

## Comité consultatif restauration n°3

### Compte-rendu de la réunion du 21 février 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 Jégo – 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		●	Mathilde Gallichet – Stagiaire alimentation durable	●	
Karine Barbéry - directrice de l'école Charlotte-Divet		●	Sandrine Dousset – FCPE Ardillet	●	
Amélie Le Grille – RPE Aristide Briand	●		Emilie Babin- Jean Macé	●	

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 :

- Proposition de menus : période mars/avril 2024
- Retours sur la période janvier/février 2024
- Projets à venir
- Réponse aux questions

1- Proposition de menus mars/avril 2024

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponses apportées	Animations réalisées	Choix de l'aliment à l'honneur
1	<p>Précision concernant la crème anglaise associée au gâteau</p> <p>Fromage Pont l'évêque</p> <p>Fromage Chanteneige</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Provenance du pain ?</p>	<p>La crème anglaise est industrielle non faite maison (pas d'autorisation de production de cette crème, très fragile sur le plan sanitaire)</p> <p>Ce fromage est tranché en cuisine centrale</p> <p>Fromage frais operculé</p> <p>Il s'agit d'une purée de pommes sans sucre, livrée en 5kg (pas de pot individuels)</p> <p>3 fournisseurs : l'ESAT de Blain, Tradeoz et la boulangerie Carlier pour les écoles de la Chabossière</p>	<p>Marcel Gouzil</p> <p>« animation poêlée »</p>	<p>Persil</p>
2	<p>Inversion du Saint-Nectaire AOP avec du Brierson de Mezerac</p> <p>Velouté de tomates</p> <p>Provenance du quinoa</p> <p>Précision concernant les haricots verts</p>	<p>Soupe lyophilisée</p> <p>Province Bio fournit ce produit et s'approvisionne en France</p> <p>Haricots vers surgelés de la marque Paysan Breton</p>	<p>Semaine Bleu-Blanc-Cœur</p>	<p>Haricots verts</p>
3	<p>Chili végétarien : égrené de soja incorporé dans la recette</p> <p>Carottes râpées au citron &gt; appréciées</p>	<p>Soja de la marque sojasun, produit en France</p> <p>Les entrées sont servies sans</p>	<p>Semaine santé à Jean Zay</p>	<p>Pamplemousse</p>

	Le pamplemousse est -il sucré ?	vinaigrette, et les enfants ajoutent eux-mêmes la vinaigrette citronnée  Le pamplemousse est servi en segment. Le sirop est très légèrement sucré (2%)		
4	Tartine végétarienne	Du fromage et de la crème sont tartinés sur le pain.	Atelier « les légumineuses » sur une école	Pommes
5	Menu du vendredi très « blanc » et à base de laitage  Cookies de la marque Handi Gaspi	Remplacement de la semoule au lait par un gâteau surprise aux lentilles (club des testeurs)  L'entreprise Kignon de Savenay fournit ces cookies	Semaine des petits déjeuners Louise-Michel et Rose-Orain	Choux
6	Bruschetta tomate mozzarella  Remplacement de la salade verte  Recette du biryani	Fait maison avec de la sauce tomate et du fromage  Remplacement par de la mâche  La recette est disponible sur e-dém@rches		Mâche

Echanges lors de la lecture des menus :

- Echange sur les menus à 4 composantes : certaines familles s'interrogent sur l'équilibre de ce repas

Les menus à 4 composantes sont plus fréquents au sein des menus : un travail a été réalisé autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réalité de consommation par les enfants.

Les entrées sont les plats les plus jetés et lorsqu'un menu à 5 composantes est servi, la proportion de denrées jetées est plus importante.

Les menus à 4 composantes sont des menus répartissant les 5 composantes en 4 plats et dont l'équilibre est préservé.

Ainsi, chaque semaine les menus comportent 3 menus à 4 composantes et 2 menus à 5 composantes.

