

Parents représentants des établissements : Benjamin COLIN (EM 15 Eupatoria), Neli DOBREVA (Collège Jean Perrin), Stéphanie JAILLET (Collège Robert Doisneau), Leila KESSEN (Collège Robert Doisneau), Charles MEURER (Collège Jean Perrin), Aicha RIAHI (Collège Jean Perrin), Irene MORAGLIO (Maternelle Retrait), Fadila OUKACINE (Vitruve ; Collège Matisse), Anne-Laure JARRY (8 Pierre Foncin)

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 et Responsable du pôle nutrition-culinaire Marie-Dominique TATARD-SUFFERN, Chargée de projet Alimentation durable, Transition écologique et Expérimentation

ORDRE DU JOUR

- Inscriptions à la restauration scolaire 2025-2026
- Présentation des menus de rentrée
- De nouveaux lots sur mesure
- Nos chiffres en alimentation durable
- Dégustation de produits locaux

1. Inscriptions à la restauration scolaire 2025-2026

Un point a été fait sur le choix de menu proposé aux familles pour l'année scolaire 2025-2026.

Les familles devront choisir pour leur enfant **un type de menu à l'année**, parmi les deux options proposées :

- **Menu mixte** : comprenant viande, poisson, œufs
- **Menu végétarien** : sans viande ni poisson, avec œufs, produits laitiers et protéines végétales (type légumineuses)

Ce choix sera à effectuer lors des inscriptions ou réinscriptions à la restauration scolaire. Il permet de mieux organiser la production, tout en répondant aux souhaits alimentaires des familles.

2. Présentation des menus de rentrée

Les menus de septembre 2025 ont été présentés à l'ensemble des participants.

➤ Quenelles prévues le 11 septembre

À l'occasion de la journée mondiale des grands-parents, le menu du 11 septembre prévoit un plat de quenelles. Plusieurs représentants de parents ont exprimé leurs réserves sur ce choix :

- Texture jugée peu adaptée aux enfants (trop molle)
- Risque de gaspillage

Un test en cuisine centrale sera effectué avec une sauce tomate légère afin d'évaluer la tenue du produit et sa présentation. Si ce test ne s'avère pas concluant, une modification du menu sera envisagée, avec une alternative plus adaptée aux goûts des enfants.

➤ Bar à épices dans les collèges

Le projet de bar à épices en collège a de nouveau été évoqué. Une phase de test a récemment eu lieu au collège Doisneau, permettant d'expérimenter l'usage de cinq épices différentes : **paprika fumé, piment doux, poivre, curry, et herbes de Provence.**

Les retours des élèves ont montré une préférence marquée pour le **paprika fumé** et le **piment doux**.

La mise en place du dispositif est prévue à la rentrée scolaire dans les collèges, et le choix des épices pourra évoluer en fonction des retours des élèves.

L'objectif est de permettre aux élèves d'assaisonner leurs plats selon leurs goûts, de favoriser la découverte des saveurs, et plus largement de contribuer à l'éducation au goût.

➤ Quantités insuffisantes au collège Jean Perrin

Un parent d'élève a indiqué que sa fille rentre régulièrement en ayant très faim après le déjeuner, mangeant souvent uniquement du pain à la cantine. Et que les quantités sont insuffisantes.

M. Meurer, secrétaire général du collège Jean Perrin, a indiqué qu'il y a très régulièrement du rab et qu'il est rare qu'il manque en fin de service.

Il est toutefois possible que certains élèves n'osent pas se resservir. Une meilleure communication sur cette possibilité est à envisager au sein de l'établissement.

➤ Test : yaourts nature sans sucre en maternelle

Un parent d'une maternelle a suggéré de supprimer les sachets de sucre servis avec les yaourts nature en petite section de maternelle, estimant qu'à cet âge, les enfants ne sont pas encore habitués au goût sucré.

Ce test, très pertinent, sera mis en place prochainement. Nous veillerons à informer nos agent.e.s en office ainsi que les équipes d'animation, afin que ce projet soit bien suivi et accompagné.

➤ Fiche technique des boulettes d'agneau

À la demande d'un parent d'élève, la fiche technique des boulettes d'agneau a été transmise.

Il s'agit d'un produit surgelé, proposé une fois par mois dans les menus. Ce plat respecte les recommandations du GEMRCN, en matière de viandes de type hachées et de fréquence de service pour ce type de produit.

➤ Proposition : semaine de menus choisis par les enfants

Une idée a été soumise par les parents : organiser une **semaine de menus choisis par les enfants**, en collaboration avec la diététicienne de la CDE20, dans le respect de l'équilibre nutritionnel.

