

## Comité consultatif restauration

### Compte-rendu de la réunion du 12 décembre 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	●		Aymeric Anquetin – RPE des écoles Anne-Frank et Léon-Blum		●
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		●	Marion Looten – APE La Métairie	●	
Anne-Laure Chotard – APE Aristide Briand/ La Chabossière		●	Sandrine Dousset – FCPE Les Ardilllets	●	
Gwendoline Quellard – APE La Métairie		●	Emilie Babin- Jean Macé		●
Natacha Chevreau – APE La Métairie		●	Antoine Garrot – APE Louise Michel		●
Sandrine Maeho Perron – APE Jean Zay	●		Lisa Crowley – APE Rose Orain		●
Orianne Le Gabellec – La Métairie	●		Bledjerba Nadia – APE Divet	●	
			Stéphanie Prévosto – FCPE Les Ardilllets	●	

Diffusion : A tous les participants, élus représentant la Ville dans les conseils d'école, Delphine Lézin, Céline Barbaud

### Ordre du jour :

- Présentation de la politique publique restauration
- Statistiques approvisionnement en denrées 2023/2024
- Proposition de menus : période janvier à février 2025
- Projets en cours et à venir.
- Réponse aux questions.

## 1- Présentation de la politique publique restauration

Le service restauration collective confectionne les repas des enfants des écoles maternelles et élémentaires (pause méridienne sous la responsabilité de la Ville) ainsi que ceux des centres de loisirs gérés par les associations partenaires (ALCC, CHN et CPL) pendant les vacances scolaires.

Environ 1800 repas / jour sont produits au sein de la cuisine centrale communale.

Quotidiennement, un repas végétarien est proposé aux enfants et les repas sont cuisinés maison par notre équipe en cuisine centrale communale.

Au quotidien, ce sont 100 agents de restauration qui œuvrent de la cuisine, aux livraisons de denrées et jusqu'au service au sein des 13 restaurants scolaires.

En parallèle, 140 agents d'animation et ATSEM contribuent au temps de pause méridienne.

Les missions du service sont structurées autour d'une démarche : Mon Restau Responsable®. Tous les deux ans, la Ville réalise une séance d'engagement posant les projets et travaux en cours.

Des contenus sont disponibles sur le site internet de la Ville et e-dém@rches :

- Un flyer autour de la restauration, distribué à chaque nouvelle famille à la rentrée.

[https://www.ville-coueron.fr/wp-content/uploads/2024/09/2024\\_Flyer\\_MRR-WEB.pdf](https://www.ville-coueron.fr/wp-content/uploads/2024/09/2024_Flyer_MRR-WEB.pdf)



**MON RESTAU RESPONSABLE : on vous dit tout !**  
Tout savoir sur la restauration collective de vos enfants

**Le service de Restauration collective**

La Ville travaille en partenariat avec la société **Restoria**, qui l'approvisionne en denrées quotidiennement. Le prestataire achète les denrées, puis les agents municipaux (cuisiniers, agents de restauration) confectionnent les repas au sein de la cuisine centrale de la Ville (derrière l'école Marcel Gouzi).

La Ville est engagée dans la démarche **Mon Restau Responsable®** depuis 2019 pour développer la qualité de l'offre alimentaire.

**Le comité consultatif restauration**

Ce comité se réunit entre chaque période de vacances scolaires pour finaliser les menus suivants et évoquer les projets de la restauration. Les compte rendus sont disponibles sur Couëron C'est Vous [coueroncevous.ville-coueron.fr](http://coueroncevous.ville-coueron.fr).

**Allergies alimentaires**

Les enfants présentant une allergie sont accueillis en restauration :

- soit par la fourniture d'un panier repas par les familles si leur allergie ne permet pas une production en cuisine centrale,
- soit par l'adaptation du repas du jour par les équipes de restauration.

Si vous êtes concerné, il est nécessaire de contacter le service Restauration aux familles et afficher un **Projet d'Accueil Individuel**.

**Comment sont élaborés les menus ?**

Les menus sont réalisés grâce à l'investissement de nombreux acteurs :

- Les équipes de restauration (cuisiniers, responsables des restaurants, etc.)
- Une diététicienne
- Les enfants (qui proposent des menus, recettes etc.)
- Des représentants de parents, élus et enseignants membres du comité

**Des produits de qualité**

65% de produits de qualité et durables, dont 30% de bio

Label rouge, Bleu Blanc Cœur, Agriculture biologique, Spécialité Traditionnelle Garantie, Indication Géographique Protégée, Appellation d'Origine Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée

**De l'achat jusqu'à l'assiette**

Denrées achetées par Restoria, Repas confectionnés par nos cuisiniers, + de 1800 repas/jour servis, 13 restaurants scolaires, 200 agents encadrant la pause méridienne

**L'éducation à l'alimentation**

Des parcours d'éducation à l'alimentation déployés dans chaque restaurant tout au long de l'année (découverte d'aliments, atelier cuisine, etc.) pour donner envie de goûter !