- Entrée manquante sur un repas sur le site de Jean-Zay pour quelques élèves

Cette problématique est ponctuelle et pas systématique.

Aucune remontée n'a été effectuée par les équipes, la particularité semble donc isolée et peut être liée à un afflux d'enfants non-inscrits.

Dans ce cas, la quantité de plat principal est majorée pour compenser.

- Question autour du repas végétarien

Il n'est pas nécessaire de s'inscrire au régime végétarien.

Ce repas est proposé au choix pour les élèves d'élémentaire. Ils peuvent ainsi choisir soit le repas du jour, soit le repas végétarien, soit la cuillère de dégustation.

Lorsqu'il n'y a plus de repas végétariens disponibles, le repas du jour est proposé (ou inversement).

Les enfants inscrits au repas végétarien ont systématiquement ce repas.

- Echange autour des sigles sur la proposition de menus

Les sigles apposés sur la proposition de menus restent indicatifs, ceux à prendre en compte sont sur les menus définitifs.

Le « AB » signifie « agriculture biologique ».

La casserole fait référence à un plat fait maison.

Les aliments Bleu-Blanc-Cœur sont parfois présentés sous l'acronyme BBC.

- Echange autour des aliments à l'honneur

Chaque semaine, des aliments sont mis à l'honneur :

- Des affiches sont préparées pour chaque aliment.
- L'aliment brut est présenté tout au long de la semaine aux enfants.

Exemple en photo ci-contre >>



- Echange autour du bruit en salle de restauration : certains enfants évoquent le bruit important.

Une salle de restauration est en effet un environnement bruyant, pour lequel la lutte contre le bruit est continue afin d'avoir des conditions d'accueil satisfaisantes.

Le mobilier est adapté pour absorber au maximum les bruits.

Les agents mettent en place des actions pour limiter la nuisance sonore.

Le fait d'éteindre la lumière en salle de restauration pour ramener au calme est parfois mal vécu de certains enfants (retours parents).

Sur le site d'Aristide-Briand, les retours au calme sont parfois stricts et difficiles à vivre pour certains enfants. Ce point sera revu avec l'encadrante du restaurant.

Par ailleurs, un schéma directeur de rénovation des offices est en cours : à chaque réhabilitation bâtementaire, des équipements permettant de limiter les bruits et améliorer l'acoustique sont mis en place.

## 2- Retours sur la période janvier/février 2024

- Parcours d'éducation à l'alimentation

Liste non exhaustive des actions menées sur la période.

- o Atelier brochette de fruits sur l'Erdurière le 05/01/24



- o Installation d'une vitrine des céréales et légumineuses sur le site de Marcel-Gouzil le 08/01/24



- Organisation d'un menu orange sur le site de Louise-Michel et Rose-Orain le 11/01/24



- Animation autour du miel sur le site d'Anne-Frank le 12/01/24

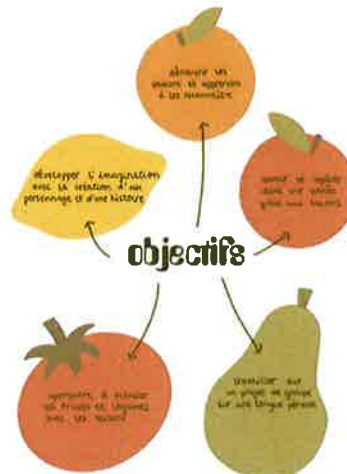


- Animation autour des pâtes sur le site de Marcel-Gouzil le 26/01/24





- Projet numérique autour des 4 saisons mené par une animatrice sur le site de Jean-Macé (février 2024)



- Menu « blanc » sur les écoles de la Chabossière en février 2024
- Commission enfants sur le site d'Anne-Frank – 06/02/24

Le terme abordé était sur l'impact sur l'environnement de la sur-consommation de viande et quelles étaient les alternatives pour diminuer notre consommation. Les enfants ont décidé lors de l'atelier de réaliser un atelier cuisine autour des galettes d'avoine de Gilles Daveau, ainsi que des barres de céréales sucrées (alternatives aux barres industrielles ultra transformées). L'atelier aura lieu le 12 mars avec des agents d'animation et de restauration.

