



## COMPTE RENDU COMMISSION DES MENUS 10 MAI 2022

### Présents :

Eric Algrain - Pierre Jeudy – *Mairie du 10e*

Colette Fonvieille - Line Gigilietta - Marc Montlouis – Pierre LEROUX - Awa DIABY : *Membres du Conseil d'administration de la Caisse des écoles*

Béatrice Lilienfeld - Sandra Delvallée - Catherine Jourdain - Christelle Soriano : *Caisse des écoles*

Laurence Bodin : *Diététicienne*

Madame Rebelo & Madame Turker - Madame Bekkar - Madame Canena, *Responsables ou secondes de cuisine, respectivement des centres Martel, Pierre Bullet et Vicq d'Azir,*

Monsieur William Guillaume : *Adjoint au Responsable de l'Action Educative, Coordinateur territorial du 10<sup>e</sup> Ouest*

Marwan Alami : *REV adjoint de l'école Martel*

RPE EM Récollets //RPE Vellefaux et Léon Schwartzenberg//RPE EE Hopital Saint Louis

### TOUR DE TABLE / PRESENTATION

Pour la première fois depuis la crise du Covid, la commission des menus se déroule de nouveau en présentiel.

La séance se tient dans le réfectoire de l'école Chabrol et débute par une visite de la cuisine et par la dégustation d'un gâteau fait maison (à base de chocolat et de compote).

### INTRODUCTION

Madame Lilienfeld se réjouit de la tenue de la réunion dans un réfectoire ; celui de Chabrol est un exemple des efforts menés par la CASPE pour embellir les lieux de restauration, à l'exemple des nappes colorées.

Monsieur Guillaume précise que l'interclasse est le temps périscolaire qui touche le plus grand nombre d'enfants. En effet, 90% des enfants déjeunent à la cantine. L'attractivité et le confort du lieu impactant fortement la prise du repas, il a invité les REV à dynamiser et réaménager les réfectoires pour rendre les locaux plus accueillants et plus agréables.

Toutes les initiatives sont bienvenues : décoration sur les murs, nappes, changement de l'organisation des tables... Le réfectoire de l'école de la rue du faubourg Saint Martin est un exemple des plus aboutis en la matière.

Eric Algrain souligne l'importance pour les enfants de manger dans un lieu et dans un cadre agréables.

Il précise également que les enfants ignorent souvent tout du travail qui est réalisé par les équipes de cantine, et qu'il est important de faire le savoir aux convives.

## Collèges

La Caisse des écoles a expérimenté le 1<sup>er</sup> avril 2022 au collège Valmy sa **première réunion restauration des collégiens**, qui s'est déroulée en deux temps :

- visite de la cuisine le matin par Madame Amkadou, seconde de cuisine, pour faire découvrir les locaux et la production du repas du jour
- déjeuner et temps d'échanges sur le temps de pause méridienne.

La visite a été très appréciée des collégiens et des adultes, qui se sont rendu compte du travail nécessaire à la préparation quotidienne des repas. Ils ont pour certains découvert que les repas sont préparés sur place à partir de produits bruts par le personnel de la Caisse des écoles.

## Visites de cuisines

La méconnaissance des process est générale, aussi, la Caisse des écoles s'emploie à faire découvrir les coulisses de la cantine aux plus petits, par la visite des cuisines.

Pendant les vacances de printemps, un projet conjoint avec la CASPE a vu le jour : la Caisse des écoles a ouvert ses cuisines aux enfants des centres de loisirs.

16 créneaux de visites ont été proposés aux équipes d'animateurs dans 4 écoles du 10<sup>e</sup>.

Près de 80 enfants ont ainsi pu découvrir le lieu où sont quotidiennement préparés leurs repas et voir les équipes à l'œuvre.

Monsieur Guillaume, à l'origine de cette idée précise que de cette manière, et en montrant le travail fait en cuisine, sans focus sur le gaspillage, les enfants envisagent comment mieux manger les plats proposés, en raison des éléments humains liés à la visite.