**En moyenne...**

1800 repas par jour/période scolaire  
400 repas en période de vacances scolaires  
= 270 000 repas par an !

**PLAISIR papilles**

**ALIMENTAIRE BIOLOGIQUE**

**ALIMENTAIRE LOCAUX**



**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 cinquantaine 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 :

**Combien ça coûte ?**  
Coût de matériel, maintenance : 10%  
Coût de la pause méridienne : 25%  
Coût des repas : 15%  
Coût des services et de l'équipement des repas : 50%  
Coût des charges sociales (salaires, cotisations, retraite, chômage, maladie, etc.) : 15%  
Coût des charges administratives : 5%  
Coût total d'une pause méridienne : 13€82  
Coût maximum pour les familles : De 1€ à 6,50€

**Comment y inscrire son enfant ?**  
La réservation de la pause méridienne (y compris repas) est obligatoire et se fait à J-3 avant le jour de repas souhaité sur votre espace e-démarches. Exemple : réservation le jeudi soir avant minuit pour le lundi suivant.

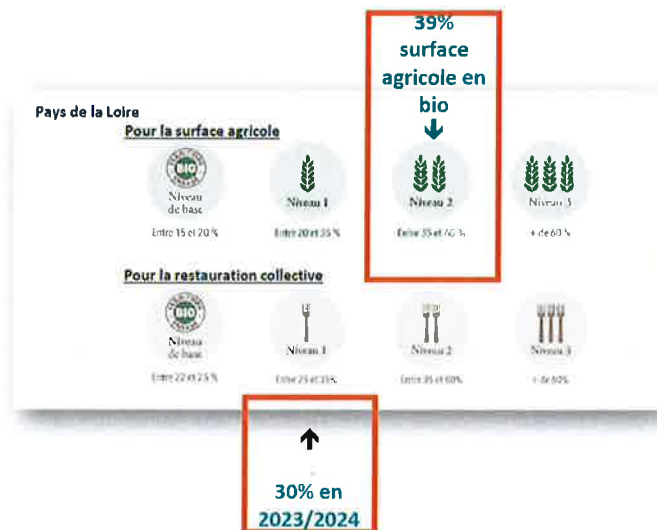
**Que deviennent les déchets ?**  
Un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire est mis en œuvre depuis 2017. La totalité des biodéchets est recyclée. Le compostage se fait sur Nantes, par les Alchimistes Nantes.

**Le service Relations aux familles**  
Bâtiment La Fontaine, 91 quai Jean-Pierre Fouquet - 02 40 28 51 22  
service.relations.familles@ville-coueron.fr

- Les engagements de la Ville en matière de restauration : <https://www.ville-coueron.fr/enfance-et-jeunesse/restauration-scolaire/mon-restau-responsable/>
- La prochaine séance d'engagement aura lieu en 2025, la dernière ayant été réalisée en octobre 2023.

Par ailleurs, la Ville a été lauréate des Trophées de la Nutrition Durable en février 2024 (prix décerné par la filière Bleu-Blanc-Cœur aux restaurants mettant en œuvre une politique d'achats alimentaires de qualité).

Le 07 novembre dernier, le label Territoire Bio Engagé a été remis à la collectivité. Ce label valorise à la fois les collectivités engagées en restauration collective par l'introduction de proportion de produits bio, mais aussi les démarches liées à l'agriculture en bio (surfaces agricoles utiles en bio).



A l'échelle nationale, la part des produits bio en restauration collective est de 12.1% et 10.7% de la surface agricole utile est en agriculture biologique.

Enfin, la Ville porte un projet massif : la reconstruction de sa cuisine centrale communale. Le 15 octobre dernier, avait lieu le jury de concours visant à identifier les 3 équipes architectes-bureau d'étude retenus pour travailler sur les esquisses de la future cuisine. D'ici avril 2025, une seule équipe sera retenue et aura la charge de la maîtrise d'œuvre de ce projet. La future cuisine centrale devrait être livrée début 2028 pour une mise en exploitation en septembre 2028.

