

Commission restauration scolaire École, collège et Lycée La Perverrie

Compte-rendu Réunion cantine 13 mars 2023

Présents :

Agnès Gauthierot, directrice de l'école primaire et maternelle
Maryline Lebreton, CPE Lycée
Horthense Rousseau, Pdte APEL du SECONDAIRE
Laurent Delporte, VPdt APEL PRIMAIRE & MATERNELLE
Nathalie Rehel, Scolarest, cantine de l'école
Dominique Charbonnier, Scolarest cantine de l'école
Ségolène Lambert, Scolarest cantine de l'école, élève stagiaire BTS
Noé Bertin, Déléguée des élèves 3è A
Soleen Herbin, Déléguée des élèves 2^{nde} E
David Lacarin, Déléguée des élèves 1ère
Philémon Terrien, Déléguée des élèves 1^{ère} C

Absent excusé :

Christophe Corda. Directeur d'Établissement

La séance commence par la remontée des délégués

L'école maternelle et élémentaire - Mme Gauthierot et remontée des délégués de classe.

Le plat « rougail saucisse » est toujours autant plébiscité, les enfants l'apprécient beaucoup.

Il y a un certain nombre d'enfants qui mangent de moins en moins ce qui pose des questions. Les enfants ne mangent pas assez. L'entrée n'est souvent pas prise ou pas consommée par l'enfant.

Des parents écrivent parfois des courriers pour indiquer à l'école que leur enfant ne mange pas beaucoup et qu'il ne faut pas les forcer. L'école demande de manger un minimum. Le repas du midi qui est un élément essentiel de l'apport d'énergie dont il a besoin pour apprendre, réaliser les différentes activités de la journée, pour se concentrer quand cela est nécessaire, et pour sa croissance, etc...

Le pain est limité à 2 portions le midi. Un enfant ne peut pas non plus substituer son repas par du pain. Les enfants n'ont pas le droit de prendre du pain pour le manger dans la cour de l'école. Ils peuvent en prendre pendant le repas mais pas après.

Les menus qui sont sur le site internet de l'école sont envoyés à chaque période aux familles sur Ecole Directe pour encourager les familles à présenter les menus avec leurs enfants, les inviter à découvrir ce qu'ils vont pouvoir manger et les guider dans le choix des entrées et des desserts.

La cantine nous fait remonter que les enfants n'essayent pas toujours ce qui est nouveau. Il serait intéressant là aussi de préparer les enfants à ce qu'ils vont manger à la cantine et les encourager à goûter même s'ils ne connaissent pas tel ou tel aliment.

Laurent Delporte, représentant de l'APEL du Primaire fait remonter toutes les questions des parents, vous trouverez à la fin de ce document les réponses apportées par Scolarest et Mme Gauthierot.

Laurent Delporte a aussi remis l'analyse sur l'équilibre alimentaire et les besoins énergétiques spécifiques des enfants des menus de la période concernée pour les classes des élémentaires. Cette analyse se réalise à partir des recommandations sanitaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire (arrêté du 2/09/2011).

Il a été rappelé que l'APEL du Primaire La Perverie a organisé une conférence sur l'alimentation des enfants à la maison et à la cantine l'an passé et une autre organisée au niveau de tous les établissements de la Loire Atlantique par l'APEL départemental. Cette dernière accompagne les établissements sur les questions de l'équilibre alimentaire et des sujets liés à la cantine.

Voici le lien le replay pour visionner la conférence :

<https://www.youtube.com/watch?v=r7MUiu9iz4>

Collège – Noé, 3-ème A : 1 seul délégué présent sur l'ensemble des niveaux et classes du collège.

A consulté sa classe

Pas de souci

Ils veulent davantage de fruits, pas assez de bananes, les fruits sont en libre-service et les élèves prennent ce dont ils ont envie (1 fruit seulement). Les bananes sont plébiscitées et parfois ils en manquent car tout le monde se jette dessus.

Certains collégiens demandent d'augmenter les quantités.

Lycée et internat – Soline

Un certain nombre de lycéens aimerait avoir davantage de rations supplémentaires lors des repas. Cela pose plusieurs questions sur l'équilibre alimentaire, le gâchis constaté parfois dans les assiettes, le coût, etc... Parfois, il y a des élèves qui prennent plusieurs morceaux de pains que l'on retrouve ensuite sur les plateaux. Il n'y a rien de général dans ce type de remarques, cela dépend des jours, des saisons, des élèves, c'est difficile d'en tirer une généralité pour tout le monde.