Ces visites ont été très appréciées des enfants et des adultes.

Informé et responsabilisé les enfants présente un fort intérêt, les membres du Conseil d'Administration ont à cœur d'œuvrer à ce niveau.

En 2021, l'alimentation était à plus de 80% durable (et 71% BIO), soit une énorme progression en 6 ans (17% de durable en 2015).

L'effort pour atteindre les 100% en fin de mandature est néanmoins important.

Dans le 10<sup>e</sup>. 40 000 habitants vivent dans les quartiers politique de la Ville, le repas est donc un sujet sociétal.

La Caisse des écoles propose à toutes les écoles une cuisine préparée sur place ou préparée dans la cuisine d'une école à proximité et livrée au moment du service. Les cantines du 10<sup>e</sup> possèdent 18 centres de cuisson et 6 satellites livrés en liaison chaude, où il s'agit le plus souvent d'une rue ou d'une cour à traverser.

Jean Pierre Leroux précise que dans les années 2000, alors qu'il était en charge des affaires scolaires à la mairie du 10<sup>e</sup>, il s'est opposé au projet d'une cuisine centrale et a obtenu, avec les parents, le maintien des cuisines sur place et leur rénovation. Dix cuisines ont été rénovées pour

un coût très élevé (plus de 600 000€ par site en moyenne, selon les travaux à réaliser). Cette mobilisation permet aujourd'hui à la Caisse de proposer une cuisine sur place car les arrondissements qui ont fait le choix de la délégation ont beaucoup de difficulté à sortir de ce mode de production (cas du 18<sup>e</sup> arrondissement).

La parole des enfants est très importante pour la Caisse des écoles. Il en est de même pour l'information des convives et des familles quant à la qualité des denrées.

La Caisse des écoles va renforcer l'affichage et mettre en place des petites affiches dans les selfs pour informer sur la durabilité des produits, ainsi qu'une nouvelle signalétique « petite portion / portion normale » pour améliorer leur identification par les enfants.

## QUESTIONS DES PARENTS

### **Comment se déroule le service ? (RPE Récollets)**

Il est demandé aux agents de cantine de servir par défaut sans sauce. En effet un enfant qui ne veut pas de sauce n'osera pas forcément le dire, alors qu'il lui sera plus facile de dire s'il en veut.

La RPE de l'école Vellefaux précise que les enfants demandent mais qu'ils n'ont pas en retour ce qu'ils souhaitent. Béatrice Lilienfeld rappelle qu'il existe une « fiche incident » ([www.cde.fr](http://www.cde.fr)) qui permet de faire remonter à la Caisse les dysfonctionnements qui peuvent être constatés. Elle est destinée aux équipes, aux enfants et aux parents.

### **Pourquoi les œufs durs sont déjà assaisonnés d'une vinaigrette alors que les enfants qui n'aiment pas la vinaigrette ne mangeront pas l'œuf. N'est-il pas possible de mettre la vinaigrette à part ou de proposer les deux et de laisser les enfants choisir ? (RPE Claude Vellefaux)**

Laurence Bodin, diététicienne, précise que d'un point de vue nutritionnel, la vinaigrette est constituée de matières grasses essentielles pour la santé et pas assez consommées ; de plus, au regard de l'apprentissage des goûts, la vinaigrette appréhende la saveur acide, non innée contrairement au sucré et salé.

Le maintien de la vinaigrette est donc nécessaire.

L'intérêt de **proposer des petites portions et portions normales** permet à l'enfant de se servir une petite quantité s'il n'aime pas, ne connaît pas ou n'a pas très faim.

Madame Lilienfeld précise qu'il est également possible de revoir les recettes et de proposer les bonnes matières grasses sous une autre forme, par exemple avec une mayonnaise à la place de la vinaigrette. La révision des fiches recette est un chantier à venir.

