



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

# COMMISSION DES MENUS

## Ville de Colombes

Lundi 25 Mars 2019

### Etaient présents :

Madame Magali TEMPO	Responsable Qualité Co.Cli.Co
Monsieur José VILLARROEL	Directeur Général Co.Cli.Co
Madame Christele GAUDNIK	Diététicienne Co.Cli.Co
Madame Juliette BENAROYA	Stagiaire diététique Co.Cli.Co
Madame Marie Claude BOURGEOT	Elue de Colombes chargée de restauration scolaire
Monsieur Mohamed Ali MEGHERBI	Adjoint service enfance
Monsieur Christophe CONDON	Chargé de relations Colombes et SIVU Co.Cli.Co
Madame Magalie CARIAT	Référent office maternelle Charles Péguy
Madame Delphine GUARINOS	Responsable du service Entretiens des Bâtiments Scolaires
Monsieur Mike ANTOINE	Animateur ALE Marcel Pagnol
Monsieur Winston MARRET	Animateur ALE Charles Péguy
Monsieur Emmanuel CHAUVEAU	Directeur de l'école Charles Péguy B
15 Représentants d'élèves Charles Péguy A et B	

**Lieu/Heure :** Ecole élémentaire Charles Péguy à 14h

### Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée, remerciements à M. Chauveau
- II. Parole aux enfants de l'école Charles Péguy
- III. Retour sur les menus précédents de février et de mars
- IV. Validation des menus d'avril et mai 2019
- V. Réflexion sur l'organisation de la prochaine Semaine du goût (nom, thématique abordée)
- VI. Point d'actualité sur la loi Agriculture et alimentation du 30 octobre 2018

## **I. Présence et tour de table de l'assemblée, remerciements à M. Chauveau**

Cette assemblée présente de nombreux avantages pour le SIVU Co.Cli.Co car elle permet de rencontrer les enfants et d'avoir leurs retours sur les repas au restaurant scolaire, essentiels pour l'amélioration continue de notre offre.

Notre directeur général, José VILLARROEL, en profite pour se présenter et pour les remercier de leur accueil.

## **II. Parole aux enfants de l'école élémentaire Charles Péguy**

Le but de cette assemblée étant d'avoir un retour concernant les menus de la part des enfants, nous leur laissons la parole et ils se montrent très impliqués. Voici les remarques principales :

- **Un enfant se plaint que les repas ne sont pas assez variés et que les pâtes ne sont pas cuites.**

José VILLARROEL explique que le SIVU Co.Cli.Co fait son maximum pour proposer aux enfants des recettes variées afin de leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Même si certains plats reviennent souvent dans les menus, comme le poisson par exemple, qui est proposé une fois par semaine minimum, nos cuisiniers le préparent de différentes façons : vapeur, en sauce, meunière, en gratin...

Concernant les pâtes, Magali TEMPO confirme qu'elles sont bien cuites, mais l'obligation réglementaire de maintenir les plats chauds à +63°C pendant tout le service, peut favoriser leur dessèchement et leur durcissement.

- **Un enfant nous explique que leur école a mis en place récemment un système de tri au restaurant scolaire et que ça leur a permis de constater qu'il y a beaucoup de gaspillage.**

Nous savons tous que le gaspillage alimentaire existe et nous devons tous travailler ensemble pour le limiter, il est très important que les enfants en prennent conscience.

Magali TEMPO rappelle qu'il est important que les enfants puissent s'exprimer et demander aux agents de service des portions adaptées à leur appétit et à leur envie.

- **Un enfant nous indique que le sauté de bœuf aux petits pois / carottes qu'ils ont consommé le midi même leur a beaucoup plu. La viande était tendre mais elle est parfois plus ferme.**

José VILLARROEL en profite pour rappeler aux enfants l'importance de la mastication en référence à la consistance de la viande de bœuf. Il explique que le fait de bien mâcher un aliment permet d'en découvrir toutes les saveurs, facilite ensuite sa digestion et participe à la satiété.

- **Un enfant demande pourquoi il n'y a pas plus de fruits exotiques à la cantine, il donne l'exemple des mangues, de la noix de coco et de la banane.**

Magali TEMPO lui fait remarquer que les bananes sont régulièrement proposées dans les menus. Aussi, elle explique que les fruits exotiques ne sont pas habituellement consommés par la plupart des enfants dans leur cadre familial, il serait compliqué de leur en proposer au restaurant scolaire. En revanche, certains fruits exotiques peuvent parfois être insérés dans des recettes de pâtisserie, dans des salades de fruits...

- **Un enfant demande pourquoi le restaurant scolaire ne propose pas plus souvent des menus types hamburgers, tacos, sandwiches...**

José VILLARROEL explique que les enfants mangent environ 143 repas par an au restaurant scolaire. Les menus proposés doivent répondre aux objectifs nutritionnels de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Les préparations de types hamburgers, tacos ou autres, dont la qualité nutritionnelle n'est pas optimale, doivent être limitées. Ces préparations, très appréciées des enfants, peuvent être proposées de temps en temps dans le cadre d'un menu festif.

