

CR Commission des menus de Sartrouville du 25/03/2019

1- Visite de la cuisine centrale

La réunion commence par une **visite de la cuisine centrale**. Celle-ci est conçue et organisée selon des règles d'hygiène et de traçabilité strictes (stockage, conditionnement, étiquetage etc). Les aliments sont stockés dans différentes chambres froides (différentes températures de stockage pour « sec/conserves de secours, frais/ fruits et légumes, barquettes préparés etc). Les aliments sont préparés dans des barquettes la veille ou plusieurs jours à l'avance. Les aliments sont ensuite réchauffés dans les cantines des écoles (les offices). Les petites barquettes sont en polypropylène PP (5), les grandes en carton avec film plastique (alimentaire mais de nature inconnue).

A noter : Les biodéchets de la cuisine centrale sont collectés par une entreprise de compostage. Les aliments non consommés proches de la date de péremption sont donnés à des associations (ex : Restos du Cœur).



Lieu de stockage des barquettes, les piles de bacs sont triées par destination (écoles etc).



La cuisine

2- Réunion

Consommation des plats :

FLOPS (repas « pas du tout » consommés) : 7,5 % pour la période ;
79 % de plats bien consommés parmi entrées, plats et desserts

Rappel des obligations légales pour la restauration collective en France, qui sera applicable d'ici **2021** :

- 50 % de produits labellisés,
- 20 % bio

Aujourd'hui, le contrat ville est à **2 composantes bio par semaine** (parmi les 5 composantes du déjeuner + 2 à 3 composantes du goûter tous les jours x 5 jours)

Rappel historique du passage à 4 composantes : un objectif ville de réduction du gaspillage

Certaines villes sont déjà passées en 4 composantes exclusivement.

A titre de comparaison, la moyenne française des déchets en restauration collective est de :

- 30 %* sur 5 composantes
- 20 %* sur 4 composantes

(*la source de ces données est manquante, en attente d'un retour de la part d'Elior)

Le menu à 4 composantes consiste à retirer soit l'entrée soit le fromage (soit moins de quantité). La réduction à 4 composantes n'entraînera pas de réduction du prix du menu, cependant le prix de la cantine n'augmentera pas à la prochaine rentrée (habituellement, le prix est revalorisé chaque année). Pour rappel, le prix de la cantine est subventionné par la mairie, les parents ne paient pas le prix réel, d'autre part les représentants de la mairie précisent que l'économie réalisée est dérisoire.

Le choix de l'école test s'était porté sur l'école élémentaire (EE) Jean Jaurès car c'est dans cette école que le gaspillage alimentaire était le plus important.

La commission des menus du 24/9/2018 avait décidé d'un test de menu à 4 composantes (au lieu des 5) sur 2 jours par semaine dans 5 écoles de la ville. Cette mesure avait été communiquée aux parents *via* le carnet de liaison.

Il avait été également décidé une diminution du pain sur les offices. Le pain est moins gaspillé depuis septembre, 40 grammes sont comptés par enfant.

Une diminution de 16% a été faite depuis septembre grâce aux ajustements demandés par les écoles.

Une directrice d'école fait remarquer qu'il leur est arrivé de manquer de pain depuis, à noter : cette mesure n'est pas définitive.

Les observations des responsables du temps méridien sur cette expérimentation sont favorables et positives : « Aspect visuel du plateau moins impressionnant pour les élèves », « mangent la totalité du plateau », « les enfants ont moins vu la différence et il y a eu moins de gaspillage ».

Ils souhaitent un passage à 4 composantes pour les enfants (mais les adultes veulent conserver pour eux un menu à 5 composantes).

Il est donc décidé un élargissement à tous les offices sur 2 périodes avec communication auprès des parents.