Les équipes de cantines sont en charge de préparer et servir les plats, la stimulation pour dépasser la « peur » d'un aliment appartient aux animateurs qui accompagnent les enfants sur le temps de repas dans le réfectoire.

## **Retour de la RPE de Claude Vellefaux suite au déjeuner des parents à la cantine**

Des parents élus de l'école Claude Vellefaux ont déjeuné récemment à la cantine. Les adultes ont trouvé les plats très bons contrairement aux enfants.

Eric Algrain propose que cela soit rapporté en Conseil d'école.

## **Retour sur les menus et menus à thème (RPE d'Hôpital Saint Louis élémentaire)**

Les RPE d'Hôpital Saint Louis élémentaire ont déjeuné lundi, mardi, jeudi et vendredi de la semaine des langues vivantes à la cantine.

Madame Lilienfeld les remercie pour leur CR détaillé.

Le retour est positif sur le goût et sur les propositions de plats mais les parents pensent que cela n'est pas représentatif des menus proposés, car il s'agissait d'une semaine thématique.

Ils regrettent que ces menus ne soient pas accompagnés d'animations et de communication sur le thème considéré (par exemple information sur les pays, sur les recettes et ingrédients des plats...).

Mme Lilienfeld précise que la Caisse des écoles s'appuie sur différents événements nationaux ou internationaux, ou fêtes pour concevoir des menus thématiques, chers aux enfants (Semaine européenne de la réduction des déchets - SERD, semaine des fruits et légumes frais - SDFL, semaine des langues vivantes - SDLV, Noël, Nouvel an chinois, coupe du monde...).

Chaque menu thématique est accompagné d'une affiche spécifique et de communications par mails en amont de l'événement à destination des REV et directeurs d'école afin d'annoncer l'événement et d'en décrire les grandes lignes.

La Caisse des écoles s'attache également à fournir dès que possible des affiches, des supports de communication spécifiques pour les réfectoires (affiches pour la Semaine du Goût, sachets de graine à planter...).

Il n'est matériellement pas possible à la Caisse de diffuser l'information alors qu'elle est en plein service derrière le self: le relais doit être pris par les équipes d'animation ou équipes pédagogiques dans les écoles.

## **Petites portions et portions normales (PP et PN) (RPE Hôpital Saint Louis élémentaire)**

Les parents de l'école Hôpital Saint Louis élémentaire saluent la mise en place des petites portions et portions standard.

## **Menu kebab (RPE Hôpital Saint Louis élémentaire)**

Il est précisé que lors de la Semaine Des Langues Vivantes, un kebab a été proposé mais que les enfants n'ont pas été assez informés et n'avaient pas compris qu'il leur appartenait de garnir le pain avec les différents ingrédients.

Madame Lilienfeld regrette que cette information ne soit pas allée jusqu'au convive, car une fiche technique avec le mode opératoire précisant les étapes de conception du plat par les enfants a été transmise à toutes les cuisines.

Il est précisé que dans cette école le fait d'être en liaison chaude ne change rien au rendu des plats (température, texture...), en effet les plats cuisinés n'ont que la rue à traverser. Madame Lilienfeld précise qu'il existe tout de même un impact sur les frites au four.

Les parents ont trouvé le poisson très bon mais celui-ci n'a pas été apprécié par les enfants.

Monsieur Guillaume tient à préciser qu'une collaboration est essentielle entre les équipes (cantine, animation) et les parents.

Il apprécie de déjeuner à la cantine et trouve les plats plutôt bons.

Si la prise en charge de la parole de l'enfant est essentielle, de manière générale peu de plats trouvent grâce à leurs yeux - excepté les aliments tels que les pâtes/riz et pommes de terre. Les enfants refusent la nouveauté et il est constaté que la néophobie s'aggrave en élémentaire puis au collège pour passer à une sorte d'uniformisation des goûts.

Il est donc essentiel de travailler ensemble, car si on mange bien à la cantine... encore faut-il que les enfants mangent.

