

## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS

17 SEPTEMBRE 2024

### PERSONNES PRESENTES :

#### *Pour les parents d'élèves et les établissements scolaires :*

Elodie FEHRNBACH SCHENKEL, EM 68 Vitruve  
Paloma GIALLOLACCI, EM 61 rue vitruve  
Taïna GRASTILLEUR, EE 24 Olivier Métra  
Anne-Laure JARRY, EE Pierre Foncin  
Sandrine MERIC-BIALKOWSKI, Directrice EM Cour des Noues  
Delphine MICHELI, EM Cour des Noues  
Irene MORAGLIO, EM Retrait  
Yann-Gautier STEPHAN, Secrétaire Général Collège - Françoise Dolto  
Anne-Françoise THOMAS, EP 103 avenue Gambetta  
Sonia MIGUEL, groupe scolaire Plaine, Grands Champs et collège Lucie Faure  
Fadila POUKACINE, école Vitruve, collègue Henri Matisse

#### *Pour la Caisse des Ecoles :*

Grégory MECHE, directeur général  
Adil BOUSSETTA, directeur d'Exploitation  
Marie-Dominique TATARD, (en distanciel), chargée de projet Alimentation Durable, Transition écologique et Expérimentation  
Angèle ERNOULT, diététicienne, responsable du service nutrition - culinaire  
Aline WEBER, directrice de la Restauration et de l'Innovation

### 1. L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DE NOS MENUS

La Caisse des Écoles du 20e a mis en place une stratégie d'achat spécifique qui met l'accent sur la qualité et le respect des engagements du Plan Alimentation Durable (PAD) de la Ville de Paris :

- Poisson frais : Tous les poissons sont MSC, garantissant ainsi une pêche durable. Nous limitons à une seule fois par mois le poisson pané, les deux autres poissons servis sont des poissons frais.
- Fromage à la coupe : Nous privilégions les fromages AOP à la coupe plutôt que du fromage industriel bio, pour une qualité supérieure.
- Viande : Nous sélectionnons de la viande locale, bio ou label rouge, afin de réduire les pertes, améliorer le goût et soutenir les filières locales.
- Fruits : Ils sont 100% bio et français, soutenant l'agriculture locale (sauf les agrumes venant d'Espagne)
- Pâtisseries maison : Deux fois par mois, pour limiter les additifs et les produits industriels souvent trop sucrés ainsi que deux salades de fruits frais.
- Œufs : 100% bio et français, issus de fermes labellisées (œufs fermiers de Loué).
- Pâtes : 100% de nos pâtes sont françaises, composées à 100% de blé français et bio

**Rappel : 92% EGALIM, dont 59% bio**

Le budget alimentaire de la CDE s'élève à près de 6 millions d'euros en 2024. Si nous n'avons pas des résultats très élevés en bio, bien qu'ils atteignent tout de même 59% en 2023, c'est que nous pensons qu'il est plus intéressant de privilégier le goût et la qualité au label bio qui existe sur de nombreux produits agro-alimentaires et ultra-transformés (exemple avec le fromage AOP) ou encore les produits ultra-locaux.

### **Commentaires :**

*Trop de laitages naturels. Cela manque de diversification.*

- Nous privilégions effectivement les laitages naturels afin de bénéficier des financements de FRANCEAGRIMER. Nous essayons régulièrement de proposer en plus, du coulis de fruits rouges, des fruits secs, du miel pour aromatiser les yaourts.

*Les repas sont jugés trop froids (103 Gambetta notamment).*

- Nous vérifions les process dans les écoles citées.

*Pourquoi il n'y a souvent que 4 composantes ?*

- Nous avons trop souvent constaté que les entrées n'étaient pas consommées et jetées.
- Les repas sont pensés et équilibrés sur la base de ces 4 composantes
- Les collèges sont toujours en 5C – sauf en septembre pour les questions d'effectifs non stabilisés (retour du 5C début octobre).
- C'est un constat partagé par de nombreuses caisses des écoles qui proposent pour la plupart des repas en 4C

*Des remarques remontent sur les portions jugées trop petites ou les enfants qui sortent en ayant faim :*

- C'est souvent le problème du mois de septembre avec les inscriptions. Cependant la CDE20 a très bon taux d'inscription et nous allons être stabilisés rapidement.
- Il y a de toutes façons encore des problèmes avec l'inscription des adultes.
- Il convient de réinterroger le GERMEN : (rappel des portions) Un.e ado mange évidemment plus qu'un.e adulte.
- Nous avons d'ores et déjà augmenté les portions de féculents.

