****

**Compte rendu**

**Commission des menus**

**29/11/2021**

**Introduction par Eric Algrain**

La Caisse des écoles a changé **d’identité visuelle** ; elle est dorénavant représentée par une école « Ferry ».

Ce changement intervient en même temps que celui de la Mairie du 10e, le logo de cette dernière reprenant l’un des célèbres ponts de l’arrondissement.

**Alimentation durable**

De janvier à août, ce sont plus de 75 % de composantes durables (bio, label rouge et MSC) qui ont été servies, preuve de la détermination de la Caisse des écoles, de son personnel de cantines et ses équipes administratives à progresser encore.

Ce niveau de qualité est salué par les parents élus.

Il est à noter que le nouveau plan d’alimentation durable de la Ville de Paris fixe les objectifs de 100% durable dont 50% local à horizon 2026.

Sur l’équilibre des repas, 2 repas sans viande et sans poisson sont toujours proposés par semaine, avec des recettes bien adaptées.

**Prise en compte de l’avis des enfants**

Cette demande a été entérinée lors des dernières commissions des menus est opérationnelle.

La Caisse s’engage à réaliser 2 enquêtes convives par an, la réflexion sur la conception et à la structuration de ces enquêtes est en cours.

Monsieur Algrain salue l’initiative des représentants FCPE des écoles du 10e qui ont transmis à la Cde10 des indicateurs issus d’une grande enquête menée sur l’arrondissement.

Hors Covid, Monsieur Algrain et Madame Cordebard vont déjeuner dans les écoles du 10e une fois par semaine ou au moins toutes les deux semaines ; sous réserve des conditions sanitaires, ces déjeuners vont reprendre.

Monsieur Algrain salue la volonté de bien encadrer les enfants sur le temps des repas ; il a rappelé les efforts conjoints REV et Caisse des écoles à fournir sur le temps de pause méridienne lors d’une réunion organisée en Mairie avec tous les responsables éducatifs ville (REV).

**Les opérations de sensibilisation**

***Opération Club des goûteurs***

Cette opération a été lancée en mai 2021. L’objectif était de sensibiliser les enfants au contenu de leur assiette et de recueillir leur avis sur toutes les composantes du plateau.

Le concept : proposer à des enfants volontaires de « s’engager à goûter » à chaque composante du menu et à donner leur avis sur chaque plat (quantité, goût, aspect, et commentaire libre).

Sur une semaine (5 menus), 500 enfants ont été interrogés sur toutes les élémentaires de l’arrondissement (2 enfants de CM1 et 2 enfants de CM2 / jour / par école).

Un parent souhaite que l’opération du « club des goûteurs » soit plus largement réalisée, soit au sein d’une classe ou de plusieurs classes dans une école et pas uniquement auprès de quelques élèves de CM1 et CM2, et ce plusieurs fois dans l’année, afin d’avoir une meilleure exhaustivité.

L’enquête a été menée sur toutes les écoles afin de disposer d’une meilleure représentativité sociale, l’arrondissement étant très disparate en la matière.

Il ne peut être envisagé d’interroger tous les enfants au regard des effectifs en jeu : 2 enfants de CM1 et 2 enfants de CM2 chaque jour sur 1 semaine représentent déjà 500 retours.

Une attention est apportée au traitement des informations tant sur le qualitatif que le quantitatif.

L’important pour la Cde10, et cet échantillon le permet, est d’analyser les critiques des enfants et d’en tirer les conséquences.

D’autres formats pourront bien sûr être envisagés, mais pas uniquement sur une école.

***La semaine du goût 2021***

Un menu thématique a été proposé chaque jour à tous les enfants de l’arrondissement lors de la **semaine du goût** du 11 au 17 octobre.

Un chef est intervenu dans ce cadre et a proposé un menu découverte « expérience végétale » à l’école Saint Denis le lundi 22 novembre.

***La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets***

Des opérations de sensibilisations seront proposées pendant cette **Semaine Européenne de la Réduction des déchets, du** 22 au 25 novembre.

Il est rappelé que pour éviter le **gaspillage plateau**, pour les entrées des petites et grandes portions sont proposées au self ; en ce qui concerne le plat principal, l’enfant est invité à s’exprimer auprès de la personne qui est en charge du service.