### **Les convives végétariens (RPE Claude Vellefaux)**

Madame Lilienfeld précise qu'il n'y a pas de liste d'enfants avec cette catégorie. Le personnel ne peut donc pas différencier un enfant qui est végétarien d'un enfant qui ne veut pas de viande parce qu'il n'a pas faim ou parce qu'il n'apprécie pas la viande du jour. Il est recommandé de proposer toutes les composantes du repas à l'enfant (en petite portion si nécessaire) car l'équilibre du repas se fait sur l'intégralité du plateau. Dans le cas où l'enfant ne veut pas de contact de la protéine animale avec le reste de son assiette, un morceau de viande ou poisson est proposé à part sur une petite assiette.

### **Rab'**

Concernant le RAB des produits proposés en petites portions/portions standard, les enfants, peuvent demander du Rab' avant la fin du service.

### **Le dahl de lentilles n'a pas été apprécié car trop cuit, il en est de même pour la printanière de légumes pourquoi ne pas la mettre dans de petits ramequins pour une meilleure présentation? (RPE Hopital Saint Louis élémentaire)**

Madame Lilienfeld précise que la Caisse des écoles va mener à la rentrée un grand chantier sur la composition des recettes en vue de la refonte des fiches techniques. Une photo de ce que l'on attend visuellement du plat pourra être intégrée.

Il est précisé que les équipes de cantines travaillent toutes à partir de fiches techniques, c'est-à-dire de recettes, à partir desquelles sont préparés les plats servis. Les grammages sont adaptés à l'âge du convive, et suivent le Gem-RCN (recommandations nationales pour la restauration collective).

## **Question : pourquoi n'enlève-t-on pas la viande pour aller vers du 100% BIO? (RPE Claude Vellefaux)**

Le frein pour atteindre le 100% BIO n'est pas qu'une question de prix. Par exemple, le pain pita très apprécié des enfants n'existe pas en BIO.

Au-delà du BIO, la Caisse des écoles poursuit un objectif d'augmentation de ses approvisionnements locaux.

## **LES MENUS**

A noter pour les menus de mai et de juin :

**Mardi 10 mai** : fromage blanc BIO et local (provenant de la Coop bio d'Ile de France)

**Jeudi 12 mai** : menu élaboré par les élèves de l'élémentaire de l'école Vicq d'Azir, lauréate du challenge « plateau vide – assiette mangée »\*

Les wings proposées dans le cadre de ce menu sont des wings crus avec une marinade maison à base d'épices mexicaines.

N.B: Le poulet devient un aliment dont l'approvisionnement est difficile du fait de la grippe aviaire qui frappe la France.

**Vendredi 13 mai** : il était prévu de présenter au menu des crevettes mais le prix étant prohibitif, des dés de saumon ont accompagné les tagliatelles sautées aux légumes.

**Pour juin**, la Caisse va tester un pain végétarien (haricots rouges + champignons); si l'essai est probant, ce sera donc une nouvelle proposition de plat végétarien.

Le melon, les pastèques et les tomates sont de retour dans les menus

*\* pour rappel : la Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> a réitéré le concours « Poubelle vide – Plateau mangé » : toutes les écoles élémentaires de l'arrondissement ont été invitées à limiter le gaspillage alimentaire, avec une attention particulière apportée aux quantités servies et une incitation à goûter à tous les plats.*

*Les équipes d'animation et des équipes de cantines ont sensibilisé les élèves à se servir selon leur faim, des affiches ont été créées et installées dans les selfs pour l'occasion.*

*Les écoles qui comptabilisaient sur les 5 jours le plus grand nombre de plateaux revenus vides au débarrasage (proportionnellement au nombre de convives) ont pu proposer leur menu « zéro-déchet »*

## Palmarès



Élémentaires		
1	Faubourg Saint Denis	86%*
2	Vicq d'Azir	64%
2	Louis Blanc	64%
4	Aqueduc	47%

\* 86 % : Plus de 8 plateaux sur 10 sont revenus totalement vides (86% des plateaux sont revenus vides )

