

COMMISSION MENUS DES CANTINES SCOLAIRES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES DE CHARENTON LE PONT

La commission « menus » se réunit tous les deux mois pour étudier et valider les propositions de menus des 2 mois à venir pour les écoles maternelles et élémentaires de la ville de Charenton en présence des services concernés de la ville, d'un élu, de représentants des élèves, de représentants des parents, ainsi que des directeurs d'école, de centre de loisirs et des animateurs sur ces temps de restauration.

Les propositions de menus des deux mois à venir sont élaborées par le prestataire (SOGERES) sur les conseils de leur nutritionniste qui s'appuie sur le GEM-RCN¹ tout en respectant le cahier des charges de l'appel d'offre valable pour 4 ans. Le service restauration de la ville vérifie à son tour que ces propositions respectent bien le cahier des charges avant de les transmettre, quelques jours avant la commission, aux autres participants.

Lors de la commission, les représentants font part des retours d'expérience des 2 mois écoulés et proposent des remplacements ou inversions au cours des échanges sur les menus pour les 2 mois à venir et dans la limite des règles imposées dans le cahier des charges (frites et bifteck 2 fois/mois, 1 œuf dur/mois, fromage à la coupe, etc.)

Les commissions ont lieu - en temps normal - au sein d'une des écoles de la ville, différente d'une commission à l'autre, pour donner la possibilité aux participants de rester déjeuner sur place afin de tester le déjeuner du jour.

COMMISSION MENUS DU 26 MARS 2021 3^{ème} commission de l'année 2020/2021 en visioconférence

16 Participants :

- **Pour la mairie :**
 - o Géraldine LAVITRY (Directrice pôle famille)
 - o Sylvie EDE (Service Restauration)
 - o N. HERREBRECHT (Service Enfance)
 - o Kadjidia DOUCOURE (Service Education/Restauration)
 - o Chanbo GUEGAN ROS (Conseillère municipale)
- **SOGERES** (prestataire de service) : Oriane
- **PEEP Charenton** : Flavie MOUGNEAU (élue de la Maternelle de Conflans)
- **FCPE** (élue aux Alouettes)
- **Autres représentants de parents** : listes isolées 4 Vents, DESNOS, Conflans/AFrance
- **4 Elèves** de Briand (Maxense, CM2, Meriem, CM1, Emilia et Adéla en CE2)

Rappel de certaines règles issues du cahier des charges de l'appel d'offre et qui respectent les recommandations du GEM-RCN¹ notamment : 4 repas végétarien/mois ; 4 plats de viande noble/mois ; 3 plats « industriels » /mois (nuggets, etc.) d'où la présence de viande sur 3 repas/semaine + 1 végétarien/semaine et 1 poisson/semaine.

Retours d'expérience des 2 mois passés

- ▶ **Retour PEEP** : les retours que nous avons eu ces deux derniers mois sur notre adresse mail dédiée pour les écoles de Charenton (peep.commissiondesmenus@gmail.com) concernent essentiellement et **toujours la composition des goûters (trop sucrés et trop peu fait maison donc industriels).**
Le prochain cahier des charges indique :
 - « Prévoir des gâteaux de préférence à trancher et ni trop gras ni trop sucrés. » : cela manque de précision et ne permettra peut-être pas d'échapper aux goûters trop sucrés et fabriqués industriellement avec additifs et graisse saturée
 - « Un choix de céréales sans sucres ajoutés sera proposé. », ce qui est très satisfaisant
 - Fruits : « bananes bio françaises »
 - Pour les desserts (non indiqués dans les goûters), nous avons remarqué agréablement que : « Les compotes sont fraîches ou sans sucre »
- ▶ 26 janvier à Conflans : les raviolis au saumon (plat de secours) ont été servis. La mairie nous répond qu'il y avait apparemment une grève du personnel mais les représentants des parents d'élèves n'ont pas été prévenus et les parents encore moins. Demande est faite pour être informés.
- ▶ A notre question sur le nombre d'enfants inscrits à la cantine entre les années 2019 et 2021, les services de la mairie nous ont répondu qu'il n'y avait pas de baisse d'effectifs. Par contre, depuis novembre, les effectifs fluctuent et il y a de nouveau une baisse depuis mars (fluctuations constatées en fonction des annonces par rapport au télétravail notamment et du fait des absences élèves/enseignants).
- ▶ Nous avons demandé à connaître la variété des fruits servis car les menus étudiés et ensuite consultables dans l'application SoHappy ne précisent pas les fruits servis. Apparemment seuls les services de la Mairie sont destinataires de la liste des fruits envoyés après l'élaboration des menus selon les arrivages, nous avons insisté pour être destinataires de ces listes.
- ▶ Retours de la mairie sur l'expérimentation du fromage servi à part de l'entrée : le test date de décembre mais comme on ne peut pas laisser les élèves se servir actuellement, l'expérimentation n'a donc pas été remise en place.
- ▶ **Retours des élèves** :
 - Mélange riz/lentilles pas très apprécié (SOGERES dit que c'est bien passé dans les autres écoles)
 - Cake vert : certains enfants ont cru que c'était un dessert du coup mauvaise approche
 - Endives coincent
 - Omelettes et pâtes appréciées
 - Aiment cake au chocolat
 - Pois cassés : pas connu et le mélange avec la ratatouille n'est pas très heureux
- ▶ Traditionnellement, les élèves choisissent la composition d'un menu, celui du 10 mai :
 - Saucisse/frites
 - Yaourt aromatisé et salade de fruits

