

Compte-rendu Commission de menu du 8/11/2016

Présents : S. ANSART (Diététicienne Service Restauration), S. HENRY (Chef de Production Service Restauration), S. BOMPARD (Directrice Adjointe Service Restauration), P. RONCARI (Elu Affaires scolaires), A. DELROT (Elu Cuisine Centrale), B. FAURE (Directeur Service Restauration) + S. BLANC et A. GLAVIEUX, 2 représentantes de l'AAPE S. BLANC et A. GLAVIEUX + 1 représentante de la FCPE + N. CABRON, Président de la PEEP + 4 personnes du Campus (Directeur du centre de loisir et Agents)

Présentation de la cuisine centrale par M. Roncari	Créée en 1987 et située rue d'Estienne d'Orves Depuis 3 ans les travaux sont effectués l'été Investissements : 378 021€ en 2014 ; 22 368€ en 2015 et 77 192€ en 2016 30 agents (dont + 4 cuisiniers depuis oct 2015 => intégration des crèches) 4 véhicules frigorifiques – En moyenne 4921 repas servis par jour Double plat principal depuis janv. 2015 Production la veille pour le lendemain depuis sept. 2015
Intervention de Mme Ansart	<p>Rappel concernant sa démarche d'étude de la consommation des enfants initiée en nov.2015 1200 questionnaires distribués Objectif : - Evaluer l'évolution dans le temps</p> <ul style="list-style-type: none">- Analyser les écarts entre le réel et les objectifs (croyance)- Mise en place de solution- Communication- Mesure du niveau de satisfaction <p>Mme Ansart est accompagnée par Valérie Hémar Nicolas Maître de conférence chercheuse en Sciences de gestion spécialiste du plaisir alimentaire des enfants.</p> <p>Résultats des questionnaires : 80% des enfants apprécient le plat principal ; mais que 50-60% des enfants mangent l'entrée et entre 50 et 70% des enfants mangent leur produit laitier (dépend si il y a du fromage ou pas), 80% de ceux qui ne le mangent pas c'est parce qu'ils n'aiment pas le fromage. Concernant les entrées, elles ne sont pas mangées soit parce qu'ils n'en mangent pas à la maison, soit parce que ça fait trop soit parce qu'il y a de la vinaigrette.</p> <p>Suite au pilote effectué en mai généralisation cette année dans toutes les écoles de l'alternative fromage / Yaourt et depuis les vacances de la Toussaint du service de la vinaigrette à part.</p>

Retour sur le choix fromage/yaourt	<p>Le yaourt proposé étant un yaourt velouté (plus doux qu'un yaourt nature) Mme Mansart a souhaité qu'il soit servi sans sucre.</p> <p>Ça n'a pas été bien perçu : les enfants, même si certains ont l'habitude de manger leur yaourt sans sucre à la maison, sont habitués à avoir du sucre à la cantine ; ils ne comprennent pas toujours la différence entre ce yaourt, alternative au fromage qui est servi sans sucre, et les yaourts classiques/petits suisses qui sont servis avec du sucre. Enfin parfois les adultes les mangent avec du sucre.</p> <p>De ce fait il a été difficile de mesurer l'efficacité de l'alternative fromage/yaourt.</p> <p>Les yaourts sont servis à nouveau avec du sucre.</p>
Vinaigrette servie à part	<p>Bons retours – Beaucoup d'enfants mangent leurs crudités sans vinaigrette</p> <p>Retour des agents du campus : le récipient et les louches sont grandes et les enfants en mettent parfois beaucoup trop ou partout ; ils oublient la vinaigrette et reviennent se servir après s'être installés, ça crée des « embouteillages »....</p> <p>Proposition d'utiliser des dosettes => risque de gâchis, ça reviendrait à remplacer la vinaigrette « maison » avec de l'industriel.</p> <p>=> chaque école doit trouver l'organisation qui lui correspond le mieux (ex Jules Ferry, les animateurs la servent à la demande.</p>
Double plat principal	<p>Toujours un problème pour ceux qui mangent en dernier et qui n'ont finalement pas le choix.</p> <p>Plus problématique pour certains établissements qui ne font pas de roulement (toujours les mêmes au 2^{ème} service). Choix de certaines équipes de laisser les enfants jouer avant de manger pour que ceux qui en ont besoin puissent se défouler.</p> <p>La mise en place du double plat a permis une réduction des déchets de 30%.</p> <p>Intérêt pédagogique : apprendre à faire un choix ; on ne peut pas toujours manger ce que l'on veut/préfère.</p> <p>C'est volontairement que la Mairie n'impose pas de règles générales à toutes les écoles (choix de certaines équipes de laisser les enfants jouer avant de manger pour que ceux qui en ont besoin puissent se défouler).</p>
Question sur le % de « fait maison »	<p>Sauce : utilise une poudre juste pour la base (à 99% la base est bio) puis rajoute tous les autres ingrédients (oignons, tomates etc...) sauf pour la béarnaise qui est toute faite.</p> <p>Entremets : industriels sauf pour les gâteaux faits tous les 15 jours aux élémentaires.</p>
Plats froids / Poisson pas « décongelé »	<p>Rien n'est congelé – La température du « réchauffage » est contrôlée au cours du service</p> <p>Les plats sont souvent froids car les enfants traînent, discutent et mettent du temps à s'installer et manger</p>

Repas « plaisir »	C'est plutôt un repas « festif » et de ce fait il doit vraiment l'être sans « compromis » Il n'est pas si fréquent (2 fois sur 7 semaines)
Remontées Ecole Fleury	<p>1 - Constate qu'il y a plus de fruits frais mais déplore le fait qu'ils sont souvent pas murs (ex Kiwi ; bananes...)</p> <p>2 - Trouve que la proportion féculents/légumes n'est pas équilibrée au détriment des légumes. Réponse : du point de vue nutritionnel la proportion est cohérente pour des enfants qui sont récalcitrants vis-à-vis des légumes néanmoins la cible est d'arriver à 50/50%.</p> <p>3 - Retour très positif vis-à-vis des purées de légumes</p> <p>4 - Sachant que l'on sait maintenant qu'il n'est pas nécessaire de manger de la viande à tous les repas et que l'apport en protéines peut être compensé par des aliments végétaux est-ce qu'on pourrait envisager 1 repas / semaine ou tous les 15 jours sans viande ? Réponse : inenvisageable étant donné les cas de carences que la diététicienne peut rencontrer ; les enfants en pleine croissance ont besoin de protéines animales ; tous les enfants ne mangent pas suffisamment de viande à la maison ; ça « passerait mal » étant donné le tarif du repas...</p> <p>5 – Quelques remarques sur la page des menus du Clamart Info en particulier quand un plat est indiqué (bio) il n'est plus indiqué quel est l'ingrédient bio. Peut-on le rajouter ? Pas beaucoup de place la Mairie va voir si c'est possible.</p>
Demande du président de la PEEP	<p>Besoin de définir un indicateur commun pour mesurer la qualité des repas / la satisfaction des enfants (ex borne avec des smileys)</p> <p>Réponse : pas si simple car on s'adresse à des enfants. Comment concilier la satisfaction des enfants, les attentes des parents et les besoins nutritionnels</p> <p>Proposition parent d'élève de suivre/ analyser les déchets (difficile d'isoler la proportion liée à la trop grande quantité des portions ex. maternelles)</p>
Contact Diététicienne	Mme Ansart a indiquée qu'elle était à la disposition des parents d'élèves qui souhaiteraient échanger avec elle : dieteticienne@clamart.fr