Monsieur CONDON rappelle aux enfants qu'il est important de goûter systématiquement toutes les préparations proposées, même s'ils pensent ne pas les aimer. Les goûts et les préférences alimentaires évoluant tout au long de la vie, il faut goûter plusieurs fois le même aliment pour pouvoir progressivement apprendre à l'apprécier.


- **Un enfant nous dit que le menu pour la planète fait « râler » les élèves.**

Magali TEMPO répond que les restaurants scolaires ont aujourd'hui l'obligation de proposer des menus végétariens, à base de protéines végétales ou animales mais sans viande ni poisson, pour plusieurs raisons :

La première est que la cantine est l'extension de ce qu'ils apprennent en classe autour du développement durable et de l'environnement. Le menu pour la planète est donc un bon moyen de mettre cet apprentissage en application.

La deuxième est qu'il faut d'ores-et-déjà s'habituer à réduire les denrées animales de notre alimentation car nous risquons un jour d'en manquer et elles ne permettront plus de nourrir une part aussi importante de la population.

La troisième raison est que la réduction des protéines animales dans notre alimentation a un réel impact sur notre santé. Les recommandations nationales tendent vers une consommation nettement plus faible.

Depuis 2016, suite à la COP 21, le SIVU Co.Cli.Co a décidé de proposer aux enfants deux menus « pour la planète » par mois. Aujourd'hui cette initiative s'est développée et le menu pour la planète s'est largement généralisé sur plusieurs collectivités. Nous avons donc souhaité le renommer, il s'appellera dorénavant : menu « Mater'  re, ma santé », afin de valoriser la dimension « santé » en complément des bienfaits pour notre environnement.

- **Un enfant trouve qu'il y a trop souvent de la soupe mais qu'en général elle est appréciée.**

La soupe du SIVU Co.Cli.Co a beaucoup de succès auprès des enfants. Elle est proposée une fois par semaine dans chaque école pendant l'hiver, de novembre à fin mars.

- **Un enfant demande pourquoi il y a du pain tous les jours à la cantine.**

José VILLARROEL explique que le pain est un aliment culturel en France et qu'il fait aujourd'hui partie de notre équilibre alimentaire. Il accentue aussi sur la qualité des pains que le SIVU Co.Cli.Co propose, faits à base de farines de très bonne qualité nutritionnelle.

Magali TEMPO rajoute que les enfants ne sont pas obligés d'en consommer avec leurs repas s'ils n'en veulent pas mais que le pain représente un bon complément énergétique qui permet d'éviter le grignotage dans l'après-midi.

- **Certains enfants réclament plus de saucisson au restaurant scolaire.**

Le saucisson est régulièrement proposé au menu, le prochain service sera le 28 mai 2019. Il s'agit d'un produit de charcuterie dont la fréquence de service dans les menus est limitée car ces aliments sont assez gras et salés et doivent être consommés en faible quantité.

- **Une enfant réclame les carottes multicolores qui leur ont été servies une fois.**

Magali TEMPO explique qu'il s'agissait de carottes issues de l'Agriculture Biologique de couleurs différentes (orange, jaune et violette), proposées par notre ancien fournisseur.

Dans le cadre du renouvellement de nos marchés publics, nous avons changé de fournisseur de fruits et légumes BIO. Malheureusement aujourd'hui, ces carottes ne sont plus disponibles mais nous recherchons le produit.

- **Certains enfants souhaiteraient avoir plus de glaces au menu.**

Le SIVU Co.Cli.Co propose régulièrement des glaces dans ses menus mais nous préférons les réserver pour le printemps et l'été, d'avril à octobre.

- **Des enfants demandent pourquoi ils n'ont plus de goûter en élémentaire.**

Magali TEMPO leur explique tout simplement que les goûters ne sont proposés qu'aux enfants des écoles maternelles. Les enfants des écoles élémentaires doivent apporter leurs propres goûters qui doivent être équilibrés.

- **Un enfant se plaint de trouver des arêtes dans les poissons et dans les sardines.**

Magali TEMPO explique que tous les poissons qu'ils servent sont garantis avec un minimum d'arêtes mais qu'effectivement, il n'est pas impossible d'en trouver. Les sardines contiennent une arête centrale que les enfants peuvent facilement retirer s'ils ne souhaitent pas la consommer.

- **Un enfant explique que ceux soumis aux menus « classiques » préféreraient parfois les menus « sans viande » ou « sans porc ».**

Magali TEMPO répond qu'il arrive parfois de ne pas aimer ce que l'on a dans son assiette et dans ce cas, l'assiette du camarade peut sembler plus appétissante. En revanche, cette répartition est pensée à l'avance et les enfants n'ont pas la liberté de choisir leurs menus.

