

Direction Enfance - Education

Affaire suivie par : Christophe CONDON
Tél. : 01.47.60.43.83
Mail : christophe.condon@mairie-colombes.fr

COMPTE-RENDU COMMISSION DES MENUS DU 26/03/2021

Etaient présents :

M. DULAC Boris	Adjoint au Maire à l'Éducation, Enfance et Éducation Populaire
Mme. MA Nathalie	Conseillère Municipale sur la Restauration Scolaire – Présidente du SIVU COCLICO
M. VILLARROEL José	Directeur Général du SIVU COCLICO
Mme. GAUDNIK Christèle	Responsable du pôle Qualité Client Nutrition Hygiène du SIVU
Mme. GUARINOS Delphine	Directrice Enfance-Education
Mme. PETITSIGNE Amandine	Responsable du service Enfance
M. MEGHERBI Mohamed	Responsable adjoint du service Enfance
M. BENOIT Didier	Responsable adjoint du service EBS
M. CONDON Christophe	Chargé des relations SIVU
M. HORTENSIUS Livio	Responsable de l'Accueil de Loisirs Simone VEIL
Mme. PAZ Yasmina	Représentante de l'APE VEIL ACTIV'
Mme. Aurélie	Représentante de l'APE VEIL ACTIV'
Mme. BONNIN Cloé	Représentante de l'APE AMSTRAMGRAM

Lieu/Heure : Visioconférence à 15H00

Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée
- II. Parole aux représentants des APE : Retours sur les deux derniers mois
- III. Présentation et validation des menus d'avril et de mai 2021

I. Présence et tour de table de l'assemblée

Malheureusement le contexte sanitaire actuel ne nous a pas permis de tenir cette commission en présentiel au sein de l'école Simone Veil comme nous le souhaitions, afin d'échanger également directement avec les enfants, ce qui est très important pour COCLICO.

II. Parole aux représentants des APE : Retours sur les deux derniers mois

Mme PAZ s'interroge sur la qualité des menus sans viande et plus particulièrement des boulettes de soja

M. VILLARROEL indique que les enfants ne sont pas encore habitués à certains mets qui leur sont servis mais que ces plats sont de qualité. De plus afin d'éviter le redondance COCLICO s'efforce de trouver et de tester de nouveaux produits afin de diversifier l'offre de repas sans viande (exemples : hachis parmentier végétal, simili carne, mélange de légumineuses et de céréales).

Mme. GAUDNIK confirme que certains de ces produits ne sont pas encore dans les habitudes alimentaires des enfants, et qu'ils découvrent également de nouvelles textures.

La qualité de la viande n'est pas toujours appréciée (viande filandreuse) / Cuisson des viandes en sauce.

M. VILLARROEL indique que les enfants ne sont plus habitués à mâcher bien que cela soit très important pour la digestion ainsi que la satiété. Nous sélectionnons des viandes dont la qualité est adaptée aux préparations en liaison froide, c'est-à-dire cuisinées avec des sauces ou des jus permettant la remise en température. Ces morceaux de viande peuvent être plus gras mais surtout plus riches en collagène.

Les cuisiniers du SIVU Co.Cli.Co cuisent les viandes et les poissons à la sonde pour obtenir une cuisson au plus juste, devant rendre la viande suffisamment tendre.

Mme. GAUDNIK ajoute qu'un grand travail est réalisé par Co.Cli.Co afin de proposer une grande variété de sauces et de jus.

Les émincés et les sautés en morceaux plus petits sont privilégiés pour faciliter la mastication des plus petits.

Pour rappel, ce type de viande de bœuf, veau ou agneau non haché doit être présenté au moins 4 fois par mois, selon les obligations de fréquences recommandées par le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (arrêté ministériel du 30 09 2011)

Manque de variétés au niveau du goûter / Du pain est souvent proposé

M. VILLARROEL confirme que c'est une réelle volonté de proposer du pain au goûter plusieurs fois dans la semaine car c'est la source de féculents la plus intéressante d'un point de vue nutritionnel (- de sucre et - de gras). Cela s'inscrit d'ailleurs dans les recommandations et les fréquences préconisées par le GEMRCN et permet d'éviter les goûters industrialisés qui sont pour la plupart des produits ultra transformés. Le SIVU Co.Cli.Co se fournit auprès de son boulanger en pains variés : baguette BIO ou labélisée bleu-blanc-cœur, pain viennois et agrémentés systématiquement de chocolat, de confiture, de miel...

M. HORTENSIUS indique malgré tout qu'au regard de cette fréquence de propositions de pain, certains enfants refusent de le consommer.

Mme. GAUDNIK précise que le pain est proposé trois fois dans la semaine, les viennoiseries une fois par semaine ainsi que les biscuits industriels une fois par semaine.

Les quantités par enfant ont-elles été modifiées / Qu'en est-il du gaspillage ?

M. VILLARROEL signifie que les quantités proposées n'ont pas été revues à la baisse et que celles-ci s'inscrivent également scrupuleusement dans les préconisations du GEMRCN.

En ce qui concerne le gâchis, M. HORTENSIUS indique qu'il est malheureusement encore trop important et observe que celui-ci est encore plus prégnant au niveau de certains légumes et des légumineuses. Il insiste sur le fait que les enfants sont invités et incités à goûter chacun des mets qui leur sont proposés mais que malgré ces dispositions, un certain nombre d'enfants mettent à la poubelle une partie de leur repas. Ce travail de sensibilisation des enfants porte davantage ses fruits auprès des enfants d'âge maternel qui font moins « de blocages » sur certains aliments que les plus grands.

