

Compte rendu de la commission des menus Du 11 mars 2025

Participant.e.s

Parents représentants des établissements : Clémentine ARROU VIGNOD (21 Bidassoa), Anne-Laure BOREL (291 Pyrénées), Adrien COLBOC (9 Bretonneau), Benjamin COLIN (15 Eupatoria), Loïc CORBASSON (9 Bretonneau), Florence DION (22 Métra), Marie LUCCIONI (12 Grands champs et 11 Plaine), Charles MEURER (Jean Perrin), Michael MILLER (21 Bidassoa), Fabien MOZON (18 Surmelin), Elsa PIERNIKARCH (68 Vitruve), Kenza SOULIER (11 Lesseps), Alice TURPIN (68 Vitruve), Jessica DOYEN (52 Planchat), Pauline GRIGORIEVA (99 Pyrénées), Julien PAMART (166 Pelleport, Gambetta), Stéphanie JAILLET (Doisneau), Luisa LANDA (34 Tourtille)

CDE20 : **Grégory MECHE**, Directeur général **Aline Weber**, Directrice de la Restauration, de l'Innovation et de la Communication, **Adil Boussetta**, Directeur de l'Exploitation, **Angèle Ernoult**, Diététicienne - Responsable nutrition culinaire, **Marie-Dominique TATARD**, Chargée de projet Alimentation durable, Transition écologique et Expérimentation, **Nella GIBUS**, Chargée de communication

Ordre du jour :

- Point sur l'introduction de la barquette inox dans les écoles
- Informations sur les futurs marchés alimentaires
- Retours sur l'alternative végétarienne
- Présentation de menus de avril à juin

1. Point sur l'introduction de la barquette inox dans les écoles

- Le déploiement des barquettes inox est en cours et devrait se terminer avant les vacances de printemps. Nous avons fait le choix d'un déploiement progressif pour valider chacune des étapes.
- Dès décembre, nous avons fait le choix de tester les nouvelles barquettes sur une école.
- Après quelques semaines de tests, nous avons déployé les barquettes inox sur les écoles d'une tournée, et les analyses microbiologiques sont conformes. Depuis le retour des vacances d'hiver, chaque semaine, nous ajoutons une nouvelle tournée afin d'accompagner les équipes dans leurs gestes et les nouveaux process. Ce déploiement progressif nous permettra de couvrir l'ensemble des écoles du 20^e avant les vacances de printemps.
- Ce changement fait suite au point n°7 du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris, qui prévoit la sortie des plastiques de la restauration collective municipale, une démarche engagée depuis 2017.
- En dépit des inquiétudes exprimées par certains parents suite à un article paru dans *Le Monde* concernant un éventuel retour au plastique, il a été précisé qu'il n'y aurait pas de retour du plastique dans les écoles du 20^e. Les parents ont été rassurés sur ce point.

2. Informations sur les futurs marchés alimentaires

- De nouveaux marchés publics sont en cours. La commission d'appel d'offres se réunit prochainement pour désigner les futurs titulaires des lots concernés.
- Des critères spécifiques sont définis avant la publication des appels d'offres afin d'assurer la qualité des produits.

- Il a été également précisé que les fournisseurs sont nos acheteurs, ce qui nous permet de sélectionner les produits que nous souhaitons intégrer dans nos menus.

3. Retours sur l'alternative végétarienne

L'alternative quotidienne végétarienne est en place depuis le retour des vacances de fin d'année dans une proportion de 80% de repas dit « carnés » et 20 % végétariens. La répartition au sein des cantines se passe sereinement, grâce à la vigilance des équipes de la CDE sur site et de l'aide apportée par les équipes d'animation.

Nous constatons à la fois les succès et les difficultés :

- Nous rencontrons des difficultés de garantir 100% de "fait maison" pour les alternatives végétariennes, car elles nécessitent une main-d'œuvre importante et des espaces de stockage que nous n'avons pas pour l'instant.
- Un point important a été soulevé concernant la présentation des plats : il n'y avait pas suffisamment de différence visuelle entre les plats standards et végétariens, ce qui pouvait prêter à confusion. Ce problème a été pris en compte, et des ajustements seront faits pour mieux distinguer ces plats sur les prochains menus.
- Les jours où du poisson est au menu nous constatons un gaspillage plus important de l'alternative végétarienne. Nous faisons le choix de ne plus proposer les jours de poisson une alternative végétarienne, mais de proposer aux convives une plus grosse quantité d'accompagnement.
- Rappel concernant la composition de l'alternative végétarienne lorsqu'il s'agit de produits agro-industriels : pois, fèves, lentilles, qui font partie de la famille des légumineuses, et sont des aliments riches en protéines végétales, fer et fibres, permettant, associés à des féculents, de constituer une alternative qualitative à un plat carné. Ces produits sont sans additifs, à bas impact carbone.

- Pour en savoir plus sur l'équilibre des repas végétariens : <https://caissedesecoles20.fr/cde20/p-72-l-equilibre-nutritionnel-des-repas-vegetariens.html>

4. Présentation des menus d'avril à juin

- Les menus pour les trois prochains mois ont été présentés et validés.
- Le poisson frais et les carottes râpées maison sont toujours très appréciés des élèves.
- Succès et retours positifs de « Petite Faim – Grande Faim » qui permet aux enfants de se servir à la juste quantité.
- De nouvelles recettes seront proposées essentiellement issues du [livret des 40 recettes végétariennes](#) réalisés par les gestionnaires de la Restauration collective parisienne : rigatonis au brocolis et cheddar, tajine aux abricots et pois chiches accompagné d'un boulghour à l'orange, macaronis sauce façon minestrone, paëlla végétarienne...

5. Échanges

- Le "bar à épices" est en cours de mise en œuvre dans les collèges. Les contenants ont déjà été trouvés, et le projet sera progressivement intégré dans les écoles.
- Quelques problèmes ont été signalés sur des retards de livraison des repas ont entraîné une perte de temps pour les élèves pendant leurs cours. Ces retards connus de la direction de la CDE sont le fait de plusieurs problématiques et notamment le déploiement partiel de la barquette inox qui ralentit le conditionnement puisque nous conditionnons toujours selon deux méthodes. Par ailleurs, une sauteuse en panne à l'UCP et en cours de réparation nous freine parfois dans certaines préparations décalant donc les plannings de production. La CDE20 rassure en disant que ces problèmes sont identifiés et en cours de résolution.

- Une signature quadri-partite a été évoquée entre Fermiers de Loué, Ovoteam et la NAP, concernant un partenariat pour l’approvisionnement en œufs bio fermiers. Ce partenariat a été présenté lors du Salon de l’Agriculture.

- Pour en savoir plus sur <https://www.caissedesecoledes20.fr/cde20/blog-67-retour-sur-2-semaines-intenses-de-rencontres-avec-les-producteurs-et-filieres---.html>

- Les parents interrogent le calendrier prévu pour les travaux de la légumerie, projet porté par la CDE20 suite au financement d’une étude par la Ville de Paris. Grégory MECHE répond que le projet a été présenté aux élu.e.s du 20^e et qu’il est en attente d’un arbitrage de la Ville de Paris quant au budget nécessaire pour sa réalisation. Compte tenu du contexte budgétaire, d’autres investissements sont nécessaires et importants pour la CDE20 et le projet de légumerie, s’il est essentiel et permettra de belles avancées pour la qualité de l’assiette, n’est peut-être plus prioritaire. Dans l’attente d’un arbitrage, la CDE20 cherche des sources de financements complémentaires afin de permettre sa réalisation.

Prochaine commission-menu

Mardi 24 juin à 18h30