David nous fait remonter aussi de bons commentaires « Super bon le midi » et aussi l'envie d'avoir davantage à manger. Les quantités ne leur paraissent pas toujours suffisantes. Le rougail saucisse grand succès un peu trop épicée (pas piquant).

La présentation des allergènes : il n'y a pas d'étiquette sur les allergènes sur les plats mais l'équipe de Scolarest est présente pour répondre aux questions. Les jeunes savent ce qu'ils peuvent manger ou pas au niveau du collège ou du lycée. Il y a aussi les PAI et des menus dédiés aux enfants ayant de graves allergies.

Scolarest propose aux jeunes qu'ils donnent des suggestions de plats.

Certains trouvent long la queue de la cantine et s'orientent donc vers le click and collect.

Click and collect, le repas rapide de l'école

Les lycéens ont accès à une restauration rapide composée de pasta box, pizza, sandwich, salade, compote, beignet, barre chocolatée. C'est une alternative à la traditionnelle cuisine proposée dans la salle de la cantine. La question de l'équilibre alimentaire ne se pose pas vu ce qui est proposée.

Les lycéens aimeraient une plus grande diversité. C'est toujours la même chose.

Constat : 5 salades achetées par jour. Il a été suggéré de proposer des poke bowl ou des salades comme autre alternative. L'idée est surtout de trouver des idées pour encourager les enfants à manger des légumes et des fruits, il faut probablement marketer une offre saine et équilibrée et bonne. Les poke bowls peuvent être une alternative à mettre en avant au travers de nouvelles saveurs.

Certains demandent d'ouvrir le chalet et d'avoir la possibilité de commander à la minute. Le click and collect va évoluer mais pas cette année. A voir dans l'évolution à partir de septembre.

Internat – David, Première et interne

Le délégué nous fait remonter que les plats sont gras. Les délégués réclament des légumes supplémentaires le soir.

La cantine nous signale qu'il y a aussi du gâchis car peu d'internes consomment des légumes. Il y a aussi un grand nombre d'internes qui préfèrent manger à l'extérieur.

45 internes, 5 remontées d'avoir plus de légumes.

Certains trouvent que c'est moins bon le soir. Il n'y a plus de chef dédié à la restauration du soir. Les élèves ont constaté le changement. Les plats sont préparés à l'avance sur place et remis en température.

Les jeunes sont encouragés à témoigner au quotidien de ce qu'ils ont aimé ou pas à l'équipe sur place pour proposer des améliorations.

L'équilibre alimentaire à l'internat :

Il y a eu une remarque sur la composition des plats une journée type : Exemple en février dernier : Cordon bleu frite le midi et Croque-Monsieur le soir.

Si l'équilibre alimentaire se fait sur 4 semaines, il est important de veiller aussi à l'équilibre alimentaire des internes le soir. Deux jours après il y avait des crêpes au fromage de proposer aux internes pour le soir. La qualité du repas a forcément un impact sur la qualité du sommeil, de la concentration, de l'attention et la concentration portée aux enseignements des professeurs et du surpoids éventuel des enfants.

Compost :

Afin de sensibiliser les élèves à la protection de l'environnement et par rapport aux nouvelles réglementations à venir, l'APEL du primaire et du secondaire a financé à 100% l'achat de deux bacs à compost et d'un bac de feuilles en octobre dernier à l'école. L'idée était de permettre à la cantine de jeter ses déchets végétaux et de mettre aussi les déchets des fruits laissés par les enfants à la table de débarrassage.

Les délégués du collège et du lycée nous ont fait part de la découverte de la mise en place du compost. Ils n'ont pas reçu d'information à ce sujet de la part de l'Apel primaire. La situation est différente pour l'école maternelle. Le club nature a organisé plusieurs animations autour du compost et du potager de l'école. Les élèves ont même été encouragés aussi à venir déposer des déchets verts de leur maison à l'école.

Au niveau de la cantine, les élèves jettent leurs fruits ou leurs épluchures dans le seau à compost disposé au niveau du débarrassage des plateaux. Il y a aussi des éco-délégués qui pourraient sensibiliser sur l'utilisation du compost. Il a été demandé au collège et au lycée de sensibiliser à cette thématique, d'ailleurs souvent plébiscitée par les jeunes.

