



COMPTE RENDU

COMMISSION DES MENUS

Décembre 2023

Personnes présentes :

- Une trentaine de parents élus d'écoles maternelles, élémentaires et collèges du 20^e arr.
- Grégory MECHE, directeur de la Caisse des Ecoles du 20^{ee}
- Emmanuelle GUILLEMIN, directrice adjointe
- Aline WEBER, directrice de la Restauration et de l'Innovation
- Adil BOUSSETTA, directeur de l'Exploitation
- Marie-Dominique TATARD, responsable Culinaire - Nutrition
- Katia RENAUDIN, responsable de la Communication

INTRODUCTION DE LA REUNION

Grégory MECHE

Rappel sur les objectifs du [Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris \(2022-2027\)](#).

Ce plan très ambitieux pour accélérer la transition écologique de la restauration collective à Paris porte notamment sur :

- La qualité de l'assiette avec pour objectifs 100% d'alimentation durable à échéance 2027, 50% de bio dont 50% de produits locaux (moins de 250 km de Paris) et une alternative végétarienne quotidienne dès 2025
- La limitation des déchets et notamment pour le 20^e, la suppression de la barquette à usage unique. Un objectif que nous pourrions réaliser au 1^e semestre 2024.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire qui s'accompagne de l'obligation du tri des bio déchets et de leur collecte dès le 1^e janvier 2024.

Rappel des chiffres EGALIM 2022 (chiffres issus de la déclaration obligatoire macantine.gouv)

Annonce des projections sur nos résultats 2023.

Bilan carbone de l'assiette 2022 et projection pour janvier-février 2024.

Ces dernières semaines ont été marquées par des changements sur les menus initialement prévus et présentés lors de la commission de septembre.

Plusieurs facteurs expliquent ces imprévus :

- Problème de panne sur la conditionneuse à froid depuis plusieurs semaines ayant eu des conséquences sur le service des entrées.

- Grève des animateurs et animatrices de la Ville de Paris
- Rupture massive de fournisseurs
- Les limites des marchés publics passés par la CDE 20 ont été atteintes (en raison notamment de l'inflation) qui nous a obligé à relancer des lots notamment en bio.

ECHANGES AVEC LA SALLE

1/ Question de la saisonnalité

- Les fruits sont de saison et bio France.
- Les légumes pour les produits bruts ou frais sont bio, français, de saison.
- Les autres légumes sont de la 4^e ou 5^e gamme donc conserves, surgelés.
- Il manque une légumerie. Grégory Mèche explique la démarche engagée pour étudier la possibilité d'une légumerie pour la CDE 20. Trajectoire engagée pour approcher encore plus la qualité pour travailler des légumes de 1^e catégorie.

2/ Information des enfants concernant les propositions végétariennes et les alternatives.

- 2 menus / semaine et 1 jour par mois avec une alternative carnée.
- Pas de soja. Produits à base de fèves ou de légumineuses.
- Rappel des rôles : CDE produit, livre et sert et les agent.e.s de la ville de Paris encadrent les enfants durant le repas des enfants. C'est leur métier.
- Vigilance à ce que les alternatives végétariennes ne ressemblent pas trop à des plats carnés
- 10 séances de formation des agent.e.s de cuisine de la CDE 20 en 2023 à la cuisine végétarienne.

3/ Comment calibrer au mieux les proportions entre les propositions carnées et les propositions végétales ?

Des observations précises sont faites au quotidien dans les écoles pour comprendre la répartition des habitudes et usages des convives.

Certains plats végétariens ont plus de succès que d'autres et inversement. Par exemple, les merguez lors des couscous pour lesquels une alternative est proposée, ont beaucoup plus de succès dans certaines écoles que d'autres typologies de viande. On peut s'interroger sur la pertinence des propositions alternatives mais il est important pour la CDE 20 de pouvoir tester et affiner avant que l'alternative quotidienne ne soit déployée partout. Il y aura peut-être à terme un système d'inscription à l'avance ou tout autre solution qui permettrait à la fois d'ajuster la production, de satisfaire les choix des convives sans gaspiller.

4/ Les quantités servies

La CDE 20 répond aux exigences des recommandations nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) même si depuis un an environ, la part de féculents a été augmentée car ils ont du succès. Avec le déploiement sur toutes les écoles du principe « petite faim – grande faim » il est possible de se resservir pour les enfants qui le souhaitent. C'est l'une des solutions à la sensation du « trop peu ».

Plusieurs remontées de parents sur des manques ou des dysfonctionnements mais aussi des points positifs sur l'amélioration de la qualité du service et de l'assiette en général. Ils sont pris en compte.

La CDE 20 a remarqué que des adultes non-inscrits déjeunent trop souvent sans être facturés car les directeurs ou directrices d'établissement ne font pas correctement leur gestion de service.

5/ Les règles pour déjeuner à la cantine

Chaque année, la CDE 20 offre un repas pour les parents élus. Les parents non élus doivent s'inscrire trois semaines avant. Les repas seront facturés.

6/ Le bien-être à table et les projets pour des réfectoires plus agréables

La CDE 20 invite les parents d'élèves à se saisir du budget participatif et propose de co-construire des projets à la fois pour améliorer les réfectoires (question de l'insonorisation par exemple, financement d'étude de nuisances sonores, décoration, mobiliers expérimentaux...).

PRESENTATION DES MENUS DE JANVIER ET FEVRIER 2024

Rappel des contraintes de production.

Rappel sur les règles d'équilibre du GEMRCN : l'équilibre nutritionnel est fait sur une durée de 20 jours. Le repas du midi doit apporter environ 40% des apports énergétiques journaliers, ce qui est le cas.

Annonce des premiers tests de cuisson à basse température qui permettra à terme de faire évoluer les modes de production. Réalisation des premiers gâteaux maison durant l'automne.

Quelques demandes précises sont faites :

- 09/01 changer l'entrée du collège ;
- Rajout d'un dessert un peu gourmand le 12/01 ;
- Equilibre du repas du 17/01 : enlever les nuggets et yaourt type panacotta pour rester dans le thème Italie.
- Les goûters sont souvent similaires : quelles solutions envisager pour les faire évoluer un peu ?
- Un Sirop de foin est proposé le 26/01 et du miel est prévu ce jour au goûter : les goûts se rapprochant, la proposition du goûter sera changée.
- Ne pas proposer d'alternative carnée pour les maternelles.

Pour plus d'informations : Cf. la présentation en PJ.