

# **Compte-rendu de la commission de menus**

**Réunion du 15 novembre 2018**

Réunion animée par Sandrine ANSART diététicienne, et en présence de :

- ❖ Monsieur RONCARI, Maire-adjoint Responsable de l'enfance et la petite-enfance,
- ❖ Monsieur FAURE, Responsable de la cuisine centrale,
- ❖ Monsieur DELROT, Conseiller municipal en charge de la cuisine centrale,
- ❖ Parents d'élèves des différentes associations.

*Monsieur RONCARI a introduit la réunion par les faits d'actualités intervenus sur Clamart : visite le matin même, de Monsieur Jean-Michel BLANQUER Ministre de l'éducation Nationale, Madame Marlène SCHIAPPA, Madame Brigitte MACRON au collège des petits Ponts dans le cadre du Harcèlement.*

*Il a rappelé que les faits de harcèlement existaient sur tout le territoire y compris sur Clamart, et que ce qu'il retenait des derniers événements sur cette problématique était la prise de parole, et la méthode Pikas.*

Puis il a recentré son intervention sur les propos du ministre de l'éducation nationale qui préconise le double-choix obligatoire et la journée végétarienne, en rappelant que sur Clamart le double-choix existait déjà depuis 4 ans.

Madame ANSART s'est ensuite présentée. Elle exerce en cabinet libéral en tant que diététicienne-nutritionniste et réalise une mission-conseil de 1 jour par semaine à la cuisine centrale de Clamart.

Elle présente cette cuisine centrale créée en 1987 et située 52 rue d'Estienne d'Orves qui compte 30 agents. 4 camions frigorifiques livrent les 23 écoles et crèches de façon quotidienne, soit plus de 4500 repas produits chaque jour.

Elle invite les parents d'élèves qui le souhaitent à venir se rendre en cuisine centrale au cours d'une visite.

Elle rappelle ensuite les faits marquants de la cuisine centrale :

- mise en place du double plat chaud dans les écoles,
- repas produits également pour les crèches et clubs Améthystes, ce qui suppose s'adapter à de nouveaux publics,
- recrutement d'une diététicienne externe,
- production passée de J-3 à J-1 (avec le stress que cela peut occasionner sur l'équipe de cuisiniers),
- nouveau self-service administratif pour le personnel de la mairie,
- travaux d'entretien, mises aux normes, hygiène.

Elle diffuse ensuite un film présentant la cuisine centrale au cours duquel sont évoqués les aspects suivants :

- ✓ les produits sont frais à l'exception des poissons et de certains légumes congelés,
- ✓ Les produits sont issus de culture en Ile de France en privilégiant les circuits courts, la viande provient de Bourgogne,
- ✓ Un échantillon de chaque plat est conservé en cas de problème
- ✓ Tous les mois une société effectue des prélèvements afin de s'assurer que les normes d'hygiène sont respectées.
- ✓ A l'arrivée des produits, les étiquettes de provenance, numéro de lot, etc sont vérifiées.
- ✓ Les plats sont livrés le jour de consommation et réchauffés sur le lieu de consommation.

Elle aborde ensuite la question du Bio en rappelant que c'est une histoire d'objectifs et de critères. Ainsi, l'objectif annoncé en 2017 était de 20 % de produits bio dans la restauration collective d'Etat ; or celui-ci plafonne à 3% des achats dans les cantines en 2018 (selon la source Un plus Bio).

La loi prévoit qu'un produit qui contient au moins 95 % d'origine bio peut obtenir le logo AB qui reste facultatif. C'est ce critère qui est retenu par la cuisine centrale lorsqu'un produit est qualifié bio sur le menu.

En parallèle, le label ECOCERT stipule qu'une cantine qui propose au moins 10 composants de menus mensuels à base d'ingrédients bio (à raison d'au moins 50% minimum en poids des ingrédients) peut obtenir le label niveau 1 cantine bio.

Sur ce mode, la cuisine centrale pourrait donc recevoir ce label (Exemple du taboulé à la menthe qui n'a pas le logo AB mais qui serait bien un produit bio sur le critère ECOCERT car la semoule bio représente plus de 50% du poids total des ingrédients). Elle n'en n'a pas fait la demande en raison du coût de ce dernier et d'une démarche à réaliser quant au retraitement des déchets.

C'est donc grâce à ce label qu'il y a de plus en plus de cantine « bio ».

La nature des aliments bio a été abordée : pas de viande bio car difficultés de traçabilité, de préparation et coût trop onéreux. En revanche le riz et la semoule sont de préférence bio. Au niveau de la vinaigrette, l'huile Omega 3 a été privilégiée car plus intéressante pour le développement de l'enfant que l'huile d'olive bio. En outre, elle est servie à part car certains enfants n'ont pas l'habitude d'en consommer. Les produits laitiers sont de plus en plus souvent bio ; pour les œufs c'est plus compliqué, mais il y en a peu souvent au menu.

Il a été abordé la problématique de la sensibilisation au tri des déchets très présente à partir de l'élémentaire et parfois même avant, et des efforts faits sur le gaspillage.

Par ailleurs, les contenants barquettes plastiques sont remplacés au fur et à mesure par des plats en inox. D'ici 2 ans, les barquettes plastiques auront totalement disparues. Il n'y a pas de bouteilles d'eau, mais des fontaines.

Il a été rappelé que le coût de préparation d'un repas est de 1,80 euros, mais que la logistique autour fait ensuite monter le prix.

Madame ANSART a ensuite rappelé les objectifs nationaux du Plan National Nutrition Santé 2018-2022

<https://quoidansmonassiette.fr/wp-content/uploads/2017/04/Infographie-Objectifs-PNNS-2018-2022-Français-guidelines-F2.png>



Certains parents évoquent le fait que certains aliments proposés sont peu intéressants sur le plan nutritionnel, mais la diététicienne explique que le repas doit aussi être un moment de convivialité et de plaisir.

Est ensuite abordé le problème de la cuisson des aliments ; cela s'explique par le problème de la remise en température sur site. Un plat réchauffé doit atteindre les 63 degrés sinon il ne peut être servi. De même, un plat froid ne doit pas dépasser 6 degrés, sinon quoi il ne peut être consommé.

Enfin, Madame ANSART a traité la question du plat végétarien en rappelant les apports nutritionnels conseillés :

- protéines : aliments structurels
- Lipides : aliments structurels et énergétiques
- glucides : aliments énergétiques
- sels minéraux
- fibres
- vitamines
- eau

Il est important en établissant un plat végétarien de retrouver tous ces apports.

La mise en œuvre du double-choix en maternelle a été évoquée. Monsieur RONCARI y a répondu en expliquant que c'était à l'adulte en charge de la table de gérer la situation, plus ou moins bien selon les écoles en effet.

A noter : Le double-choix fromage/yaourt n'existe que lorsqu'il y a du fromage.

Madame ANSART a clôturé son intervention en précisant que selon une étude du GEMRCN, pour 38 % des enfants, le repas de la cantine reste le vrai repas de la journée avec un apport de protéines.