- **Le directeur de Charles Péguy B prend la parole pour une enseignante qui s'interroge quant aux récipients de réchauffe en plastique.**

José VILLARROEL explique que c'est une question d'actualité à impact national. Aujourd'hui, les barquettes en polypropylène utilisées par le SIVU sont garanties à usage alimentaire et sont aussi exemptes de colorants. Les fours de remise en température dans les offices de restauration ne peuvent pas excéder 130°C, afin de limiter le temps de remise en température.

- **Un enfant se plaint que les animateurs les « forcent » parfois à manger.**

Leur animateur, Winston MARRET, explique que l'objectif n'est pas de « forcer » mais d'accompagner les enfants à goûter chaque composante de leur plateau, encore une fois afin de

leur faire découvrir de nouveaux goûts, mais aussi de s'assurer qu'ils mangent suffisamment pour tenir l'après-midi en classe, sans avoir faim.

- **Un enfant demande s'ils peuvent choisir leurs menus.**

Magali TEMPO répond que généralement non, car des objectifs d'équilibre alimentaire sont fixés. En revanche, il peut arriver que pour une occasion particulière, le SIVU Co.Cli.Co consulte les enfants pour réaliser un menu équilibré avec eux.

### **III. Retour sur les précédents menus : Février, Mars 2019**

#### **Février 2019**

- **06.02** : les potatoes étaient sèches et l'intérieur était creux, il n'y avait pas grand-chose à manger dedans.
- **14.02** : le riz de la salade de riz était très dur. Le menu proposait une omelette aux herbes et un fromage aux fines herbes, cela faisait beaucoup d'herbes pour un repas.
- Purée de patate douce appréciée.
- Gratin de chou-fleur n'était pas gratiné. Les fours de remise en température ne peuvent pas « gratiner » les préparations car ils ne peuvent pas chauffer au-delà de 130°C.

#### **Mars 2019**

- Un mercredi où il y a eu un changement de menu a été difficile à gérer : tous les plats présentés au milieu de la table par souci de convivialité ont apporté des confusions entre menus normaux et menus sans viande (le hachis Parmentier avec viande ne se distinguait pas clairement de celui aux légumes).
- **06.03** : l'omelette nature a été remplacée par des œufs durs / béchamel mais les œufs durs étaient trop durs, désagréables à la consommation.
- **11.03** : les raviolis au fromage et légumes pour les sans viandes n'ont pas plu.
- **20.03** : le porc à la Dijonnaise a été très apprécié.

#### **Global**

- Il y a eu beaucoup de changements de menus.
- Les enfants ont relevé un manque de pâtes pendant les vacances.
- Les quantités livrées ne correspondent pas toujours à la réalité.
- Les menus pique-nique ont manqué de variété : du surimi a été proposé toute la deuxième semaine de vacances.
- Les menus pique-nique ne sont pas toujours pratiques à préparer sur place, il serait apprécié de trouver un moyen de faciliter le travail des agents.
- les boulettes de soja s'affaissent à la réchauffe : une nouvelle recette sera maintenant proposée.

### **IV. Validation menus d'Avril et Mai 2019**

Très peu de modifications ont été apportées :

- Une mise à jour de goûter doit être faite, par exemple le goûter du 10 Avril n'était pas noté.
- Les 2 et 3 avril, les plats sont des rôtis. Il serait donc judicieux de varier la recette ou de changer le nom de la recette.

## V. Réflexion sur l'organisation de la prochaine semaine du goût

Plusieurs idées ont été lancées et devront être suivies avant la prochaine commission de menu :

- Il serait intéressant de placer cette semaine plus tard après la rentrée scolaire de manière à ce que les enseignants puissent l'introduire plus facilement auprès des élèves.
- Il faut également changer le nom, « semaine du goût » étant une marque déposée. Toutes les idées sont les bienvenues de manière à trouver un nouveau nom avant la prochaine commission de menu.
- En ce qui concerne la thématique, il serait intéressant d'en proposer 3 aux enfants présents lors de la prochaine commission du mois de mai, afin qu'ils puissent choisir la thématique qui sera abordée.

## VI. Point d'actualité sur la loi Agricole et alimentation du 30 octobre 2018

La loi EGALIM a été au cœur du point d'actualité de cette commission. Plusieurs points ont été évoqués :

- **Pour 2020** : les bouteilles d'eau et contenants de service en plastique devront être remplacés.
- **Pour 2022** : concernant les achats de denrées, 20% devront être issus de l'agriculture biologique et 30% devront être éco-labellisés.
- **Pour 2025** : Tout le plastique devra être remplacé par d'autres matériaux pour l'intégralité des contenants et vaisselles alimentaires.

## VII. Conclusion

A la dernière commission, des parents d'élèves avaient demandé à ce que l'Unité Centrale de Production Alimentaire ouvre ses portes à des visites. Cela a été entendu et organisé, les prochaines portes ouvertes auront lieu mercredi 27 mars à 9h30 et jeudi 28 mars à 18h.

### Prochaine commission des menus scolaires Colombes :

- Date proposée à confirmer : le lundi 13 mai à 14h
- Lieu proposé à confirmer : école élémentaire Jean-Jacques ROUSSEAU