponses apportées	Animations réalisées	Choix de l'aliment à l'honneur
<b>Semaine 1</b>			
Effectifs du 06 et 07/05/24	Les effectifs prévisionnels du 06/05 seront étudiés afin de produire au plus juste		Aucun car 2 jours d'école
<b>Semaine 2</b>			
13/05 : remplacement des œufs brouillés pour éviter la redondance	Remplacement par des nuggets de blé, plat équivalent au cordon bleu		Soja
14/05 : melon disponible dès cette date ?	Remplacement par une crudité selon les approvisionnements et saisonnalités.  La provenance du melon sera française.		
14/05 : quiche au chèvre : quelle gestion pour les enfants qui ne mangent pas de chèvre ?	La diversité est recherchée pour permettre aux enfants de découvrir tous les aliments		
<b>Semaine 3</b>			
21/05 : jambon blanc en plat protidique	Il s'agit d'un plat autorisé dans le cadre des retours de weekend prolongés  Possibilité de décalage de la date du pique-nique zéro déchet.	Animation Marcel-Gouzil  Animation une saison, une couleur  Pique-nique zéro déchets pour Aristide-Briand	Les épices
<b>Semaine 4</b>			
28 et 30/05/24	Inversion petit suisse et yaourt nature de Mezerac	Semaine menus Bleu-Blanc-Cœur	Bleu-Blanc-Cœur
<b>Semaine 5</b>			
03/06/24	Repas froid : les enfants choisissent les composantes de leur salade composée		Poivron
04/06 : Haricots mungo	Pousses de soja, fournisseur Français Bonduelle		

05/06 : composition de la salade de poivrons ?	Recette avec du riz et des poivrons cuits et des tomates		
Semaine 6			
11/06 : salade arlequin	Salade arlequin composée de salade verte et une crudité au choix selon approvisionnement	Semaine des petits déjeuners	Alimentation du sportif à l'honneur
12/06 : repas ALP	Il s'agira probablement d'un pique-nique pour permettre aux enfants de participer à une activité organisée sur le complexe Langevin.  Une collation « sportive » sera organisée pour l'après-midi.	Menu olympique et animation « terres de jeux »	
13/06 : frites mystère	Frites de patates douces et carottes	Frites mystère Louise Michel	
Hot dog végétarien	Des tests sont en cours, mais une suggestion de falafels est proposée et paraît pertinente		
Semaine 7			
18/06 : Biryani	Plat indien à base de semoule, fruits secs, fruits à coque		Riz
Semaine 8			
24/06 : abricots frais ou au sirop	Tout dépendra de la disponibilité de cet aliment à cette date	Menu des enfants de l'ALP	Olives
28/06 : salade grecque	A base de tomates, feta, concombre		
Semaine 9			
04/07 : burger végétarien	Steak de soja très dense et peu apprécié > test avec une omelette		Tomates (variétés différentes)
04/07 : pique-nique Jean Macé	Les enfants de cette école auront probablement un pique-nique en raison du démarrage des travaux sur ce restaurant		

Il est précisé que les repas du mercredi seront transformés en pique-nique en cas de sortie organisée sur l'Accueil de Loisirs Périscolaire (ALP).

## 2- Projets en cours et à venir

La liste des actions n'est pas exhaustive et vise à présenter la dynamique globale.

### En mars/Avril :

- Atelier cuisine à l'ALP le 11/03/24
- Atelier recettes autour des légumineuses sur Anne-Frank (12/03/24)
- Atelier « découverte des légumineuses » sur La Métairie (22/03/24)
- Mise en place d'une bibliothèque en salle de restauration à Louise-Michel (mars)
- Contribution à la semaine santé de Jean-Zay :
  - o Petits déjeuners pour les élèves d'élémentaires le 27/03/24
  - o Collation pour les élèves de maternelle le 28/03/24
  - o Atelier « équilibre alimentaire » avec une classe de CE2/CM1 le 29/03/24
- Formation des équipes de Charlotte-Divet à la mise en place d'ateliers sensoriels (02/04/24)
- Semaine des petits déjeuners sur Louise-Michel et Rose-Orain (08/04/24)
- Déjeuner des encadrants avec les élèves de Paul-Bert le 08/04/24
- A la découverte des pommes sur Louise-Michel / Rose-Orain le 15/04/24
- Atelier recette végétarienne sur Jean-Zay le 18/04/24 (pâte à tartiner aux lentilles)
- Reprise des clubs des testeurs : dégustation du cake mystère aux pois chiches, gâteau à la praline rose.