- Ateliers gaufres anti gaspi sur l'ALP le 14/02/24
- Poêlée spectacle sur le site de Paul-Bert le 16/02/24
- Animation par INTERBEV (interprofession de la viande) le 21/02/24 sur le site de Marcel-Gouzil

Animation par une diététicienne sur le temps scolaire (1 classe de CM2) et sur le temps de pause méridienne.



- Retour sur une erreur de régime du 22/01/2024

Une erreur de régime a été identifiée sur la date du 22/01/24.

Voici ci-dessous le message envoyé aux familles des enfants présents en restauration ce jour-là et concernés par l'erreur.

Il est précisé qu'une attention particulière est apportée et que cette erreur reste exceptionnelle.

*« Le menu servi aux enfants ce lundi 22/01/24 était composé d'émincé de porc, poireaux et pâtes bio, camembert bio et mousse au chocolat.*

*Les enfants souhaitant le repas végétarien du jour avaient un mijoté de pois cassé au citron et carottes.*

*Nous nous sommes aperçus tardivement que la composition de la mousse au chocolat avait été modifiée et contenait de la gélatine de bœuf.*

*Malheureusement, le fournisseur ne nous a pas communiqué ce changement et nous nous en sommes aperçus après le service aux enfants.*

*Nous vous assurons que nous sommes très attentifs à ce point et vous transmettons nos sincères excuses.*

*Cordialement,*

*Le service restauration. »*

- Enquêtes auprès des enfants sur la pause méridienne

Dans le cadre du Projet Educatif de Territoire (PEdT) et de la démarche Mon Restau Responsable®, la Ville s'est engagée à réaliser une enquête auprès des enfants sur leur vécu de la pause méridienne.

De mars 2023 à février 2024, toutes les écoles élémentaires ont bénéficié de cette enquête.

Environ 300 enfants ont été interrogés par les responsables des services éducation et restauration et une stagiaire dédiée à l'animation du PEdT.

L'analyse des enquêtes est en cours et laisse apparaître quelques points majeurs :

- Temps de pause méridienne apprécié, et pour lequel les enfants verbalisent quasi tous.tes le besoin que ce temps soit suffisamment long.
- Repas plutôt appréciés, mais dépendant énormément du contenu de l'assiette. Les légumes et repas végétariens ne sont pas toujours appréciés et selon le menu l'appréciation varie fortement. Les quantités semblent adaptées, mais certains enfants (CM essentiellement) peuvent ressentir davantage de faim. Il a été rappelé aux équipes l'importance de reposer pain ou entrée/plat du jour selon les denrées disponibles. Le repas végétarien au choix n'est pas toujours perçu comme tel par les enfants, un travail est en cours sur ce point.
- Les activités appréciées lors de la pause méridienne sont variables selon les enfants : la majorité apprécie les activités en extérieur, mais un petit nombre exprime le besoin d'être au calme, en intérieur. La proposition d'activité « en grand groupe » est également exprimée de manière récurrente par les enfants.



### 3-Echange autour des projets

#### - Sensibilisation à l'alimentation en MS / GS à l'école Charlotte-Divet

Un projet est en cours de co-construction sur le site de Charlotte-Divet, en lien avec les représentants de parents d'élèves, la directrice d'école, les agents d'animation et restauration.

L'association Du Pain Sur La Planche accompagne cette démarche et il est projeté un cycle d'ateliers sensoriels autour de l'alimentation sur les temps d'ateliers Ville.

Les agents d'animation seront formés à ces ateliers.