Par ailleurs, la commission du 26/11 décide de la mise en place d'un affichage « faim de loup / appétit de moineau » pour les selfs élémentaire. Pour le personnel de service cela induit un temps plus important car ils doivent ajuster les quantités servies



Affichettes du dispositif « appétit d'oiseau ou faim de loup »

Remarques :

Remarque d'un Directeur d'école et parents d'élèves : certains enfants mangent tout leur plateau mais ont faim avec seulement 4 composantes (CM2 et sportifs, constaté sur place)

La pesée des déchets a été réalisée sur l'EE Jean Jaurès pendant 1 semaine (sauf mercredi) à **5 composantes** en juin, les % de déchets sont de 33 %, 32 %, 18 % et 23 % ⇒ soit une moyenne de **26,4 %**.

Sont comparés 2 résultats sur 2 dates pour démontrer une diminution nette des déchets grâce à cette mesure.

- le vendredi 11 janvier à **4 composantes** et **23 %** de déchets,
- et le vendredi 18 janvier à **5 composantes** à **35 %** de déchets,

Les parents d'élèves font part de leur incompréhension face aux statistiques annoncées, voir commentaires des parents d'élèves en vert dans le tableau ci-dessous :

	Vendredi 11 janvier		Vendredi 18 janvier		Commentaires
	Test 4 composantes		5 composantes		
	détail des plats	% de déchets	détail des plats	% de déchets	
entrée	pas d'entrée	0	Pain de légumes sauce épicée	58%	Le pain de légumes sauce épicée fait partie des « FLOPS » identifiés sur la période. Ce plat contribue à 26 % du poids des déchets mesuré ce jour-là
plat protidique	Filet de colin meunière citron	23,4%	Colin sauce fromagère	28%	« meunière » = pané
accompagnement du plat	pommes de terre en cube	31,9%	Chou romanesco	50%	Peut-on comparer la consommation de chou romanesco à celle de pommes de terre pour des enfants de primaire ? Le chou romanesco est de surcroît probablement inconnu des certains enfants, ce qui amène à une non-consommation (cf. travaux scientifiques de Nathalie Rigal). Le chou romanesco fait également partie des « FLOPS », il représente à lui seul près de 32 % des déchets ce jour-là
laitage	Brie	27%	Camembert	19%	
dessert	Banane bio	7%	Poire locale	14%	Les poires font partie des fruits pour lesquels il est difficile de planifier le mûrissement adéquat le jour du service. Les bananes offrent + de souplesse
pain	pain	31%	pain	48%	
% déchets sur la totalité du repas		23%		35%	58 % des déchets du menu à 5 composantes sont imputables à des « FLOPS » culinaires, soit plus de la moitié des déchets ce jour-là.
légende : données issues d'Eljor					
Commentaires parent d'élève FCPE					

La présence de 2 « flops » (plats les moins consommés) dans le menu à 5 composantes pris comme base de cette comparaison pourrait expliquer une partie des chiffres présentés (alors que les FLOPS ne représentent au total moins 10 % des plats servis sur la période contre 40 % ici)

Les parents interrogent la représentativité & la validité de cette étude en termes statistiques : taille de l'échantillon insuffisante pour avoir des résultats pertinents (1 seule école parmi 28 : intervalle de confiance énorme), biais de sélection - par exemple la journée du 7 juin à 5 composantes n'avait que 18 % de déchets, pourquoi n'est-ce pas celle-là qui a été retenu pour la comparer au repas 4 composantes à 23 % de déchets ? Les conclusions auraient probablement été différentes.

La mairie explique que le projet est de rester à la prochaine rentrée sur une alternance entre des repas à 4 et à 5 composantes :

- 2 jours à 4 composantes,
- les autres à 5 composantes.

Dans ce cas, et pour être sûrs que les enfants mangent à leur faim, on choisit expressément pour les jours à 4 composantes des plats plus attractifs (pommes de terre, nuggets, et non pas du chou ou autres plats les moins consommés).

Les quantités totales d'aliments proposées sont diminuées quand on est à 4 composantes versus 5 composantes, ce qui diminue le gaspillage

Autre mesure pour diminuer le gaspillage :

Mise en place de **tables de tri** sur 3 écoles avant la fin de l'année scolaire 2019

⇒ 3 caisses : déchets alimentaires, non alimentaires et recyclable.

