

Élus et parents représentants des établissements : Charles MEURER, Carole GAUZERE, Sophie COULIBALY, Claire GOFFAUX ESPEJO, Julien PAMART, Léa HIMPAN, Maria SERRA, Morgane, Nicolas MAMARBACHI

CDE20 : Grégory MECHE, Directeur général, 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, Bahia LAMRI, Directrice de la Restauration, de l'Innovation et de la Communication

ORDRE DU JOUR

- Inscription à la restauration scolaire 2026-2027
- Canicule et adaptation des menus
- Présentation des menus de rentrée
- Nouvelles modalités d'accompagnements des laitages
- Nos pique-niques frais de l'été
- Point sujet cadmium
- Planet Score

1. Inscription à la restauration scolaire 2026-2027

Depuis le 1er juin, l'inscription à la restauration scolaire se fait sur le portail Paris Familles. Cette évolution a été présentée aux représentants des parents afin de rappeler les nouvelles modalités d'inscription et d'orienter les familles vers l'espace parents pour toute information complémentaire.

Une question a été posée sur une éventuelle augmentation du nombre d'inscriptions à la suite de l'annonce de la gratuité de la cantine pour les tranches 1 et 2. Le directeur a indiqué qu'il était encore trop tôt pour le savoir et qu'un premier bilan pourra être fait fin septembre ou début octobre, à la fin des inscriptions. Il a également été précisé que la gratuité de la cantine ne dispense pas de l'inscription, qui reste obligatoire pour les familles concernées.

2. Canicule et adaptation des menus

En raison des fortes chaleurs annoncées cet été et particulièrement jusqu'au 15 juillet, les menus ont été adaptés en privilégiant des repas frais, comme des salades complètes, sandwich bar...

Cette organisation permet d'éviter l'utilisation des fours de réchauffe dans les offices, de préserver les conditions de travail des agent·e·s et d'offrir aux enfants des repas sains, équilibrés et plus agréables à consommer pendant ces épisodes de fortes températures.

3. Présentation des menus de rentrée

Les menus du mois de septembre ont été présentés. Ils s'inscrivent dans la continuité du travail mené sur l'équilibre nutritionnel, la qualité des produits servis et l'adaptation des propositions aux contraintes de saison et d'organisation.

Cette présentation a permis d'échanger avec les représentants des parents sur les grandes orientations retenues pour le début de l'année scolaire.

Le sujet de la cuisine sur place a également été abordé. Un premier test aura lieu le jeudi 10 septembre au collège Pierre Mendès France, avec l'équipe qui a récemment été formée à plusieurs recettes d'entrées et de desserts.

Cette expérimentation permettra de mettre en pratique ce travail de préparation sur site, en conditions réelles de service.

Pour ce premier test, deux recettes ont été retenues : un cake salé aux olives, tomates confites et feta en entrée, ainsi qu'une mousse au chocolat en dessert. L'objectif est d'évaluer l'organisation, le rendu des préparations et l'adhésion des enfants, avant d'envisager un déploiement progressif dans d'autres collèges.

Il a été rappelé que la viande est cuite séparément, tout comme la sauce, avant d'être mélangées dans la barquette. Au moment du service, les agents sont équipés de cuillères à trous, ce qui leur permet d'ajuster la quantité de sauce servie en fonction de la demande de l'enfant. Cette organisation permet donc de mieux prendre en compte les préférences de chacun et s'inscrit dans une démarche de personnalisation du service. Les sauces proposées sont par ailleurs végétariennes et préparées à partir de bouillon de légumes bio, de notre fournisseur d'épices bio situé en Mayenne. Pour les végétariens, cette même sauce est également proposée séparément.

4. Nouvelles modalités d'accompagnement des laitages

La commission a présenté les nouvelles modalités d'accompagnement des laitages, avec la suppression générale du stick de sucre. Cette évolution s'inscrit dans les recommandations de santé publique visant à limiter la consommation de sucres ajoutés chez les enfants. En France, le PNNS 2026-2030 rappelle la nécessité de limiter les produits sucrés, et l'OMS recommande de réduire les sucres ajoutés à moins de 10% de l'apport énergétique total, avec un objectif idéal de 5%.

En maternelle, aucun sucre ne sera proposé pour les toutes petites et petites sections, comme c'est déjà le cas dans les crèches. À partir de la moyenne section, il ne sera proposé qu'à la demande de l'enfant, avec un doseur mis à disposition des animateurs dans chaque école. En élémentaire, quelques doseurs seront disponibles pour les encadrants, avec du miel en alternance. Dans les collèges, une fontaine à yaourt avec sucre, miel ou confiture au choix sera proposée en autonomie.

Il a également été rappelé que les laitages servis sont des produits de qualité, fermiers et bio, dont le goût est déjà naturellement sucré. L'objectif de cette évolution n'est donc pas de supprimer toute possibilité d'ajout, mais de mieux encadrer les usages, d'éviter les ajouts systématiques de sucre et d'accompagner progressivement les enfants vers des habitudes alimentaires plus équilibrées.

5. Nos pique-niques frais de l'été

Cet été, uniquement des pique-niques **frais et maison** seront préparés pour les sorties scolaires (sauf exception). Plusieurs tests de salades et sandwichs ont été fait. Ont été retenus :

- 3 salades maison dans des barquettes en inox de 300 g : salade de riz, maïs, tomate et emmental ; taboulé et feta ; salade de pâtes aux petits légumes et gouda.
- 2 sandwichs maison frais : sandwich St Môret, sardines, salade et tomates ; sandwich œuf mayonnaise, salade et emmental.

Ces salades et sandwichs seront répartis sur la semaine, et accompagnés de chips/yaourt à boire/compote ou salade de fruits, pour un pique-nique complet et équilibré.

6. Point sujet cadmium

Un point d'information a été fait sur le cadmium, métal lourd présent naturellement dans les sols ou pouvant s'y accumuler à la suite d'apports d'engrais phosphatés. La présentation a rappelé les seuils réglementaires actuels ainsi que les évolutions envisagées par les pouvoirs publics.

Il a été expliqué que certains aliments sont davantage concernés, notamment certains féculents complets et légumes feuilles. La caisse des écoles du 20e a présenté le travail engagé pour orienter ses achats vers des produits dont les teneurs sont déjà inférieures aux seuils de référence, afin de limiter l'exposition des enfants.

7. Planet Score

Un point a enfin été présenté sur le travail en cours autour des critères de sélection des achats et de leur impact. Cette démarche vise à mieux évaluer les effets des choix d'approvisionnement sur la qualité alimentaire, l'environnement et l'évolution des pratiques agricoles.

Ce travail est présenté comme un premier pilote d'envergure en restauration collective, avec pour objectif de vérifier que les critères retenus dans les achats produisent un effet réel et mesurable.

Prochaine commission des menus : Mardi 15 septembre à 18h30