



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS
Salle de réunion de la cuisine centrale
MARDI 2 OCTOBRE 2018
19h30-21h40

Invité(e)s et présent(e)s :

- Représentants du Conseil municipal :** M. Julien KOCHER, maire adjoint délégué à
L'enseignement et à la vie éducative,
Mme Elisabeth BOUFFARD-SAVARY, élue de l'opposition
- Représentantes de directions scolaires :** Mme ROUYRRE, Directrice Groupe Scolaire
Les Chalets
Mme DUMOULIN, Directrice Maternelle Parc-Est
- Animateur CME :** M. Hervé GOGUET
- Directeurs administratifs :** Mme Nicole VOQUER, Direction des affaires sociales
Mr Christophe BOUILLARD, responsable de la cuisine
centrale
Mr Stéphane BOURDEN, Direction des activités
périscolaires
Mr Antoine PICARDAT
- D.D.E.N :** Mme Michèle ROLAND

2 Représentants P.E.E.P, 1 Représentante PISM, 5 Enfants du CME

En préambule :

La PEEP fait remonter le problème informatique lié à la réservation en ligne des repas à la cantine. Des menus ont été dé-réservés. Madame VOQUER conseille d'éditer un planning de réservation via un PDF récapitulatif. Quelques lenteurs ont été constatées sur le portail des familles. Un pic de connexion a lieu le dimanche soir. La PEEP précise que de nombreux parents avaient réservé et leurs réservations n'ont pas été prises en compte.

Il est fortement conseillé de faire un mail à ou de contacter Monsieur EGLOFF par téléphone afin d'expliquer ces soucis informatiques.

Mise en bouche :

Afin de ne pas finir trop tard pour les 5 enfants du Conseil municipale des enfants, la séance démarre par la lecture des menus du lundi 29 octobre 2018 au vendredi 22 février 2019.

Chaque membre de la commission des menus lit les menus pour une semaine.

Quelques modifications ont lieu sur proposition des membres de la commission.

Les Menus Star ont aussi pour objectif de réduire le gâchis alimentaire mais avant que les enfants puissent choisir ces nouveaux menus, il faut que la cuisine centrale s'approprie les nouvelles recettes.

M. KOCHER explique que 2 des 5 cuves utilisées en cuisine sont en panne. Sachant qu'il s'agit d'un matériel professionnel, le délai de réparation est long. C'est une entreprise extérieure qui doit intervenir. Monsieur BOUILLARD explique que des changements dans les menus proposés les jours précédents (lundi, mercredi, jeudi) ont eu lieu, par exemple le hachis parmentier a été remplacé par des pommes de terre et de la viande, les mêmes ingrédients ont été cuisinés mais autrement...

Pour information, 5400 repas sont servis par jour sur la ville : 4 camions font le tour de la ville pour livrer les repas ; 2 services sont mis en place, un tôt le matin et un autre entre 10h30 et 11h30 qui livre le plat principal. La livraison a parfois pu être tardive pour cause de circulation ou problème sur le trajet.

La PEEP demande la confirmation que 2 CVE auront bien lieu cette année. Monsieur PICARDAT répond que oui. Les premiers CVE auront lieu après les premiers CE. La PEEP fait remonter que certains enfants ont moins de temps pour manger au 2eme service et que ces enfants arrivent parfois en retard à la sonnerie de 13h30. Monsieur BOURDEN explique qu'il va recadrer les choses avec ses équipes. La PEEP insiste sur la formation des animateurs lors du temps de cantine : lecture des menus...

MENU VEGETARIEN

Le menu végétarien, menu jaune, en remplacement du 2eme menu poisson, sera servi le mardi ou jeudi. Le menu végétarien est une demande des enfants du CME et une des pistes du Plan Alimentation du gouvernement. La PEEP signale que cela peut être aussi le vendredi par exemple et qu'il ne doit pas être réservé à un jour en particulier.

