



COMPTE - RENDU

COMMISSION MENUS du 31 mai 2017

En présence de :

Mesdames CLEMENT, MARQUANT et PIPART représentantes des parents d'élèves
Mesdemoiselles LEUSIERE, LABARRIERE, GINELLI représentantes des élèves
Messieurs VISSE, CAMBAY, VICTOIRE, représentants des élèves
Messieurs LECERF, TERRIER et CABY pour la direction
Monsieur NORMAND, infirmier scolaire
Mesdames CHATELAIN et CHAPELET, conseillères principales d'éducation
Monsieur MONCHAUX, chef de cuisine

la séance débute à 9 h 15

Après avoir remercié les personnes présentes Monsieur TERRIER, gestionnaire, débute par un rappel des objectifs du service de restauration. Depuis 2007, l'achat en circuits courts est passé de 9% du crédit nourriture pour atteindre 16% en 2016. La difficulté réside aujourd'hui avant tout à trouver des partenaires capables de fournir une demi-pension qui prépare quotidiennement plus de 900 repas. Sur ce point, la sécurité d'approvisionnement dont a besoin l'établissement trouve un écho dans la sécurité économique exigée par le producteur qui a besoin de commandes régulières.

Le recours au marché est la règle lorsque les montants dépassent un certain seuil mais l'établissement entend utiliser pleinement sa capacité à faire des achats pertinents sans mise en concurrence dans la limite des 25.000,00 HT prévue par le code des marchés publics.

Monsieur TERRIER poursuit par un rappel des coûts de la restauration scolaire. Le tarif au forfait facturé aux familles est de 2,75 € depuis 2007. Une fois les taxes acquittées, il ne reste que 2,10 € pour garnir le plateau du demi-pensionnaire.

Monsieur MONCHAUX, chef de cuisine, détaille le contenu de ce plateau :

- une soupe pouvant être consommée en plus de l'entrée
- une entrée au salad'bar à volonté
- un plat avec un légume et/ou un féculent
- du fromage (2 à 3 fois par semaine)
- un fruit (qui peut être pris en plus du dessert)
- un dessert
- du lait entier à volonté chaque jour
- un jus d'orange frais pressé 1 fois par semaine

Monsieur MONCHAUX souhaite poursuivre les actions initiées tout en s'inscrivant dans le respect des règles du GEMRCN (groupement d'étude des marchés de la restauration collective et de la nutrition) et précise que les menus sont élaborés sur la base d'un plan alimentaire de vingt repas désormais systématiquement soumis à des nutritionnistes professionnels.

Les élèves présents, siégeant au conseil d'administration et au conseil de vie collégienne, sont globalement satisfaits de la variété et de la diversité de choix qui évitent selon eux le gaspillage.

Sur la question du gaspillage :

Monsieur MONCHAUX rappelle que, conformément à la réglementation, les denrées non présentées au service, conservées en cellule de refroidissement et maintenues à une température contrôlée peuvent être resservies jusqu'à 3 jours après leur fabrication.

Un élève propose la création d'un « cylindre à pain », un équipement aux parois transparentes qui permettrait de constater visuellement la quantité de pain prise par les élèves mais non consommée.

Les menus :

Quelques récents menus sont décriés par les élèves comme par les parents : la bolognaise végétale, le burger de poisson... Un menu a été tout particulièrement critiqué, celui du 22 mai lors duquel ont été servis : du foie de veau, des rognons, des andouillettes, du boudin noir.

Monsieur LECERF rappelle que ce menu était composé exclusivement d'abats qui plaisent peu en général et qu'aucun autre choix n'était offert. Une solution est proposée par un élève consistant à proposer ces plats atypiques dans le cadre d'un stand de dégustation fonctionnant en marge du menu du jour. Libre à tout un chacun de goûter ou pas les plats de ce stand. Cette idée, qui s'apparente aux animations se déroulant au self tout au long de l'année, sera mise à l'étude.

En tout état de cause, précise Monsieur TERRIER, la vigilance sera de mise à l'avenir. Il n'est plus question d'imposer un menu composé exclusivement d'abats.

Mme PIPART fait remarquer que bien souvent les élèves préféreraient ne pas être servis d'une viande qu'ils n'apprécient pas et dont la sauce ou le jus rendent l'assiette toute entière immangeable à leurs yeux.

Monsieur MONCHAUX explique que ne pas remplir les assiettes reviendrait à s'exposer au risque qu'il lui soit reproché un manque sur les quantités préparées. Il propose cependant de sensibiliser les équipes au service des viandes sans les sauces qui les accompagnent.

Les élèves sollicitent le chef de cuisine pour que ketchup et mayonnaise puissent être servis avec les frites au lieu de la sempiternelle moutarde. Si la réglementation nous invite aujourd'hui, précise-t'il, à limiter les apports lipidiques, il sera fait un effort bienveillant sur ce point.

Utilisation des équipements

Sur demande de Mme PIPART, il lui est confirmé que des petites assiettes sont à la disposition de tous pour se servir au salad'bar.

Il est également confirmé que le chauffe-plat présent en salle est un matériel de type professionnel calibré pour réchauffer des assiettes de taille standard et en aucun cas pour faire fondre du fromage.

La vente de petits pains

En annexe des questions de restauration scolaire, la question a été posée de l'organisation d'une vente de petits pains une fois par semaine. Cette vente est tout à fait possible précise Monsieur LECERF dans le cadre des associations ayant vocation à intervenir dans les établissements d'enseignement. Elle pourrait avoir lieu le mercredi matin et les recettes en découlant alimenter les caisses du FSE et soutenir ainsi certaines actions. Madame CLEMENT propose un encadrement par les parents d'élèves en tant que de besoin.

Conclusion

Pour finir, Madame CHATELAIN et Monsieur CABY interrogent les élèves sur deux propositions :

- la possibilité de rencontrer à intervalle régulier le chef de cuisine pour évoquer avec lui les menus, le fonctionnement de la demi-pension et toute autre question en relation avec la restauration
- la possibilité de relayer les actions effectuées en demi-pension par le biais d'un atelier vidéo dont les travaux seraient diffusés sur le site internet de l'établissement

La séance est levée à 10 h 45 et une visite complète des locaux et des installations du restaurant scolaire est proposée à tous les présents.

Le secrétaire de séance



La Loi de Modernisation de l'Agriculture rend obligatoire l'application de recommandations nutritionnelles "des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires"

Pour la restauration scolaire, ces règles nutritionnelles sont précisées dans les Décret et Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, qui s'appuie sur le GEMRCN.

[Le texte](#) du Décret et de [l'Arrêté](#) précise les règles suivantes :

- ▶ **Veiller** à la diversité de la structure du repas qui doit être composé d'une succession de 4 ou 5 plats.
- ▶ **Assurer** la distribution d'un produit laitier à chaque repas.
- ▶ **Garantir** une variété suffisante pour favoriser les apports en fibres et en fer dont les enfants ont besoin.
- ▶ **Limiter** la fréquence des plats trop gras et trop sucrés. Par exemple, ne pas donner plus de 4 produits frits sur 20 repas.
- ▶ **S'assurer** que les fournisseurs ne livrent pas de produits dont la taille des portions n'est pas adaptée à l'âge de l'enfant.
- ▶ **Mettre** à disposition sans restriction l'eau et le pain. Ne pas proposer le sel et les sauces en libre service.
- ▶ **Favoriser** l'emploi de produits de saison dont la présence dans le menu doit clairement être mise en évidence.

Depuis 2012, 5 autres décrets ont complété ce dispositif pour l'affiner techniquement.