L'APEL du Primaire a proposé d'organiser des ateliers compost pour le collège et du lycée. Cela n'a pas été envisageable de le faire à ce stade.

L'APEL va imprimer des supports de communication qu'il disposera sur les bacs de compostage pour sensibiliser les élèves sur l'emplacement et le fonctionnement du compost. Le compost appartient à tous les élèves.

1. Analyse des repas de la période pour les enfants de l'école élémentaire (Service avec buffet, libre choix des entrées et des desserts) 27 février au 20 mars

Source de l'analyse :

Afin d'éviter tous débats personnels et affectifs sur le choix des menus, il y a une analyse objective sur l'équilibre alimentaire et la diversité des aliments qui est recommandé par l'État français. C'est sur le fondement des recommandations en vigueur, que se base actuellement cette analyse.

Les défis

du président d'apel

Mars 2017



Les cantines représentent souvent une charge financière importante pour les familles, et les enfants se plaignent fréquemment de la qualité et du goût des repas servis. Le président d'Apel et son équipe peuvent se saisir de cette question et travailler à faire évoluer la situation, en lien avec l'Ogec. Voici quelques pistes pour vous y aider.

Ce qu'il faut savoir

Le repas servi aux enfants est-il de qualité ?

Un repas équilibré c'est...

Pour les entrées

➖ Pas plus d'une entrée grasse à plus de 15 % de MG (matière grasse) par semaine.

⊕ Au moins 2 à 3 crudités, en entrée, par semaine.

Pour les plats principaux

- ➖ Pas plus d'une friture par semaine.
- ➖ Pas plus d'une charcuterie en plat principal par mois (maximum 2).
- ➖ Pas plus de 3 fois par mois de plats à base de viande ou poisson reconstitué, haché... (si les viandes entières sont remplacées par des produits élaborés "économiques" du type nuggets, poissons panés, boulettes, raviolis, cordons bleus, rissolette de veau, paupiette... cela signe une qualité médiocre).

⊕ Des légumes variés bien cuisinés (légumes verts en accompagnement du plat principal : présence à 1 repas sur 2).

⊕ Des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, volaille... : minimum 4 fois par mois.

Pour les fromages et les desserts

- ➖ Pas plus de 3 fois par mois de desserts gras et sucrés.
- ➖ Pas plus de 4 fois par mois de desserts sucrés.

⊕ Au moins 2 fruits frais par semaine.

⊕ Un produit laitier à chaque repas (fromage, laitage ou dessert lacté).

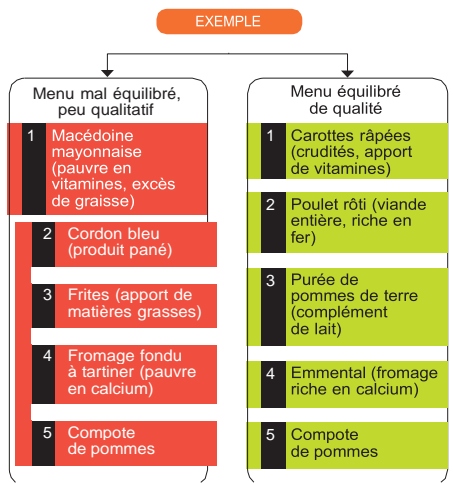
⊕ Pâtisseries maison ou fraîches, plutôt que des produits emballés type biscuits secs.

Les infos utiles

• « **Recommandations relatives à la nutrition** », du GEM-RCN (Groupement d'études des marchés restauration collective et nutrition), mise à jour juillet 2015 : http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

Vous y trouverez notamment des **recommandations précises** quant à la **taille des portions par tranche d'âge** et à la **fréquence d'apparition mensuelle des différents types d'aliments**, pour répondre aux besoins énergétiques spécifiques des enfants.

• **Arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>



D

Les infos utiles

- « **Recommandations relatives à la nutrition** », du GEM-RCN (Groupement d'études des marchés restauration collective et nutrition), mise à jour juillet 2015 :
http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

Vous y trouverez notamment des **recommandations précises** quant à la **taille des portions par tranche d'âge** et à la **fréquence d'apparition mensuelle des différents types d'aliments**, pour répondre aux besoins énergétiques spécifiques des enfants.