*La question du sucre dans les yaourts*

- Après avoir enlevé le sucre pour des raisons de santé, nous avons réintroduit des sachets individuels de 15g en réponse aux observations que les yaourts portaient à la poubelle.

## **2. DEPLOIEMENT DE L'ALTERNATIVE VEGETARIENNE**

Aujourd'hui, alternative quotidienne dans les collèges et 2 plats végétariens pour tou.te.s chaque semaine.

A partir de 2025, déploiement progressif de l'alternative végétarienne partout.

Le principal défi est de calibrer l'alternative végétarienne en fonction de nos capacités de production. Un déploiement progressif est prévu, avec un objectif initial de 80/30 (80% standard, 30% végétarien). Ce processus sera étroitement suivi par les responsables d'exploitation et les responsables opérationnels, afin de s'ajuster en fonction des retours.

À la rentrée 2025, le nouveau logiciel permettra aux parents d'inscrire leurs enfants en mode végétarien ou standard, facilitant ainsi la gestion des quantités et des besoins alimentaires.

### **Commentaires**

*Il est important de prendre en compte les impératifs écologiques et donc il est intéressant que la CDE20 se positionne comme partenaire éducatif pour les enfants vis-à-vis des pratiques durables. Cependant,*

*comme ce n'est pas en adéquation avec l'alimentation du quotidien et aux consommations familiales, on se rend compte que certains enfants ne mangent pas et notamment rechignent à aller vers le végétarien.*

- Nous avons des retours différents et nous avons de nombreuses recettes qui « marchent » avec des enfants enthousiastes.
- Présentation du [livre de recettes végétariennes de la Ville de Paris](#)
- C'est là où le travail en collaboration avec les équipes d'animation de la CASPE est primordial pour accompagner les enfants. Des propositions d'ateliers ont été faites cette année encore avec 2 objectifs : le développement durable et la nutrition.

### **3. Analyse de l'apport nutritionnel et des ajustements nécessaires**

Nous respectons les recommandations du GEMRCN, mais celles-ci sont parfois jugées sous-dimensionnées.

Nous travaillons également à améliorer les recettes avec des épices bio et à concilier les habitudes alimentaires domestiques avec les impératifs éducatifs, notamment en termes d'écologie.

Des retours variés sont rapportés selon les plats, avec des enfants qui manifestent un réel enthousiasme pour certains repas. Notre stratégie de qualité met l'accent sur des produits tels que les poissons et les viandes.

En parallèle, des ajustements sont faits sur les féculents, avec une augmentation de 20% au-delà des recommandations pour mieux répondre à l'appétit des enfants.

### **4. Menus et ajustements**

Les menus pour les mois d'octobre, novembre, et décembre seront ajustés en tenant compte des comportements alimentaires des enfants, notamment des collégiens qui ne déjeunent pas le mercredi.

Menu de Fête de fin d'année : 100% fait maison. Une première sur ce type de menu. Un menu « simple mais festif ».

#### **Commentaires :**

*La viande est souvent placée le mercredi. C'est dommage pour les collégiens.*

- Avec la cuisson basse température, nous ne pouvons pas servir de la viande les lundis et mardis. On ajuste souvent en fonction du plan de production. Mais effectivement, nous allons déplacer certains repas du mercredi au jeudi

*Le jeudi, souvent marqué par une baisse d'énergie et un besoin de repas réconfortants*

- Nous renforçons notre vigilance sur les repas du jeudi.

### **5. Animations et sensibilisation**

Un effort sera également fait sur l'animation et la sensibilisation à la cantine.

Il est important que les enfants soient mieux informés et impliqués dans le processus, tout en continuant à améliorer la qualité des repas et à adapter les quantités.

- Lancement des commissions des menus avec les enfants.

- Visites de la cuisine centrale pour les parents :
  - Vendredi 15 novembre de 9h30 à 11h00
  - Mardi 19 novembre de 9h00 à 10h30
  - Vendredi 22 novembre de 9h00 à 10h30
  - Vendredi 06 décembre de 9h00 à 10h00
  - Mardi 10 décembre de 9h30 à 11h00

**Prochaine commission Menus : mardi 17 décembre 2024.**