Dans l'attente, la Ville a notifié un nouveau marché d'acquisition de ses barquettes à compter du 01/01/2025. Les futures barquettes seront en carton biosourcé. A terme, les denrées seront conditionnées en bacs inox.

### Statistiques approvisionnements en denrées 2023/2024.

Les repères liés à la qualité des denrées sont présentés dans le diaporama projeté en séance (cf PJ).

### Informations complémentaires :

- Nouveau fournisseur de laitage à partir de 2025 : la ferme des Roches de Couëron.
- Nouveau fournisseur d'arancinis bio-locaux : les RIOVAL d'Ancenis/
- Projet en cours dans le cadre du PAT Métropolitain : Travail sur la planification des approvisionnements permettant aux producteurs de prévoir les quantités à produire.

En parallèle, les menus peuvent être adaptés selon les capacités des fournisseurs à fournir telle ou telle denrée (capacités du service restauration à s'adapter aux contraintes des fournisseurs).

## 2- Proposition de menus janvier-/ février 2025

Les menus présentés sont provisoires car de nombreux projets sont encore en phase de finalisation (sorties scolaires, sorties ALP, projets d'éducation à l'alimentation etc.) et les réalités d'approvisionnement peuvent amener à effectuer des modifications (maturité des fruits, ruptures d'approvisionnement, etc.).

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



SEMAINE DU Du 6 janvier au 10 janvier 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLATEAU PÂTES		Potage de légumes	Embrincé de chou blanc BIO	Pommes de terre et carottes râpées à la mimolette	Betteraves vinaigrette bio
PLAT VÉGÉTARIEN	Pâtes BIO à la carbonara Végé : Carbonara végétarienne	Oufs brouillés à la Portugaise	Mijoté de veau Végé : Quiche quinoa champignons	Rôti de dinde aux champignons Végé : Haricots rouges à la cubaine	Chili végétarien aux haricots rouges et soja
BOISSON LIÉGÈRE	Pâtes bio locales semi-complète	Salade verte	Blé BIO	Poêlée de légumes et semoule BIO	Riz bio
BOISSON	Yaourt nature BIO*	Pont l'Evêque AOP*	Rondelé		Tomme Bleu Blanc Cœur de Mézerac
	Clémentines	Brioche des rois aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Entremet au chocolat (lait Bleu Blanc Cœur)	Fruit de saison BIO*

- Question sur les repas végétariens et leur gestion :

Réponse : si un enfant est inscrit au régime « sans viande » ou « végétarien », alors le plat du jour ne lui est pas proposé. La viande est retirée par défaut et le repas végétarien servi.

- Question sur la provenance des brioches aux pépites de chocolat :

Réponse : Le fournisseur Episaveurs fournit ces brioches (marque Pasquier).

- Modification du repas du jeudi :

- o Remplacement des haricots rouges par un curry de légumes aux pois chiches en plat végétarien.
- o Précisions : les entremets ne seront plus servis en raviers individuels mais en « salad' bar » afin de laisser les enfants se servir la juste quantité.

- Aliment à l'honneur défini en séance : les choux

SEMAINE DU Du 13 au 17 JANVIER 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAISIR papilles			Carottes râpées BIO	Velouté de tomates	Salade verte croûtons et dés d'emmental
PLAT principal	Emincé de bœuf aux oignons Végé : Omelette au fromage	Filet de poisson sauce Antillaise Végé : Gratin de graines de Sarrazin	Sauté de porc Bleu Blanc Cœur sauce tomate Végé : Haricots rouges à la Cubaine	Dahl de lentilles corall au lait de coco	Poulet rôti Végé : Nouilles chinoises sauce soja
ENTREMETS	Frites	Fondue de poireaux et riz BIO	Boullgour BIO et navets au beurre	Semoule BIO	Flageolets et carottes
PRODUIT laitier	Petit suisse aux graines de sarrazin torréfiées	Brie BIO*	Fleur d'Anjou BIO	Cantal AOP*	
FRUIT	Fruit de saison BIO*	Compote de fruits	Galette feuilletée aux pommes	Crème dessert à la vanille	Banane BIO*

- Aliment à l'honneur défini en séance : le sarrazin.