M. VILLARROEL complète en expliquant que l'objectif principal est d'accompagner l'enfant dans sa prise de repas en lui proposant une alimentation saine et variée pour qu'il se restaure convenablement tout en limitant au maximum le gâchis alimentaire.

Mme. BONNIN demande si les enfants ont le temps de déjeuner correctement / Y a-t-il une réflexion menée sur le temps de la pause méridienne.

M. HORTENSIUS indique que tout est mis en œuvre en terme d'organisation pour permettre à chaque enfant en fonction de son âge et de son rythme d'avoir suffisamment de temps pour prendre son déjeuner.

M. DULAC répond que Colombes est une ville du département où l'école démarre le plus tard (9H00) avec une pause méridienne relativement courte. En ce qui concerne l'évolution de cette situation, cela s'inscrira dans une réflexion beaucoup plus large par l'instauration prochaine d'un PEDT (Projet Educatif De Territoire) qui fera l'objet de nombreuses concertations et consultations préalables de tous les acteurs de la communauté scolaire et en particulier des familles pour évoquer toutes ces questions.

Dans le même sens, une réflexion sera également engagée en ce qui concerne le devenir de l'accompagnement scolaire car d'autres formats sont possibles.

III. Présentation et validation des menus d'avril et de mai 2021.

Mme. MA précise que certains menus ont été élaborés conjointement avec des enfants de Clichy dans le cadre d'animations pédagogiques. Mme GAUDNIK complète en indiquant que les enfants étaient soumis aux mêmes contraintes d'équilibre alimentaire qu'elle-même en tant que diététicienne de la restauration collective. Cela leur a permis de comprendre la structure des menus aussi bien sur une journée, que sur la semaine. Ces animations se terminent par la conception d'un menu qui est ensuite intégré dans un cycle de menus mensuels pour les écoles de Colombes et de Clichy.

M VILLARROEL ajoute que ce type d'animation permet d'avoir des retours directement de la part des enfants mais également de mieux comprendre les freins dont ils font preuve parfois. C'est une réelle démarche pédagogique menée en partenariat avec l'Education Nationale, permettant parallèlement d'être à l'écoute du consommateur. Ce projet a remporté un vif succès. Il est envisagé d'enrichir ces animations par la constitution d'un véritable panel de "petits goûteurs" afin d'identifier ce qui est susceptible de plaire au plus grand nombre.

Mme. MA regrette que le contexte pandémique actuel ne soit pas favorable à l'instauration de ce type d'animation pour l'instant dans les écoles de Colombes.

Mme. Ma et Mme. Gaudnik font part de l'apparition de mélanges de fruits secs au menu des goûters.

En raison du risque de "fausse route", les fruits secs oléagineux (tels que les noisettes, amandes...) ne sont proposés qu'aux enfants des écoles élémentaires.

Ils sont remplacés par des fruits séchés (tels que les abricots secs) pour les enfants des écoles maternelles.

M. Condon rappelle qu'il est préférable d'éviter le lait au goûter, le mercredi et les vacances scolaires car les enfants sont amenés à se déplacer en car et cela peut provoquer quelques incidents durant le retour...

« Un goûter pour tous en élémentaire »

Mme. Guarinos évoque l'expérimentation à venir d'un dispositif visant à généraliser à terme l'octroi d'un goûter en élémentaire. Cette expérimentation aura lieu sur 3 écoles (Buffon / C Péguy / Hoche) à compter du 1^{er} avril 2021.

M. Dulac précise qu'il est nécessaire au préalable d'en évaluer l'impact sur les process et les organisations tant de COCLICO, des personnels de restauration et d'animation avant de monter en charge sur toutes les écoles. « Un goûter pour tous » vise des logiques d'équité et écologiques (car moins de déchets).

M.Villarroel explique que la composition de ces goûters intégrera bien sûr des produits sains sur le plan nutritionnel. Mme.Gaudnik a d'ailleurs travaillé sur la déclinaison de ces goûters pour les élémentaires car ils ont la particularité d'être proposés aux enfants sur un temps très court (entre la sortie des classes et le démarrage de l'accompagnement scolaire). De plus le protocole sanitaire actuel ne permet pas de les accueillir tous ensemble au sein des restaurants scolaires. Ce goûter est donc consommé par les enfants dans la cour, il ne doit donc pas nécessiter de « tartinage » ni de couverts.

M. Villarroel ajoute que COCLICO teste actuellement de nouveaux emballages plus écologiques type « berlingot » en matériel recyclable.

M. Hortensius demande s'il est possible d'envisager des pains individuels pour le goûter afin d'éviter toute manipulation et/ou préparation ?

M. Villarroel informe que ce format génère énormément de gâchis car la baguette permet de moduler. D'ailleurs la ville de Clichy a décidé de revenir à la baguette en faisant ce même constat. M. Villarroel propose malgré tout d'étudier la question avec des pains de grammages différents.

Remarques et validation des menus d'avril et de mai 2021.

Aucune remarque n'est formulée par l'assemblée, les menus sont donc validés en l'état.

M. Benoit informe que le groupe scolaire Simone VEIL est passé à la porcelaine en ce qui concerne l'ensemble de la vaisselle et la mise en chauffe se fait aujourd'hui dans des bacs en inox.

M. Villarroel indique que c'est une très bonne orientation et que la ville de Clichy réfléchit à en faire de même.

La séance est levée à 16H15