**En mai/juin/juillet :**

- Menu « chinois » et menu des îles travaillés sur les écoles La Métairie et Marcel-Gouzil
- Une semaine de menus Bleu-Blanc-Cœur en juin
- Atelier « pique-nique zéro déchet » sur Aristide-Briand 23/05/24
- A la découverte des fruits exotiques à Paul-Bert (14/05/24)
- Atelier « découverte des salades » sur Anne-Frank (17/05/24)
- Découverte de la cuisine centrale par les enfants accueillis en ALP en juin 2024
- Contribution aux 48h de l'agriculture urbaine le 24/05/24
- Menu jaune à La Chabossière (carottes râpées jaunes, poulet curry lait de coco, riz jaune, emmental, ananas)
- Semaine des petits déjeuners sur Aristide-Briand (10/06/24)
- Menus à thème « les frites mystère » sur Louise-Michel et Rose-Orain
- Actions « alimentation » auprès des MS et GS de Charlotte-Divet (ateliers sensoriels), complétés de deux mercredis « petits-déjeuners » (19 et 26 juin 2024)
- Contribution à Terre de jeux 2024 par un menu dédié (10/06/24), corrélé à des actions « sportives » pendant la pause méridienne (tri des déchets en relai etc.)
- Atelier autour des légumes de saison le 21/06/24 à La Métairie
- Mise en place progressive du projet « une ferme/une école » pour 2024/2025 sur Jean-Zay



Projet  
Parrainage 1 FERME / 1 ÉCOLE



**3- Informations et réponse aux questions**

- **Trophées de la nutrition durable.**

La Ville a eu l'honneur d'être nommée lauréate de ce concours lors du salon de l'agriculture, le 27/02/24.

Le partenariat avec Restoria et les échanges permanents visant à constamment améliorer les pratiques porte ses fruits.

Ce trophée valorise le travail partenarial mené.

Un temps fort de remise de trophée pourra être envisagé sur le prochain comité consultatif restauration (en attente de validation).

- **Labélisation « Territoire Bio Engagé »** : la Ville a déposé un dossier de demande de labélisation en février 2024.

Le 14/03/24, Interbio44 nous transmettait sa validation en nous informant être labélisés « Territoire Bio Engagé ».

Ce label met en évidence :

- o La proportion de produits issus de l'agriculture biologique dans les assiettes (restauration collective) : un minimum de 22% est exigé (28% en 2023 à Couëron)

- La proportion de terres agricoles en agriculture biologique : un minimum de 15% est exigé (> 30% sur le territoire couëronnais, soit 910 ha de SAU Surface Agricole Utile).

### **Pays de la Loire**

#### **Pour la surface agricole**



Niveau  
de base

Entre 15 et 20 %



Niveau 1

Entre 20 et 35 %



Niveau 2

Entre 35 et 60 %



Niveau 3

+ de 60 %

#### **Pour la restauration collective**



Niveau  
de base

Entre 22 et 25 %



Niveau 1

Entre 25 et 35%



Niveau 2

Entre 35 et 60%



Niveau 3

+ de 60%

- **Repas végétarien** : quelques mails de familles (6 depuis le début de l'année scolaire) qui ne comprennent pas le principe d'un repas tantôt « classique » tantôt végétarien.  
La règle : « *il y a du choix jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de choix* » n'est pas bien comprise, certains parents estimant que la Ville doit fournir le repas du jour dans tous les cas.  
Le travail autour du gaspillage alimentaire et la difficulté à avoir une quantité précise de repas végétariens à produire amène à une adaptation permanente.
  - Nécessité de refaire une communication ciblée précisant que les deux repas restent équilibrés et que la Ville garantit qu'un des deux repas soit servi à l'enfant, selon les denrées disponibles ?
  - Nécessité d'une communication spécifique à destination des enfants pour mieux leur expliciter la règle (plus délicat les jours où des plats proportionnés sont servis, type saucisses)
  - Pistes évoquées par les représentants lors du comité :
    - Communiquer sur des exemples de sportifs végétariens > lien à Terre de jeux à envisager ?  
Il est proposé d'envisager de doubler menu sportif le 10/06 et menu sportif végétarien le 11/06/24 (prévoir des témoignages de sportifs végétariens ? Exemple de Lilian Thuram)
    - Communiquer aux enfants et entendre leurs mécontentements. Prendre le temps de bien leur expliquer la gestion des denrées et la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Préparation des travaux estivaux au sein des restaurants Louise-Michel et Jean-Macé.**
- **Projet « cuisine centrale »** : l'étude de faisabilité est réalisée, et le pré-programme en dernière phase de réalisation.  
Le concours d'architecte pourrait être lancé avant la période estivale 2024.  
La future cuisine sera positionnée au niveau du centre technique municipal, au niveau de la réserve foncière disponible.