Le menu végétarien est essentiellement à base de soja. Monsieur BOUILLARD explique que cet aliment présente le plus de protéines. D'autres possibilités sont envisageables (légumineuses ou graines de courge ou pois chiche), des analyses sont en cours et des résultats seront possibles mais à ce jour le soja est l'aliment qui permet un équilibre alimentaire le plus satisfaisant. Les retours sur les boulettes de soja varient suivant les écoles et il est important d'entendre tous les retours et les avis des enfants dans un premier lieu.

Le terme végétarien semble méconnu et/ou incompris de certains parents, la PEEP souligne l'importance de communiquer sur ce terme afin que certains parents ne pensent ou ne comprennent qu'il s'agit d'un menu vegan. Végétarien signifie sans chair animale et il y a une différence entre végétarien, végétalien et vegan. Ce qui est servi en collectivité répond à des normes et des contraintes précises.

Madame VOQUER transmet un article du Parisien sur un menu végétarien, demande faite par la journaliste. La journaliste est venue déjeuner le mardi 11 septembre soit le 2eme mardi. Ces menus sont nouveaux pour les enfants et pour les équipes de production. La liaison chaude est très difficile à tester. Des ajustements sont à faire. Mme VOQUER présente et projette sur écran les résultats des évaluations des appréciations des menus végétariens sur 3 mardis. Ces appréciations ont été mises en place par le personnel de service, APER, s'appuyant sur les retours et comportement alimentaire des enfants et sur les aliments jetés :

Très bon/ Bon/ Moyen (= niveau pas bon, cette appréciation étant péjorative par rapport au travail effectué par le personnel de la cuisine centrale, elle n'est pas retenue).

Par exemple, le 1^{er} mardi, les boulettes et la ratatouille maison n'ont pas été appréciés par les enfants. Menu peu apprécié par les enfants. Très bonne salade de pommes de terre en entrée néanmoins.

Le 2eme mardi, le steak d'emmental (qui ressemble à un cordon bleu) a été plus apprécié que les boulettes par les enfants. Le visuel du steak est apprécié. La pastèque aussi.

Le 3eme mardi, le menu végétarien était composé de salade de pâtes, omelette, courgettes vapeur et d'un fromage blanc vanille ce qui a été plus apprécié par les enfants.

Le palmarès est issu de la catégorie de plat le plus apprécié et celui du plat le moins apprécié. Le repas idéal pour la semaine du 10 au 14 septembre serait pour les enfants : Coquillettes Bio et poulet basquaise.

Un temps d'adaptation est nécessaire, un effort sera fait quant à la présentation visuelle de ces menus végétariens. Le catalogue des recettes est en pleine refonte et de nouveaux plats vont être testés. L'équipe de production met tout en œuvre pour améliorer ces plats.

L'omelette « verte » : ce problème est lié à la liaison chaude, ce plat ne supportant pas les changements de température mais il n'y a aucun problème sanitaire. Certains produits ne passent pas en liaison chaude. La PEEP rappelle que les œufs sont BIO à ce jour et que ce changement est à valoriser. L'omelette verte sera remplacée par une omelette surgelée car aucune solution satisfaisante n'a été trouvée. Œufs labellisés de meilleure catégorie. La représentante PISM explique que le retour sur le menu végétarien est controversé et que de nombreux parents ne sont pas favorables à ce que cela soit imposé à l'école. Les enfants ne comprennent pas ce qu'ils mangent d'après certains retours.

GELATINE :

La représentante PISM explique qu'une enfant de 8 ou 9 ans, qui est probablement végétarienne mais sans certitude, a lu l'étiquette de la mousse au chocolat et a constaté de la gélatine. La représentante PISM explique que l'enfant a PENSE qu'il s'agissait de gélatine de porc, du coup n'a pas mangé sa mousse au chocolat. Elle affirme que cette enfant a été assez choquée et que l'utilisation de gélatine bon marché issue des supermarchés peut inquiéter les parents (ingrédients et autres composants). La représentante PISM de continuer « Donnez la composition des aliments si vous n'avez pas peur ». La PEEP est intervenue face à ce discours assez ambigu. La Ville a mentionné sur le cahier des charges de ses marchés publics, son souhait de ne pas voir la gélatine de porc utilisée dans les denrées alimentaires qu'elle achète. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de s'indigner mais de faire une mise au point. La PISM reconnaît qu'il s'agit d'une enfant et non de la majorité ni même des retours de familles. Par souci de transparence, la mairie confirme la transmission des fiches techniques.

