

Compte rendu de la commission des menus

Du 2 avril 2024

Participant.e.s

Parents représentants des établissements : Laura MULLER (291 Pyrénées), Amina AOUAT (Bretonneau), Stéphanie JAILLET (Doisneau), Marion MANN-CAMILLO (Télégraphe), Sahi FIGOREL (Pelleport), Irène MORAGLIO (Retrait)

CDE20 : Le directeur **Grégory Mèche**, **Aline Weber**, Directrice de la Restauration et de l'Innovation, **Adil Boussetta**, Directeur de l'Exploitation, **Marie-Dominique Tatard-Suffern**, Chargée de projet Alimentation Durable, Transition Ecologique et Expérimentation, **Angèle Ernoult**, Diététicienne, Responsable nutrition culinaire, **Camille Blot**, Alternante chargée de projet approvisionnement Durable et expérimentation.

Ordre du jour :

- Retour sur les menus de mars et avril,
- Présentation et échange sur les menus de mai et juin,
- Notre bilan EGalim 2023 et la traduction en PAD,
- La formation de nos équipes à la cuisine végétarienne
- Questionnaire de satisfaction auprès des familles,
- Notre bilan carbone de janvier à juin

Présentation de Angèle Ernoult, arrivée le 1 mars, en tant que diététicienne, sur le poste de Responsable nutrition culinaire, précédemment occupé par Marie-Dominique Tatard.

Rappel sur le fonctionnement des commissions menus : travail en interne avec toute l'équipe, calcul du coût, réunion co-tech chaque semaine...

Retours des parents sur les menus passés (mars-avril)

- Les menus végétariens sont récurrents et un peu légers, notamment dans les collèges.
→ *CDE 20 : nous proposons minimum 2 repas végétariens par semaine pour tous, dans le cadre du Plan Alimentation Durable de la ville de Paris. L'équilibre des repas végétariens est travaillé continuellement.*
- Les émincés végétaux semblent ne pas être appréciés (pas le même avis pour les élémentaires)

- Retour sur les **5 repas au 291 Pyrénées** :
 - Les plats végétariens n'étaient pas affichés
 - Le menu est en A4, en noir et blanc sur du papier recyclé et les enfants ne le lisent pas
 - Les écriteaux ne sont pas mis en place
 - Le retour des parents, en verbatim « c'est bon en fait », « ça se mange très bien »
 - 70 % des assiettes sont consommées sur la semaine où les parents d'élèves sont allées déjeuner
 - Les galettes de pommes de terre sont un échec, « il faut le voir pour le croire », parole d'un parent d'élève

- Retour sur le **menu du 8 mars** à Dolto :
 - Mauvais retour du 291 Pyrénées sur le visuel du menu, à simplifier. Semaine très complexe pour les agent(e)s dans cette école.

➔ *CDE 20 : Grégory Mèche précise que le visuel joue pour 50 % du choix de l'enfant. La responsabilité est partagée entre les écoles et la CDE 20. La CDE20 imprime un menu toutes les semaines en couleur, pour chaque self. Il est donc censé être affiché.*

- Un parent d'élève préconise un affichage quotidien du menu.

➔ *CDE 20 : Nous recherchons actuellement des ardoises ou autre support pour le menu du jour, « comme dans un petit restau ». Nous sommes en réflexion sur la façon dont nos agents peuvent venir en appui des animateurs et des adultes encadrants pour expliquer les menus. Nous devons nous améliorer également sur la simplification et la lisibilité des menus.*

- Les quantités sont trop justes pour les élémentaires et maternelles, il n'y a pas d'entrées donc quand ils n'aiment pas le plat, ils ne mangent rien.

➔ *CDE 20 : Grégory Mèche précise que les assiettes doivent être vides pour juger que les quantités ne sont pas suffisantes. Pour rappel, nous servons + 120 % de féculents (pâtes, riz) que ce que recommande le GEMRCN.*

- Certaines des entrées proposées en maternelles ont bien fonctionné (avec tous les éléments à disposition sur la table pour que l'enfant mange comme il le souhaite et dans l'ordre qu'il veut)

Présentation des menus mai – juin

Informations diverses de la CDE 20

- ➔ Nous devons atteindre 65 % de bio dans les menus pour janvier 2025.
- ➔ Le coût moyen du menu du mois de mai est de 2.20 €, avec 63 % de bio.
- ➔ Le menu de juin atteint 66 % de bio.