### Menu proposés par les 4 écoles lauréates

#### Menu de l'école Louis Blanc élémentaire / jeudi 21 avril 2022

Crêpe au fromage / sauté de poulet LR au curry / haricots verts Bio / sundae caramel

#### Menu de l'école Vicq d'Azir / jeudi 12 mai 2022 : Menu mexicain

Salade mexicaine / wings de poulet LR et potatoes / glace

#### Menu de l'école Acqueduc / jeudi 7 juin 2022

Salade et dés de fromage / wings de poulet, taboulé bio à la menthe / tarte aux pommes

#### Menu de l'école Faubourg saint Denis / le 28 juin 2022

Salade de concombre et poire vinaigrette / sauté de poulet LR au thym / pommes de terre rissolées / yaourt / pêche au sirop

## COMMUNICATION

A retrouver sur le site de la Caisse [cde10.fr](http://cde10.fr) :

- **La FAQ**, présentée lors de la précédente commission des menus « il s'agit d'un document ludique, qui présente le fonctionnement global de la Caisse, propose des informations précises sur les menus, ainsi que des points plus pratiques sur la qualité des denrées, les quantités servies, les soucis pouvant être rencontrés comme la température des plats... Les parents sont invités à faire remonter les sujets qui leur semblent pertinent d'ajouter, la FAQ ayant vocation à être dynamique et à s'étoffer.
- **La fiche incident**, présentée lors de la précédente commission des menus vise à « optimiser la communication et la circulation des informations montantes et descendantes, la fiche incident est mise à la disposition des parents, des équipes d'animation. Cette fiche est destinée à faciliter la remontée d'informations sur d'éventuels défauts constatés (qualité ou la quantité) des menus servis ».

### Nouveauté : compte Instagram de la Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> : [caissedesecolesdu10](https://www.instagram.com/caissedesecolesdu10)

Ce compte a pour vocation de communiquer des informations à toutes les personnes s'intéressant aux cantines et 10<sup>e</sup> : actualités, menus, opérations spécifiques...

## RETOUR SUR LES SANDWICHES DES PIQUE-NIQUES

Le REV adjoint de Martel trouve que les sandwiches (servis pour les pique-niques lors des sorties pendant les vacances scolaires) sont « toujours les mêmes » et souhaiterait un peu plus de variété.

Madame Delvallée précise que 3 sortes de sandwiches sont préparées - au thon, au fromage et au poulet - et proposées en roulement. Le même sandwich est donc servi entre 1 et 2 fois maximum par semaine. De plus, les enfants ne font pas toutes les sorties, cette « monotonie » n'est donc pas forcément ressentie par les enfants.

Madame Rebelo, responsable de la cuisine Martel, précise qu'il est possible d'expérimenter des variations des crudités contenues dans les sandwiches et par exemple remplacer la salade par du concombre ou par de la macédoine de légumes.

Madame Lilienfeld propose que les propositions soient transmises à la Caisse et que des tests soient réalisés en vue d'étoffer l'offre de sandwiches.

## HORAIRES ET LIEUX DE PRISE DE REPAS DES ENFANTS PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES

Monsieur Guillaume souligne la difficulté pour les centres de loisirs, et notamment pour les maternelles de devoir se déplacer chaque jour pour le déjeuner, entre le centre de loisirs et le point de restauration.

Madame Jourdain précise qu'un nouveau protocole de temps de travail a été voté et qu'il implique des horaires de travail différents (fin de journée de travail à 13h30 et non plus 14h30). De même, la rationalisation des points de restauration est nécessaire et un regroupement optimal est nécessaire.

## CONCLUSION

Eric Algrain souligne le rythme soutenu du déjeuner, la rapidité avec laquelle le personnel de cantine doit servir les enfants ; il insiste sur la nécessité (et la difficulté) du travail pédagogique qui doit être fait, par les agents de cantines comme par les animateurs.

Séance levée à 19h.