SEMAINE DU Du 20 au 24 janvier 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PLAISIR papilles	Carottes râpées bio au citron		Salade verte avocat et maïs	Animation J-Zay 'Menu vert' Velouté St Germain (pols cassés)	
PLAT principal	Pizza aux trois fromages	Jambon braisé Végé : Chili végétarien soja et haricots rouges	Omelette	Filet de poisson sauce oseille Végé : Poêlée de fèves	Hachis parmentier Végé : Hachis parmentier végétarien aux lentilles
ENTREMETS	Salade verte BIO*	Haricots verts et semoule BIO	Petits pois BIO mijotés	Gratin de pâtes bio aux brocolis	Salade Verte
PRODUIT laitier	Carré Président	Gouda	Edam BIO*	Fromage blanc de Mézerac surprise (vert)	Tomme d'Anjou BIO
FRUIT	Fruit de saison BIO*	Crème dessert au chocolat	Eclair à la vanille	Kiwi BIO*	Cocktail de fruits aux fruits frais

- Question : Quel ingrédient compose le fromage blanc surprise vert ?

Réponse : le fromage blanc sera seulement coloré, sans ajout d'ingrédient supplémentaire. Les enfants seront amenés à essayer de deviner la composition. L'objectif est d'éveiller l'esprit critique des enfants en leur faisant se rendre compte qu'un aliment coloré peut avoir une saveur identique quelle que soit sa couleur.

- Aliment à l'honneur défini en séance : les pois.

SEMAINE DU Du 27 au 31 janvier 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>ENTRÉE</b>		Salade de chou chinois aux croûtons	Potage de légumes		Salade verte aux croûtons
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Estouffade de bœuf BIO Végé : Haricots blancs aux herbes	Blésotto petits pois et fèves	Poisson frais sauce hollandaise Végé : Quiche végétarienne	Emincé de porc BBC aux épices Végé : Mijoté de pois cassés au citron et carottes	Filet de dinde à la crème Végé : Œufs brouillés à la ciboulette
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz BIO	Mâche	Boullghour BIO	Purée de légumes	Haricots beurre et pâtes BIO au fromage râpé
<b>FROMAGE LAITIER</b>	Vache qui rit BIO*	Comté AOP*	Yaourt nature de Mézerac Bleu Blanc Coeur*	Tomme blanche	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO*	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison BIO*	Claufoutis aux poires et au lait Bleu Blanc Coeur	Fian au caramel

A noter : le blésotto est un risotto à base de blé.

- Aliment à l'honneur : les épices

SEMAINE DU Du 3 février au 7 février 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>ENTRÉE</b>		Velouté de butternut	Cake au thon Végé : Cake aux légumes	Salade verte maïs et mûmolette	Carottes râpées BIO à la vinaigrette
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Fish and chips (frites) Végé : Arrancinis ou falafels	Nuggets de blé sauce tomate, épices Thaï	Sauté de volaille aux champignons Végé : Quinoa bio façon risotto	Lentilles BIO à la bourguignonne	Tartiflette Végé : Tartiflette végétarienne
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Frites	Pâtes et épinards BIO à la crème	Chou-fleur et pommes de terre à la béchamel	Riz BIO	Salade verte
<b>FROMAGE LAITIER</b>	Cantadou	Emmental	Pont l'Evêque AOP*	Brie BIO*	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO*	Crêpe au chocolat	Yaourt aromatisé de Mézerac	Crème aux œufs maison	Fruit de saison BIO*

- **Aliment à l'honneur : le fromage.**

Idée évoquée lors de l'échange : les fournisseurs peuvent être mis à l'honneur, de la même manière que les denrées. Des fiches spécifiques seront créées en 2025.

### 3- Projets en cours et à venir

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

#### Actions menées en novembre-décembre 2024

- Animation autour des fruits d'automne sur le site d'Anne-Frank le 08/11/24.



- Atelier fromage blanc « mystère » sur le site de Léon-Blum, semaine du 08 au 10/11/24.
- Visite de la cuisine centrale communale par les enfants de l'Accueil de Loisirs Péri-scolaire – 13/11/24

Repas à la cuisine centrale, visite de la cuisine, rencontre des cuisiniers et atelier cuisine au programme !



- Ateliers cuisine chaque mercredi lors de l'Accueil de Loisirs– Novembre/Décembre 2024  
Chaussons aux pommes, croque-monsieur poire/chocolat et gâteaux secs seront cuisinés sur plusieurs mercredis.
- Poêlée géante sur le site de Jean-Zay.



- Mise en place de la commission restauration enfants sur le site de Paul-Bert



- Menu orange sur le site de Jean-Zay – 21/11/24







- Semaine Européenne de Réduction des Déchets en présence des Alchimistes Nantais – 22/11/24 sur le site d'Anne-Frank



- Menu « Moyen-âge » le 25/11/24



- Calendrier de l'avent des aliments sur le site de Rose-Orain- Décembre 2024.