#### - Sensibilisation aux piquenique zéro déchets à l'école Aristide-Briand

Une classe de CM de l'école Aristide-Briand bénéficiera d'une sensibilisation à l'alimentation leur permettant de concevoir un piquenique zéro déchets équilibré.

Ce projet croisé entre le directeur d'école et le service restauration chemine et se déroulera de février à mai 2024, dans le contexte de « l'école du dehors » mis en place au sein de l'école.

#### - Sensibilisation à la nutrition CM au sein du groupe scolaire de Jean-Zay

Sur sollicitation d'une enseignante, une classe de CM de Jean-Zay bénéficiera d'une intervention sur temps scolaire par une diététicienne, suivie d'un temps d'atelier cuisine avec un cuisinier.

Lors de la semaine santé, un petit déjeuner sera servi aux élèves d'élémentaire, et une collation aux élèves de maternelle.

#### - 48h de l'agriculture urbaine

Ces 24, 25 et 26 mai prochain, les 48h de l'agriculture urbaine seront dédiées à la mise en valeur de l'agriculture biologique.

Il s'agit d'un évènement métropolitain auquel la Ville s'associe par la mise en œuvre d'actions telles que :

- Un menu 100% bio le 24/05/24.
- Des actions autour de l'alimentation et spécifiquement des filières bio sur les temps périscolaires et pause méridienne.



#### - Stage alimentation durable

Depuis le 05/02/24 le service de restauration accueille une étudiante en diplôme universitaire « alimentation-option collectivités ».

Le stage vise à réaliser un diagnostic des pratiques actuelles en matière d'alimentation à l'échelle de la collectivité, afin de concevoir un plan d'action « alimentation durable ».

Ce travail sera réalisé sur les 6 prochains mois et fait écho au CCTE (Conseil Citoyen de la Transition Ecologique) ayant formulé un récent avis consistant en l'élargissement de la politique publique restauration à une politique publique alimentation.

- Label interbio

La demande de labélisation est en cours : l'instruction de ce dossier est dense car de nombreuses pièces justificatives sont à annexer au dossier.

Le comité consultatif restauration sera informé des suites de cette labélisation.

- Trophées Nutrition durable Bleu-Blanc-Cœur

Restoria et la Ville sont nommés dans la catégorie « restauration enseignement ».



3 lauréats sont en lice et les remises de prix auront lieu au salon de l'agriculture du 28/02/24 prochain.

Nous y serons présents et avons à cœur de mettre en évidence l'importance de la collaboration indispensable entre les élus, les techniciens et les partenaires qui œuvrent chacun au quotidien pour une alimentation de qualité.

Pour information, les statistiques d'approvisionnement de septembre 2023 à janvier 2024 sont les suivants : 69.6% de denrées dites « de qualité » (labélisées) dont 35.2% de denrées issues de l'agriculture biologique.



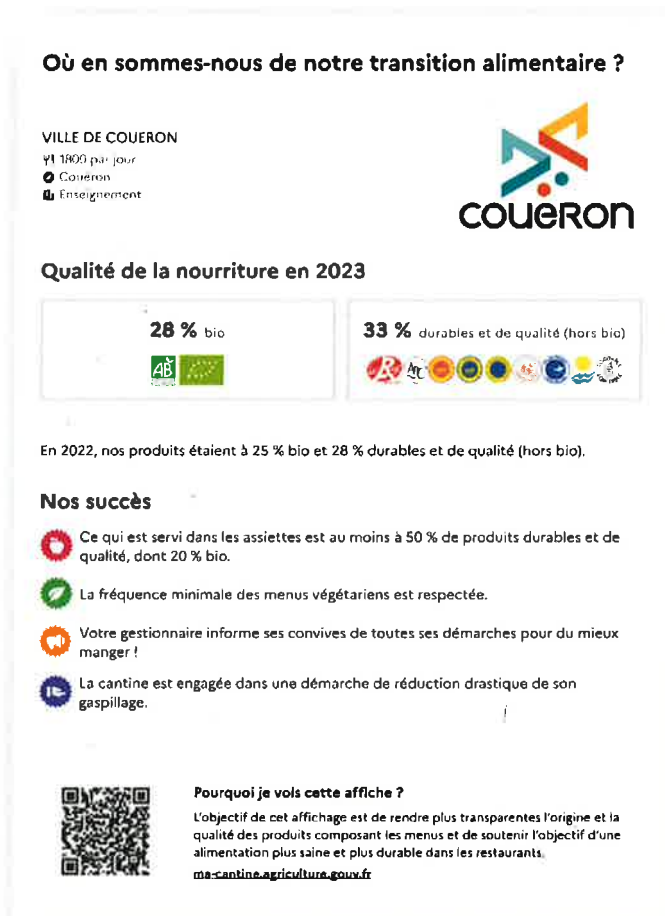
Grâce à son engagement dans la filière Bleu-Blanc-Cœur,  
**Mairie de Couéron**  
a amélioré l'impact nutritionnel et environnemental de notre alimentation.