- ▶ **Enquêtes satisfaction SOGERES** de mars 2020 décalées en septembre 2020 : 89 % d'enfants satisfaits (151 consommateurs ont répondu)
Desnos : 92% satisfaits (108 réponses CE1 au CM2/150)

Echanges sur les menus des 2 mois à venir

Précision : Les menus sont les mêmes pour les classes de maternelle et d'élémentaire, seules les portions changent. Les goûters ne sont proposés que pour les classes de maternelle (les fruits non consommés au déjeuner en élémentaire sont proposés pour le goûter) et les classes en élémentaire ont le choix entre 2 entrées contrairement aux classes de maternelle.

Commentaires des élèves : ils aiment les sauces poisson/viandes, par contre les légumes mélangés et en sauce ne font pas l'unanimité notamment la ratatouille, c'est apparemment la préparation plutôt que la composition, la peau de l'aubergine, la présentation tout mélangé. L'animateur présent avec les élèves explique qu'ils préfèrent le parmentier par exemple car la présentation par couche permet de manger les ingrédients séparément.

Certains plats sont présentés féculents et légumes mélangés (comme semoule/légumes au jus) et il vaut mieux que cela continue d'après SOGERES (pour que les enfants mangent les 2, cela diminue les places de stockage, d'emballage, etc.)

Quelques inversions ont été faites et SOGERES nous indique être en attente d'un nouveau fournisseur de glaces car le leader sur le marché, Miko, ne veut plus travailler avec SOGERES qui n'a pas d'agrément pour la livraison à -18° donc ce sont pour l'instant des glaces au sirop qui sont livrées à l'état liquide et sont à congeler une fois sur place. Nous avons relevé qu'il s'agit d'eau et de sucre et que nous étions loin d'une purée de fruits glacée comme dans les sorbets.

Les doughnut seraient à bannir et SOGERES a varié les parfums des confitures pour changer de l'abricot (en rajoutant de la prune/coing et parfois une barre de chocolat noir).

SOGERES a confirmé avoir constaté lors d'une visite dans les 2 boulangeries qui fournissent les écoles que l'hygiène était respectée et les viennoiseries sont bien faites sur place.

Protocole sanitaire

Renforcement : distanciation 2m entre les tables, nettoyage des tables après chaque service

Chaque classe à une zone attitrée dans le réfectoire

Table/chaises désinfectées le matin

Si cas avéré : désinfection du réfectoire

Les adultes servent au maximum les élèves pour éviter que les enfants touchent aux ustensiles communs.

Nouvel appel d'offre

- Fin du délai de réponse au 29 mars : analyse des réponses en avril et les services de la mairie ne peuvent pas en dire plus car SOGERES présent et y a répondu. Les parents tête de listes des associations auront une réunion pour la mise en place, début juin après le passage en conseil municipal
- Le contrat actuel de SOGERES s'arrête le 5 juillet

PROCHAINE COMMISSION MENUS

28 mai 2021

(en visioconférence)

Faites-nous part de **vos remarques, questions et suggestions** sur notre adresse dédiée :

peep.commissiondesmenus@gmail.com

en indiquant l'école de votre enfant et si possible en illustrant vos retours avec des cas concrets (vous pouvez enregistrer les menus dans l'application de SOGERES, SO Happy (so-happy.fr) ou faire des copies écrans et nous les joindre).

ⁱ **GEM-RCN** : le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition a élaboré une recommandation nutrition qui reprend les repères de consommation du Programme national nutrition santé (PNNS 4) afin d'aider les acheteurs publics à élaborer le cahier des charges de leurs contrats de restauration collective et pour donner des conseils pratiques aux professionnels. Il s'agit de répondre à des objectifs nutritionnels (augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents, diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras, etc.) en élaborant des menus en fonction des besoins spécifiques des enfants d'après leur âge en respectant des règles de fréquence des plats, de grammage des portions, de choix des pièces de viande ou de poisson, de recommandations sur le sucre, le sel, les céréales, etc. Cette recommandation s'inscrit aussi dans le plan de lutte contre l'obésité et intègre les priorités du Programme National pour l'Alimentation et ses trois grands objectifs (favoriser les productions issues de l'agriculture biologique, renforcer l'ancrage territorial de notre alimentation en développant l'approvisionnement par les circuits courts et lutter contre le gaspillage alimentaire). Dernière mise à jour de juillet 2015 consultable sur le site du [ministère de l'Economie](http://ministere-de-l-economie.fr).