La PEEP met en avant les efforts depuis des années, les changements et l'importance des demandes qui ont été entendues : moins de saumon par exemple ou tomates fraîches. La PEEP rappelle la bonne note obtenue par la ville à propos de l'hygiène alimentaire. Il n'y a aucun pourcentage clair et précis du nombre de parents inquiets donné par la PISM même si l'objectif de rassurer les familles s'entend. La PEEP souligne que certains enfants apprécient la nouveauté, que les produits les plus chers ne sont pas toujours les meilleurs. Ces nouveautés peuvent aussi éveiller le goût des enfants. Les menus végétariens et les nouveautés peuvent déconcerter mais tout cela va dans le sens de la loi retoquée au Sénat, en attente d'application. L'éducation au goût est un travail collectif.

QUANTITES :

L'accent est mis sur les quantités insuffisantes dans les assiettes que les parents constatent d'après les retours des enfants en particulier depuis le passage à 4 composantes. Une directrice souligne que les enfants disent aux animateurs qu'ils ont encore faim sur la semaine mais que cela ne concerne peut-être que son école, La représentante PISM précise qu'on ne peut en faire une généralité. Il y a encore du gâchis même dans le menu à 4 composantes, Monsieur KOCHER précise « y compris le pain » ce qui étonne une directrice qui explique que « il n'y a pas une tartine de pain qui reste pour le GOUTER ». Monsieur KOCHER explique que les quantités de pain ne sont pas calculées pour qu'il en reste. **La mairie en prend bonne note et propose d'augmenter les quantités de pain (suite à la remarque sur le goûter) sur la restauration globale précisant que le grammage est normé aussi.**

La mairie n'a pas encore réalisé les pesées sur le gaspillage alimentaire par école, la PEEP précise que des photos seraient utiles pour tous comme ce qui avait été envisagé lors de la dernière commission des menus.

Le BIO

Pain bio :

Il sera servi après les vacances d'automne (novembre 2018) comme annoncé lors de la commission des menus de juin dernier. Monsieur PICARDAT a adressé un courrier à 4 boulangers saint-mauriens à la mi-juillet puis, début septembre avant le lancement de la procédure, ces artisans ont été reçus. Il leur a été expliqué ce qu'est un marché public, que les lots seraient découpés par zone et qu'ils pourraient être en concurrence avec d'autres industriels.

La PEEP demande quelle est l'exacte définition du pain bio ?

Monsieur KOCHER explique que c'est un pain fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique, **95 % des composants doivent être issus de l'agriculture biologique**. Quant à la question de la certification bio posée par la PEEP, il explique que cette certification n'est pas obligatoire, en revanche si cette certification est prouvée, cela renforcera la fiabilité. Cela peut être un critère de sélection retenu parmi toute une pondération de lots de critères. Un boulanger local est en attente de certification avec déclaration au préalable du meunier sur la ville.

L'appel d'offre a été lancé, la date limite est fixée à la fin de la semaine prochaine, ce qui implique que d'autres artisans extérieurs à St Maur peuvent retirer le dossier et participer à l'appel d'offre. Il est signifié que la priorité est de travailler avec des artisans de la ville qui auront des lots géographiques prédéfinis.

Fruits du verger : bio ou équivalent BIO. Certains producteurs n'ont pas les moyens de se payer la certification bio mais peuvent prouver que les mêmes réglementations Bio sont appliquées.

Composantes BIO : l'objectif est d'intégrer plus de bio dans les menus, pour information, il y a parfois 2 composantes bio dans un menu par exemple fromage et pâtes. Le label Bio français n'est pas possible à ce jour car les marchés sont européens même si le Bio français est fortement privilégié. Il est rappelé que la priorité est donnée aux circuits courts autant que possible (par exemple le concombre vient d'Orléans).