Objectifs de cette initiative :

- Mieux comprendre les préférences alimentaires des enfants
- Tester l'impact sur le gaspillage alimentaire
- Évaluer si les plaintes liées à la sensation de faim sont dues aux quantités proposées ou aux goûts personnels

3. De nouveaux lots sur mesure

Dans le cadre de l'évolution de ses marchés alimentaires, la Caisse des écoles du 20e a travaillé à la création de nouveaux lots ciblés pour améliorer la qualité des produits et renforcer les filières locales et durables. Les nouveaux lots sont les suivants :

- **Lot produits régionaux** : galettes, crêpes, desserts bretons
- **Lot épices et condiments bio**
- **Lot complément de gamme pains et gâteaux frais à partager**
- **Lot yaourts et purées de fruits bio en poches souples**
- **Lot poisson frais sur glace**, conditionné en carton recyclable, issu de la pêche française : poisson de saison, type de pêche préservant la ressource halieutique, portion ou plein filet

Ces évolutions s'inscrivent dans la volonté de garantir une alimentation de qualité, de saison, durable et locale pour les enfants.

4. Nos chiffres en alimentation durable

Un point a été fait sur les **résultats 2024** en matière d'alimentation durable à la Caisse des écoles du 20e arrondissement.

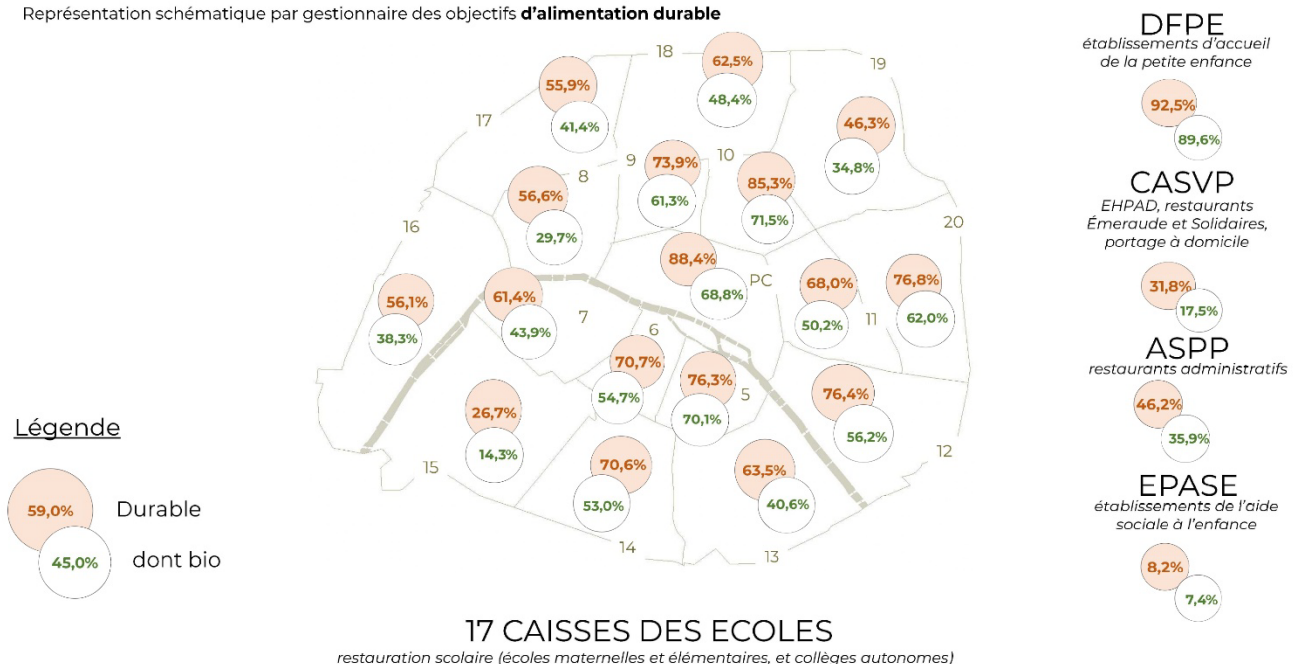
- **76,8 %** des produits servis sont considérés comme **durables**
- **62 %** sont issus de l'**agriculture biologique**

Ces chiffres positionnent la CDE20 parmi les meilleures caisses parisiennes, sur les 17 existantes, en termes d'engagement pour une alimentation de qualité, durable et respectueuse de l'environnement.

Vous trouverez ci-dessous le schéma des indicateurs de durabilités des 17 caisses parisiennes, issu du sixième Comité de pilotage du Plan Alimentation Durable 2022-2027.

Indicateurs de durabilité (2)

Représentation schématique par gestionnaire des objectifs **d'alimentation durable**



5. Dégustation de produits locaux

En fin de commission, une dégustation de produits locaux a été proposée aux participants, afin de découvrir des références déjà intégrées ou en cours d'introduction dans les menus scolaires.

Produits dégustés :

- **Fromages bio d'Entrammes (lait de foin)** – produits dans la Mayenne et l'Orne
- **Yaourts aromatisés Pur Perche** : framboise, citron, vanille + crème dessert chocolat
- **Fromages Pur Perche** : issus d'un groupement de six producteurs indépendants, ayant leur propre collecte et leur propre atelier de transformation. En cours de certification **commerce équitable Nord-Nord**

Cette dégustation a été très appréciée et a permis de valoriser le travail des producteurs partenaires.

Prochaine commission menu : Mardi 23 septembre 2025