



## Temps d'échange en faveur de la restauration collective – Mairie d'Orsay – 18 mars 2019

---

### OBJET

La mairie n'a pas souhaité une réunion qui explique tout ce qui est fait à Orsay ou tout ce à quoi l'équipe municipale peut penser en termes d'améliorations mais a souhaité interroger les présents pour connaître nos attentes.

La présentation était basée sur l'interactivité / le jeu.

2 ateliers étaient proposés:

- un quizz sur le thème « manger et bouger » (animé par Céline Spitzer et Céline Périer)
- atelier débat mouvant « c'est quoi bien manger ? » (animé par Sarah Krimi et Marie Reyss)

Puis restitution des ateliers et émergence des thématiques à venir (sur lesquelles on souhaite un avis d'expert et / ou un débat).

### PRESENTS

M. ROS – Maire d'Orsay (Introduction)

Mme DELAMOYE – Adjointe au Maire Chargé des Sports, Activités Associatives et Périscolaires

Mme KRIMI - Directrice Adjointe...

M. MISSEWARD – Adjoint à la Petite enfance et aux affaires scolaires.

Mme DIGARD - Adjointe en charge de l'Environnement, de la mobilité, de la transition énergétique et de l'innovation

Mme REYSS – Responsable périscolaire

Mme PERIER - Responsable halte-garderie

Mme SPITZER - Responsable du Service Restauration Scolaire et Municipale.

Mme NORMAND - FCPE Mondétour

Représentants FCPE du Centre et du Guichet.

On note l'absence de Mme BEAUVALLET, Diététicienne (?)

### DEROULEMENT DES ATELIERS

1. Quizz sur le fonctionnement de la restauration scolaire (18 questions).

Les participants se sont répartis en 2 équipes (les « carottes » et les « pommes de terre ») et ont répondu au moyen de légumes qui se sont accumulés dans des paniers au fur et à mesure des bonnes réponses.

*Note : je vous prie de bien vouloir m'excuser de ne pas pouvoir vous restituer l'ensemble des questions mais nous étions debout durant toute la séance (sur le thème « manger-bouger ») sans possibilité de prendre de notes. Pour la même raison et malgré une relecture attentive, des erreurs ont pu se glisser dans certaines réponses.*

Exemples de questions :

Combien de repas sont servis par jour pour l'ensemble de la restauration scolaire à Orsay ?	1200
Quantité de pommes de terre nécessaires à la réalisation d'une	370kgs

tartiflette pour l'ensemble des scolaires ?	
Nombre d'agents municipaux impliqués dans la préparation des repas ?	30
Combien d'agents préparent les repas dans la cantine du centre ?	7
Poids de viande nécessaire à la préparation d'un bœuf bourguignon pour l'ensemble des scolaires ?	70 kg
Prix d'un service à base de yaourt de Villetain ?	500 € (tarif négocié), soit 4 fois plus qu'un service autre
A partir de quel âge peut-on mettre du beurre dans la purée des enfants ?	7 mois
Qui compose les menus servis aux enfants ?	La diététicienne
Quel est le poids de viande recommandé pour un enfant de 18 mois ?	30g
Quelle était la composante bio du menu de ce midi ?	Les pommes de terre
Quel est le pourcentage de bio dans les menus de la restauration scolaire ?	14%
Quel est le nombre de textures différentes de viande proposées en crèche ?	3 (en morceaux, haché, mixé)

Le lot pour les gagnants était une visite guidée de la cantine centrale (dont le compte-rendu vous sera présenté prochainement 😊).

## 2. Questionnaire sur le « bien manger » (5 questions):

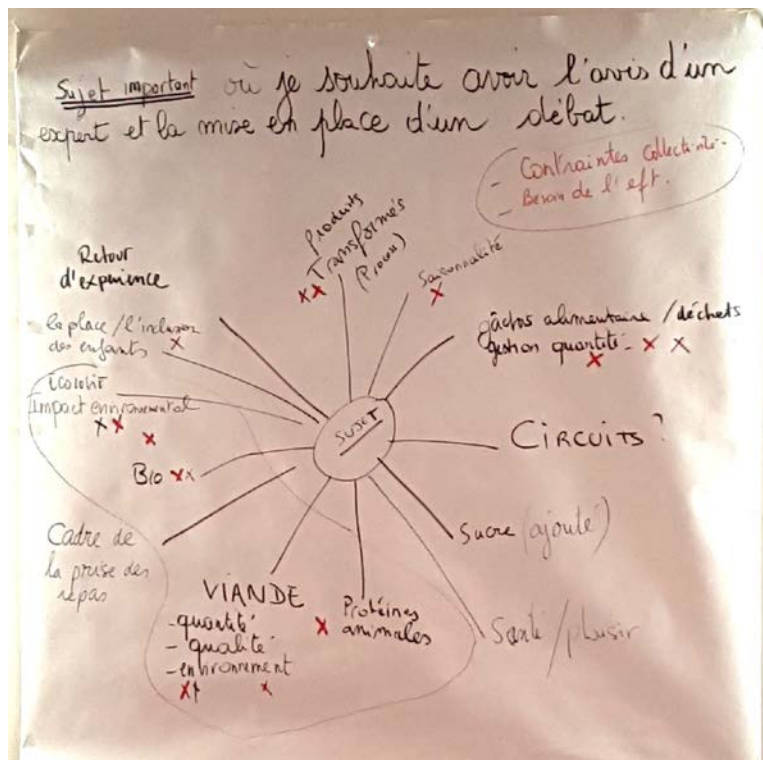
Répartition des participants en fonction de leurs convictions : je suis d'accord, je ne suis pas d'accord. Volontairement pas d'entre-deux possible (je suis d'accord mais...) pour provoquer le débat.

Est-ce que bien manger c'est...

...manger bio ?	5 voix pour, 3 contre
...se faire plaisir tous les jours ?	5 voix pour, 3 contre
...manger de la viande tous les jours ?	8 voix contre, 0 pour
...ne manger que de saison ?	4 voix pour, 4 contre
...ne manger que du fait maison ?	5 voix pour, 3 contre

## **RESTITUTION DES ATELIERS, EMERGENCE DES THEMATIQUES A VENIR**

Chaque participant qui le souhaitait a proposé un ou plusieurs thèmes sur le paperboard à disposition. Puis chaque participant a coché 2 thèmes, parmi ceux proposés, qu'il souhaitait voir faire l'objet d'un appel à expert et / ou d'un débat.



Les 3 thématiques suivantes :

- ecologie / impact environnemental / bio / déchets / gâchis alimentaire,
  - protéines animales,
  - contraintes de la collectivité et besoins de l'enfant
- feront donc prochainement l'objet d'un appel à expert et / ou d'un débat.

## DIVERS

Pour terminer, quelques informations glanées au fil des discussions qui ont eu lieu pendant et après les jeux :

- Les fruits et légumes sont livrés à la cantine centrale 2 fois par semaine, les surgelés une fois par semaine.
- La viande proposée à la cantine est d'origine France pour le bœuf et le poulet et d'origine européenne pour le veau et l'agneau (fournisseur Socopa).
- Les cantines fonctionnent en régie, tout est fait maison. Aucun plastique n'est utilisé pour la préparation.

**N'hésitez pas à nous faire part de vos questions / réactions !**