VIANDE :

Le poulet rôti est cuit au four ce qui peut constituer une charge de travail supplémentaire assez importante. La viande bovine servie dans les cantines est de race bouchère : les bêtes sont nées, élevées et abattues en France. Les menus de substitution servis sont à base de volaille certifiée. A la question de la représentante PISM sur la viande Bio, Madame VOQUER précise que la viande BIO n'existe quasiment pas. La PEEP demande la confirmation que le fournisseur pour la viande a bien été changé l'an passé. Il existe 5 niveaux ou grades pour la qualité de la viande. La viande servie est de niveau 4 ce qui est qualitativement excellent, le niveau 5 étant BIO.

Fromages et laitages :

Quelques remarques sur la composition d'un menu fromage et semoule au lait : la semoule est le féculent et sa présence est obligatoire sur un repas. Monsieur KOCHER rappelle que la norme peut être certes contraignante mais que la restauration s'y plie. Les demandes de certains enfants concernant des fromages de montagne ne peut être honorée pour cause de coût. Une dégustation d'un yaourt bio Mamie Nova est faite (framboise, pêche, abricot) : ce yaourt sans morceaux est apprécié des enfants et des adultes. Aucune remarque n'est faite sur le sucre.

MENUS

Une nouvelle présentation des menus en 2 versions format lexique A4 est projeté : c'est un travail de l'équipe de madame Caroline Gallo, responsable hygiène et sécurité alimentaire. Ces menus ludiques et colorés sont attractifs et plaisent à la majorité des membres de la commission sauf une personne qui pense que c'est inutile. Chaque midi un enfant lit le menu du jour. L'objectif étant d'inciter les familles à lire les menus. Monsieur PICARDAT souligne que ce n'est pas de la communication au sens péjoratif mais un réel travail sur le graphisme. La version petits légumes est la plus appréciée.

Menu de Noël : jeudi 20 décembre

Cocktail de jus de fruits en entrée

Mousse de canard compote de pommes

Suprême de volaille

Purée de patate douce

Chèvre doux

Dessert chocolat

Clémentine + sujet au chocolat

La compote de pommes dépendra de la qualité des pommes. Un point de vigilance sera accordé au jus de fruits (et non jus de pommes) servi en brique pour 1 table, les enfants se plaignant que l'an dernier, beaucoup d'entre eux avaient eu peu de jus de fruits et avaient rajouté de l'eau. Monsieur BOUILLARD explique que c'est 1 brique pour huit soit 20 cl par enfant. Une petite brique individuelle n'est pas très écolo et fait beaucoup de déchets. Le jus de fruits n'est pas une boisson qui accompagne le repas mais est plutôt vu comme un apéritif.

Quelques termes et ingrédients :

AOP : appellation d'origine protégée par exemple des fromages issus d'une origine bien déterminée, ne pouvant être produit en dehors de cette région.

APER :

Pdt : pommes de terre

Jardin de pays/local : terme générique à trouver et à définir ; le fournisseur/producteur se situe à une distance maximum de 200 kms depuis Saint-Maur des Fossés, cela peut être vers ou autour d'Orléans. L'impératif est d'avoir un fournisseur qui produit en quantité suffisante. La PEEP demande si un logo sera proposé sous peu.

Chili con carne devient Chili végétarien

Taboulé du pêcheur : taboulé + surimi

Les entrées sont privilégiées 2 jours par semaine en fonction de l'équilibre et de la valeur nutritionnelle. 2 petits suisses en élémentaire et 1 en maternelle.

Saucisse/saucisses : une seule saucisse dans l'assiette

Crème au chocolat maison : recette va être mise en œuvre très prochainement avec un premier essai le 28 décembre.

Purée de légumes: toujours faite à la cuisine centrale avec 50 % de pommes de terre

Tartiflette : dés de volaille en remplacement du porc.