Remarques et questions des parents

- Sur les menus de mai, il y a beaucoup de féculents et moins de légumes.
- ➔ *CDE 20 : Il y a effectivement peu de légumes verts, mais c'est aussi une question d'organisation de la production avec les jours fériés. Nous essayons de proposer plus de mélanges féculents/légumes. Angèle Ernoult rappelle qu'il est important d'avoir une portion de féculents à chaque repas, pour l'effet de satiété. Nous essayerons néanmoins de mieux répartir les accompagnements sur les prochains menus.*

- Il y a un bon retour sur les poissons frais.
- ➔ *CDE 20 : Nous proposons désormais 2 poissons frais/mois.*

- Les parents d'élèves proposent d'organiser des pesées dans plusieurs écoles pour sensibiliser les élèves, pour qu'ils comprennent qu'il faut lutter contre le gaspillage alimentaire.
- ➔ *CDE20 : Nous comptons mettre cela en place dans certaines écoles prochainement*

- Les parents d'élève pensent que les rillettes de volaille du vendredi 03/05 risquent d'être prises pour une entrée avec du porc.
- ➔ *CDE 20 : Nous le préciserons bien dans la lettre d'infos hebdomadaire, pour que les responsables d'offices informent les enfants.*

- La crème dessert vanille (type Danette) est trop sucrée.
- ➔ *CDE 20 : Nous voulons réduire voire supprimer ce type de dessert dans les prochains menus.*
- Les menus de juin sont plus riches en entrées pour les élémentaires et maternelles
- ➔ *CDE 20 : En effet, nous avons un choix plus large de fruits et légumes de saison à cette période de l'année.*

- Le repas du lundi 10/06 est très light, les élèves ont souvent sport le lundi, ils ont besoin de manger quelque chose de consistant.
- ➔ *CDE 20 : Nous inversons le dessert du jeudi 13/06 (fondant au chocolat bio) avec le fruit de saison du lundi 10/06, pour enrichir le menu du lundi.*

Bilan EGAlim 2023 et traduction en PAD

Présentation de nos chiffres de l'année 2023. L'une des meilleures CDE à atteindre ce score en Egalim (94 % de produits durables). Traduit en PAD : 72 % label dont 59% bio et 45,6% local (rayon 250km).

La CDE20 fait le choix de proposer des fromages AOP/AOC plutôt que du bio agro-chimique (type Babybel)

Nous poursuivons nos objectifs sur l'année 2024, avec davantage de produits équitables

Nord-Sud : banane et chocolat équitable et toujours plus de produits équitables Nord-Nord pour soutenir les filières laitières en difficulté.

La formation de nos équipes à la cuisine végétarienne

Nos cuisiniers sont formés régulièrement à la cuisine végétarienne, par des instituts de formation spécialisés, tel que Cap Veggie. Cela permet d'apprendre de nouvelles recettes, de nouvelles techniques, et donc de varier les menus végétariens, qui sont présents au moins 2 fois par semaine dans toutes les écoles.

Questionnaires de satisfaction

Aline Weber a présenté les 2 questionnaires de satisfaction à destination des familles.

Les parents d'élève présents ont trouvé ce projet très pertinent. Les questionnaires seront accessibles grâce à un QR code, qui sera publié sur l'ENT.

Notre bilan carbone

Nous restons toujours en dessous de 1035 g/C02 sur les menus de mai et juin, avec une moyenne de 870 g de C02 / repas.

La réduction des plats à base de viande et l'augmentation des repas végétariens contribuent pour une grande partie à la réduction de l'émission de C02.

Prochaine commission menus

La prochaine commission des menus se tiendra le **mardi 2 juillet, à 18h30** dans le réfectoire de la CDE20 au 30-36 rue Paul Meurice.