Pour des raisons pratiques, les caisses « déchets alimentaires » et « déchets non alimentaires » seront mélangées lors de leur enlèvement vers la déchetterie (pas de mise en place de collecte sélective des déchets organiques pour leur valorisation type compostage)

La proposition de considérer une **alternative végétarienne** qui respecte l'équilibre alimentaire comme solution écologique et environnementale (l'élevage étant le premier émetteur de gaz à effet de serre) est rejetée par la mairie. Cependant, le prestataire rappelle qu'il proposera à la rentrée un plat végétarien hebdomadaire pour respecter la nouvelle réglementation.

La mairie demande un **vote à main levée** des parents d'élèves pour pérenniser à la rentrée l'alternance 4/5 composantes à la rentrée : 3 pour, 2 abstentions ; les directeurs d'école sont en majorité favorables. La **décision est adoptée**, il y aura un avenant au contrat entre la ville et le prestataire

Passage en revue des menus

- Demande de remplacer les compotes actuelles (fruits cuits avec sucres ajoutés) par des purées de fruits (fruits cuits sans sucres ajoutés)
- Demande de remplacer les jus de fruits des goûters par une compote ou un fruit frais
- Demande de faire attention aux excès de protéines dans le même repas (entrée protéique type charcuterie ou rillettes ou maquereau + plat protéiné viande ou poisson) dans un contexte sanitaire où les protéines sont déjà, à l'échelle de la France, consommées en excès par les jeunes enfants. La mairie souhaite conserver un poisson le vendredi en plat, les propositions sont rejetées.
- « roulade de volaille » fait référence à du jambon de volaille. Demande de connaître sa composition en sucres ajoutés, acides gras saturés, sel et additifs tels phosphates, colorants...
- les goûters semblent très sucrés, demande d'une analyse nutritionnelle. Cependant ces derniers temps les goûters industriels sont limités au profit du pain

3- Points divers

- équilibre alimentaire : les écoles peuvent faire intervenir les infirmières scolaires pour parler d'équilibre alimentaire aux enfants. La ville propose des ateliers cuisine *via* la maison de la famille
- les parents demandent que les plats végétariens ne soient pas de la « junk food » (pané, nuggets, ...) mais s'inspirent de la cuisine végétarienne du monde variée et goûteuse en faisant la part belle aux légumes secs (lentilles, pois chiches, ...). Le responsable qualité de la ville dit qu'une maman s'est plainte des lentilles et que chacun a des goûts différents. Les parents demandent également d'être vigilants si du soja est utilisé, afin d'être sûrs d'avoir un soja garanti sans OGM (soja bio) et en origine France/Europe.
- demande de pouvoir accéder au contrat ville. C'est un contrat qui fait 300 pages et ne sera pas transmis, par contre les grandes lignes sont résumées et accessibles sur le site de la ville
- il y a des bugs dans le logiciel « Bon app' » d'Elior, les plats ne s'affichent pas toujours. Il y a toujours 2 à 3 composantes pour un goûter, jamais une seule !
- Pendant la grève, les menus sont plus ou moins perturbés selon les écoles
- demande de détailler la composition des salades (exemple « salade chinoise, salade des antilles »). Le détail est présent sur les affichages à l'entrée des écoles – sauf sur Langevin maternelle qui ne dispose plus de panneau d'affichage extérieur depuis l'été 2018 (*edit avril 2018 : l'affichage a été ré-installé*). Elior va essayer de l'afficher sur Bon App' selon les possibilités du logiciel
- les différences de plat ou dessert servis aux enfants du fait des rappels sont inévitables, impossible de prévoir le nombre réel d'enfants qui viennent manger à la cantine (inscription le jour même, alors que les repas sont préparés au moins 1 jour à l'avance).
- les parents doivent impérativement laisser les badges IFAC le matin pour les enfants qui restent goûter sinon le nombre de goûters fournis est insuffisant

Prochaine commission : **lundi 27 mai 2019**