Compteur pour la période : 2023



Les statistiques d'approvisionnement 2023 ont par ailleurs été publiées.

Vous les retrouverez ci-dessous :



#### 4-Réponse aux interrogations

- Retour de l'APE Jean-Zay : une interrogation d'une famille sur le temps de prise alimentaire qui a été traitée par le service avec efficacité

Il est précisé qu'en cas de questionnement d'une famille, il est important de renvoyer vers le service Relations aux familles, ce qui permet d'identifier la problématique très rapidement et d'individualiser la réponse.

- Pour les maternelles, est-ce que le calibrage humain est suffisant au sein des restaurants ?

Lors du temps de pause méridienne, les ATSEM et les animateurs.rices viennent en renfort des agents de restauration.

Par exemple, sur le restaurant maternel Rose-Orain où environ 50 enfants mangent simultanément, environ 8 à 10 agents sont présents (restauration, animation, ATSEM).

En cas de trouble de l'oralité, il est conseillé de prendre contact avec le service Relations aux familles. Un PAI peut être nécessaire.

Il est souligné la bonne connaissance des enfants par les agents de restauration.

- La gestion du service des entrées est questionnée ?

Les entrées en maternelle sont servies en ravier, sur la base de demi-portion. Les enfants sont re-servis s'ils le souhaitent.

En élémentaire, les enfants se servent eux-mêmes dans des saladiers dédiés (« salad bar »). Ils peuvent également se re-servir.

- Savez-vous quels plats sont appréciés ou non ?

Les retours de consommation des menus sont tracés sur un outil collaboratif et évoqués en réunion de coordination entre équipes.

L'encadrante de la cuisine centrale prend en compte les retours et travaille avec l'équipe pour adapter les menus.

- Quelle est l'évolution de consommation du repas végétarien depuis qu'il est au choix ?

La proportion de consommation de ce repas évolue progressivement.

► Le repas végétarien

→ Taux de prise du repas dépendant du menu:

↳ Repas à base de **porc**: 450 repas environ soit **25%** des repas produits

↳ Repas à base de **viande**: 300 environ **17%** des repas produits

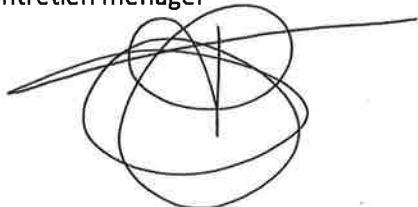
↳ Repas à base de **poisson**: 100 environ **5%** des repas produits

→ 3 repas végétariens pour tous.tes sur 15 jours de menus  
En cas de rupture d'approvisionnement, remplacement de la viande par un repas végétarien



**Le prochain comité consultatif restauration aura lieu le mardi 09 avril à 18h30 au restaurant ou péricolaire du site d'Aristide-Briand (date à confirmer)**

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



Clotilde Rougeot  
Adjointe à l'éducation