### Réponse aux questions

- Le lait ou laitages sont-ils au lait cru ?

Tous les laitages servis sont au lait cru, conformément à la réglementation (contamination à la listériose)

Un représentant précise que le comté est au lait cru et n'est pas thermisé.

En effet, les fromages type gruyère et comté étant affinés, ils sont autorisés.

Ressource : <https://www.anses.fr/fr/content/fromages-au-lait-cru-quels-risques-pour-la-sant%C3%A9-et-comment-mieux-les-pr%C3%A9venir>

au niveau du **consommateur** et pour éviter une maladie infectieuse d'origine alimentaire, il est essentiel de respecter les indications figurant sur l'emballage ou données par le commerçant concernant la température de conservation du fromage au réfrigérateur ainsi que les dates limite de consommation. Enfin, l'Anses rappelle aux femmes enceintes, aux personnes immunodéprimées, aux personnes de plus de 65 ans et aux jeunes enfants, ses recommandations visant à éviter de consommer les fromages au lait cru à l'exception des fromages à pâte pressée cuite comme le gruyère ou le comté.

- La ville d'Orvault a recruté un maraicher couëronnais pour cultiver des terres et approvisionner en partie la restauration collective

Ce projet est en effet en cours.

Il n'y a, à ce stade, pas de projet similaire sur Couéron.

Un parent d'élève précise que le rendement d'une telle ferme reste restreint, mais que l'impact pédagogique est notable : il s'agit d'un bel exemple sur la métropole.

L'échange qui suit porte sur la gestion en cas d'absence du maraicher recruté : la gestion RH ne doit pas être évidente.

- Les quantités de denrées disponibles lors du déjeuner scolaire sont évoquées par les parents d'élèves de Jean-Zay

Le manque de denrées « appréciées » est régulièrement évoqué.

Les quantités sont similaires d'un site à l'autre et la gestion des quantités est suivie afin de permettre à chaque enfant de se restaurer à sa faim.

Les familles concernées sont invitées à envoyer un mail au service relations aux familles en précisant le nom/prénom /classe de leur enfant.

Un parent d'élève précise que les parents peuvent s'attendre à ce que leur enfant consomme son repas en intégralité compte tenu du prix « du repas ».

Une analyse a été menée au cours des derniers mois sur la politique tarifaire.

Il en ressort que la pause méridienne coûte environ 13,82 euros, quand une famille paye au maximum 5,83 euros.

Une communication spécifique sera transmise aux associations de parents d'élèves lors d'une réunion dédiée ce 11/04.

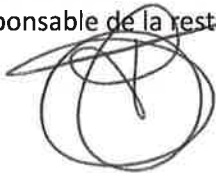
Concernant les animations en lien avec la restauration sur ce site scolaire, elles ont été nombreuses ces derniers mois :

- Atelier autour des pommes le 09/09/23 ;
- Intervention d'interfel le 12/10/23 ;

- Animation autour des jeux olympiques en novembre 2023 (carte des pays et des aliments en restauration) ;
  - Février 2024 : création de décorations autour des jeux olympiques avec les enfants (anneaux olympiques avec les fruits et légumes) + atelier crêpes lors de l'ALP du 07/02/24 ;
  - Mars 2024 : contribution à la semaine santé avec petits déjeuners en restauration, collation et actions de sensibilisation avec les élèves de CM1 + Atelier « à la découverte des légumineuses » ;
  - Avril 2024 : atelier cuisine : pâte à tartiner aux légumineuses.
  - Tout au long de l'année
    - En maternelle : quizz autour des aliments en restauration ;
    - Découverte des légumineuses ;
    - Aliments à l'honneur chaque semaine ;
    - Pesées de déchets 2 fois par mois ;
    - Service volontaire par les enfants en lien avec les agents ;
    - Commission restauration ;
    - Ateliers cuisine lors d'anniversaire (gâteaux) ;
    - Recyclage de l'eau ;
    - Ateliers jardinage ;
    - Club des testeurs.
- Les enfants perdant leurs dents ont-ils un dessert spécifique ?  
Il est possible de remplacer la pomme ou aliment très dur par un laitage/compote, sous réserve de disponibilités des denrées.

**Le prochain comité consultatif restauration est fixé au 25/06/24 à 18h30 au restaurant Jean-Zay. Les menus de septembre/octobre ne seront pas présentés car la période estivale est propice à les préparer. De plus, anticiper des menus plus de 2 mois avant leur démarrage est complexe pour respecter les saisonnalités et réalités de production. Le comité consultatif aura donc pour objet le bilan de l'année et les projets pour 2024/2025.**

Marie Le Cadre  
Responsable de la restauration



Clotilde Rougeot  
Adjointe à l'éducation