- **Arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>

A cela, s'ajoute la loi EGAlim du 30 octobre 2018 fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique et privée pour permettre la transition vers une alimentation de qualité

Analyse des menus

Cantine de la Perverie

Ecole élémentaire



Période du 27 février au 24 mars 2022

30 mars 2022

Recommandation & constat :

Recommandations	Maternelle	élémentaire
Pas plus d'une entrée grasse par semaine		
Semaine du 27/02		3
Semaine du 06/03		0
Semaine du 13/03		3
Semaine du 20/03		1
Au moins 2 ou 3 crudités par semaine		
Semaine du 27/02		2
Semaine du 06/03		1
Semaine du 13/03		2
Semaine du 20/03		1



Encore faut-il que l'enfant
choisisse la crudité et pas
l'autre entrée

Recommandation & constat :

Recommandations	Maternelle	élémentaire
Pas plus d'une friture par semaine		
Semaine du 27/02		1
Semaine du 06/03		1
Semaine du 13/03		0
Semaine du 20/03		0
Pas plus d'une charcuterie par mois		
Semaine du 27/02		1
Semaine du 06/03		1
Semaine du 13/03		1
Semaine du 20/03		0



Recommandation & constat :

Recommandations	Maternelle	élémentaire
Pas plus de 3 fois de plats à base de viande ou de poisson reconstitué par mois		
Semaine du 27/02		1
Semaine du 06/03		1
Semaine du 13/03		1
Semaine du 20/03		1
Equilibre légume et Féculent	Légumes verts	Féculents
Semaine du 27/02		Respecté
Semaine du 06/03		Respecté
Semaine du 13/03		Respecté
Semaine du 20/03		Respecté



Recommandation & constat :

Recommandations	Maternelle	élémentaire
Au moins 4 fois par mois, des viandes non hachées de bœuf, agneau, volaille		
Semaine du 27/02		2
Semaine du 06/03		2
Semaine du 13/03		2
Semaine du 20/03		2
Pas plus de 3 fois par mois de desserts gras et sucrée		
Semaine du 27/02		1
Semaine du 06/03		3
Semaine du 13/03		4
Semaine du 20/03		2



Recommandation & constat :

Recommandations	Maternelle	élémentaire
Au moins 2 fruits par semaine		
Semaine du 27/02		respecté
Semaine du 06/03		respecté
Semaine du 13/03		respecté
Semaine du 20/03		respecté
Un produit laitier à chaque repas		
Semaine du 27/02		À tous les repas et sucre ajouté
Semaine du 06/03		
Semaine du 13/03		
Semaine du 20/03		














Recommandation & constat :

Recommandations		élémentaire
Pâtisserie maison ou fraîche, plutôt que des produits emballés type biscuits secs		
Semaine du 27/02		1/4
Semaine du 06/03		0/4
Semaine du 13/03		0/4
Semaine du 20/03		2/4
Un produit laitier sucré au dessert en plus des repas à chaque repas		
Semaine du 27/02		1
Semaine du 06/03		0
Semaine du 13/03		2
Semaine du 20/03		1



Synthèse

Analyse :

-  • Pas plus d'une entrée grasse par semaine : 7
-  • Au moins 2 ou 3 crudités par semaine : 6/8 insuffisant
-  • Pas plus d'une friture par semaine : 2/4
-  • Pas plus d'une charcuterie par mois : 3
-  • Pas plus de 3 fois de plats à base de viande ou de poisson reconstitué par mois : 4
-  • Equilibre légume et Féculent : deux choix chaque jour
-  • Au moins 4 fois par mois, des viandes non hachées de bœuf, agneau, volaille : 8
-  • Pas plus de 3 fois par mois de desserts gras et sucrée : 13
-  • Au moins 2 fruits par semaine :
-  • Un produit laitier à chaque repas
-  • Un produit laitier sucré au dessert en plus des repas à chaque repas



Projet restauration :

Actuellement, la restauration est devenue trop petite pour accueillir tous les élèves dans de bonnes conditions. Les chefs d'établissement avec l'OGEC mènent une réflexion sur la réhabilitation de la restauration avec l'idée d'un self participatif. Ce projet devrait voir le jour et être mis en oeuvre très rapidement. Cela permettra d'améliorer le service. Chaque unité pédagogique aura son espace(maternelle, élémentaire et 2d degré)

Présentation des buffets

Actuellement, Davy doit présenter les entrées et les desserts aux plus jeunes (CP- CE1) car la vitrine est trop haute. Ce ne sera plus le cas prochainement avec la réhabilitation de la restauration et la mise en place du self participatif.