Les enfants sont invités à retrouver l'aliment dans leur assiette. Exemple du 02/12/24 avec les pois chiches.

- Atelier cuisine autour du chocolat le 18/12 (création de tablettes de chocolat maison).
- Bibliothèque et jeux en restauration.



- Projet une ferme/une école sur le site de Jean-Zay – expérimentation en cours avec l’envie de mener des actions croisées. 1<sup>ère</sup> visite de ferme ce 08/10/24, prochain temps en cours de calage.
- Etc.

### Actions à venir

Les actions de janvier/février 2025 sont en cours de co-construction par nos équipes sur les différents sites scolaires.

Au programme : intervention d’Interbev sur l’équilibre alimentaire, ateliers autour des aliments tels que le miel (présence d’un apiculteur), les pâtes et bien sur les crêpes.

Les enfants ont aussi travaillé sur des menus à thème (tels que le menu vert) à retrouver dans la trame de menu Janvier/Février 2025.

#### 4- Informations et réponses aux questions

- Question d'un parent de l'école élémentaire Marcel-Gouzil soulevant la possibilité que son enfant emporte le fruit après le temps de repas si non consommé.

Réponse : il semble complexe de mettre en place ce fonctionnement car les enfants ne retournent pas en classe sitôt le repas consommé. Ainsi, le fruit serait « stocké » dans les poches de manteau de l'enfant, ou entreposé dans la cour.

Nous recommandons donc que l'entièreté du repas soit bien consommée au sein du restaurant.

Par ailleurs, la tarification n'est pas ajustée selon ce que l'enfant mange ou pas sur son plateau : ni lorsque les enfants sont re-servis ni quand ils ne consomment pas la totalité.

- *Avis du comité consultatif : préférer une consommation du repas au sein du restaurant car la gestion des fruits peut être délicate. Par ailleurs, le fait de manger le fruit dans la cour pourrait amener certains enfants à vouloir quitter le restaurant plus rapidement. Le but est de les inciter à manger leur repas en restauration, en prenant le temps.*

- Information sur le temps de pause méridienne sur le site d'Anne-Frank :

La durée de la pause méridienne est contrainte sur ce site, en raison d'un nombre d'élèves conséquent et de difficultés organisationnelles liées au bâtiment.

Des mesures correctives sont en cours d'expérimentation afin d'éviter que les enfants ne rentrent en classe après 13h30.

La création d'un pôle de service chaud supplémentaire sera mise en place en janvier 2025, ce qui sous-tend un recrutement spécifique et donc des moyens humains complémentaires.

- Mieux Manger pour Tous :

- Démarrage des dons au Secours Populaire à compter du 17/12/24 dans le cadre d'une convention tout récemment mise en place.

Poursuite des dons aux Restos du Cœur.

En 2024, ce sont 800 kg de denrées qui ont été donnés.

- Fin d'année 2024 : achat de denrées (produits secs) destinées au Secours Populaire et Restos du Cœur , toujours dans le cadre de cet appel à projet.

- Expérimentation d'un outil proposé par Excellents Excédents : Green Menu.

Cet outil numérique vise à faciliter le don en provenance des restaurants scolaires.

Les Restos du Cœur commenceront à utiliser l'outil à partir de janvier 2025.

Restaurant pilote : La Métairie.

- Prochain comité restauration

Préparation de la séance publique Mon Restau Responsable® afin de prendre en compte les attentes des familles en lien avec la restauration.

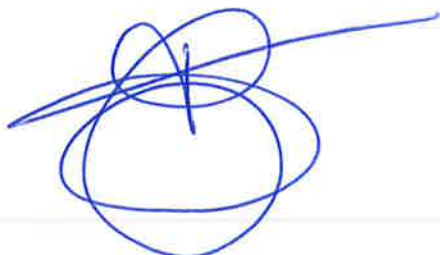
- Question annexe

La signature de la Convention Territoriale Globale (valant Projet Territorial des Solidarités) est prévue ce 19/12/2024 à 17h30. Les représentants de parents d'élèves sont conviés. Le PEdT constitue le pilier éducatif de la CTG.

Un parent d'élève précise que les comptes-rendus des ateliers du PEdT n'ont pas été transmis (APE Charlotte-Divet et Marcel-Gouzil). Ce point sera transmis au service concerné au sein de la direction éducation enfance jeunesse.

**Le prochain comité consultatif restauration est fixé au jeudi 30 janvier 2025 – 18h30 au restaurant Jean-Zay**

Marie Le Cadre  
Responsable de la restauration



Clotilde Rougeot  
Adjointe à l'éducation