Photo du menu du jour lors de la visite de la cantine. L'enfant a choisi une salade de choux chinois, une tartiflette avec de la salade et une compote de pommes.

Au menu :

Entrée : macédoine mayonnaise ou salade de choux chinois,

Plat : tartiflette poulet et salade verte

Dessert : compote de pommes ou petit pot de crème chocolat (choix).

Les enfants pouvaient également prendre un laitage (fromage, yaourt.)

2. Les questions posées par les parents des Maternelles et des élémentaires

- **Quelle origine des légumes ? Quelle part de bio ? Où vont les épluchures ?**

A la question posée, les responsables de la cantine répondent qu'il n'y a que les fruits qui sont bios. Il est difficile de répondre sur la question d'origine des aliments de façon générale car cela dépend des commandes et des prix qui évoluent en permanence.

Les épluchures de légumes quand il y en a, ne vont pas dans le compost de l'école. Ils partent dans le cadre d'une collecte avec tous les autres déchets.

Il y a un seau au niveau du débarrasage pour récupérer les fruits non mangés ou leurs épluchures. Les enfants sont invités à vider ce seau dans le compost ce qu'ils font rarement par manque de temps. Les collégiens et les lycéens n'ont pas eu l'information de la mise en place du compost à l'école financé par l'APEL du Primaire et du secondaire.

- **Cordon bleu pas cuit ?? Remarques sur les plats froids ou pas assez cuits**

Les normes sanitaires imposent une température pour cuire les aliments. Quand il se peut qu'un aliment soit moins chaud quand ils sont les derniers à être servis. Cependant, le service est rapide et quitte donc rapidement le buffet pour aller à l'assiette de l'enfant.

- **Si les maternelles ne mangent pas de fromage, autre chose est-il proposé comme laitage ?**

Oui

- **Merci aux personnes qui gèrent les maternelles à la cantine, ça doit être tellement compliqué et fatiguant pour les oreilles !**

Les compliments sont toujours les bienvenus et partagés aux équipes

- **Absence de soupe maison ? Pourquoi ?**

Les enfants ne mangent pas de soupe, afin de limiter le gaspillage alimentaire, il n'est pas proposé de soupe.

- **Qu'est-ce qui est cuisiné sur place et ce qui ne l'est pas (dessert notamment)**

Cela dépend des menus. Ils vous sont envoyés sur École directe et vous pouvez les consulter sur le site internet de l'école dans la rubrique cantine. Il y a des icônes pour illustrer le fait maison.

- **Est-ce qu'une nutritionniste valide les repas ?**

Il n'y a pas de nutritionniste qui valide les menus. L'équilibre alimentaire des cantines se fait sur 4 semaines comme cela a été présenté précédemment. De plus, les enfants de CP (sauf deux classes) au CM2 ont la possibilité de choisir leur entrée et leur dessert. Le plat principal est imposé.

- **Origine du poisson ? Frais ou congelé ? Quelle provenance ?**

????????????????

- **Qui valide les menus ?**

C'est le chef de l'établissement qui valide les menus proposés par Scolarest. L'APEL a proposé de participer à l'organisation des menus mais cela a été décliné.

- **Comment amener son enfant à choisir son dessert ?**

L'enfant a la liberté de choisir son entrée et son dessert. C'est aux parents d'éduquer les enfants au bienfait des fruits et des aliments peu sucrés.

- **Mon fils me disait qu'il n'avait pas le temps de se laver les mains avant le repas. Je suis très étonnée dans le contexte actuel, en faisant de l'hygiène et de la santé notre priorité.**

350 enfants doivent passer à la cantine avant que les collégiens n'arrivent. La structure ne permet pas aux surveillants de faire en sorte que chaque enfant se lave les mains.

- **Pourquoi proposer du poulet à la place de lardons de porc pour le plat de tartiflette en décembre dernier ? Est-ce lié à des questions religieuses ?**

Il n'y a aucune question religieuse même si le poulet plaît à plus d'enfants que les lardons. C'était un essai de la restauration et cela a bien plu.