**Les menus des collèges**

Depuis la mi-septembre, lorsque le menu le permet, un double choix est proposé aux collégiens, pour les entrées de crudités, les laitages et les fruits. Une enquête a été lancée, les résultats sont attendus.

**FAQ**

Les parents ne peuvent être présents à toutes les commissions des menus et certaines questions sont récurrentes. Aussi, la Caisse des écoles souhaite pouvoir apporter des réponses précises et un format **FAQ** est en voie de finalisation, qui sera à la disposition des familles sur le site de la Caisse des écoles.

**Fiche incident**

Des fiches incidents ont été remises aux REV, qui concernent la qualité et la quantité des repas servis. Les animateurs sont invités à faire remonter des défauts de cuisson ou de quantité par exemple.

Ces remontées sont importantes pour la Caisse des écoles et permettent des réajustements.

La directrice de la Caisse propose de donner cette information aux enfants afin d’avoir des retours factuels et exploitables (une date et une référence de plat…). Il est ainsi suggéré que les REV soient informés que cette fiche puisse servir aux enfants à faire des remontées. Cette proposition est saluée par les parents d’élèves qui se proposent d’appuyer cette initiative.

Ces opérations ne peuvent se tenir sans l’implication conjointe des équipes de cuisine et d’animation. La Directrice de la Cde10 souhaite poursuivre et développer la **cohésion entre ces personnels.**

L’accent sera porté sur l’échange et le dialogue afin que les enfants puissent plus facilement s’exprimer et dire leur niveau de faim, afin d’adapter les quantités servies.

**Les petites portions**

Un parent s’interroge sur les petites portions et le fait que les enfants puissent ne pas avoir assez à manger.

Il est précisé que les petites portions sont mises en place pour les entrées de crudité, le fromage et les plats moins appréciés par les enfants.

Le but est de proposer aux enfants des quantités adaptées à leur souhait ou leur faim.

Ils peuvent par exemple, s’ils n’aiment pas d’une composante, en prendre librement une petite portion afin de goûter. Ils peuvent solliciter les animateurs et le personnel de la Caisse s’ils en souhaitent plus car ils aiment le produit.

Pour le plat principal, il est possible de servir une plus petite portion à la demande de l’enfant. Laurence Bodin, diététicienne qui travaille à l’élaboration des menus du 10e, précise que si les enfants ne mangent pas assez, ils ont faim l’après-midi.

La Cde10 propose régulièrement des menus à 5 composantes, ce qui permet aux enfants de ne pas sortir de table sans avoir mangé suffisamment s’ils n’aiment pas un aliment.

Mme Bodin rappelle que l’apprentissage du goût se fait par la répétition : les enfants n’aiment pas tout, ce qui est normal. Représenter une composante peu appréciée permet de sensibiliser et goûter une nouvelle fois permet d’éduquer le palais.

De même, la convivialité et l’envie d’aller jouer impliquent aussi qu’ils n’ont pas envie de tout consommer.

Le rôle des animateurs est essentiel pour aider les enfants (couper la viande par exemple) et les stimuler.

Les textures et la présentation d’aliments peu consommés à la maison ou non connus peuvent freiner la consommation : il est nécessaire d’accompagner les enfants et de les aider à apprendre à découvrir.

Il est essentiel de varier, de stimuler et de bien présenter les repas ; que ceux-ci soient valorisés par le personnel encadrant.

Ces éléments sont des leviers pour que les repas soient mieux mangés.

Concernant la sauce, la Directrice rappelle que c’est une problématique très fréquemment soulevée par les parents. En effet, certains enfants n’aiment pas un plat car il est servi avec de la sauce.

La sauce chaude n’est pas une composante en soi. Il est fréquemment rappelé aux responsables de cuisine, et cela sera à nouveau rappelé, de ne pas servir le plat avec la sauce et de demander aux enfants s’ils en veulent.

Laurence Bodin précise que les sauces froides (vinaigrette par exemple) ont quant à elles un réel intérêt nutritionnel.

Elles contiennent des acides gras essentiels plutôt déficients dans l’alimentation française ; elles représentent un apport sous forme d’huile et oléagineux et permettent l’apprentissage des goûts acide et amer qui, contrairement au goût sucré, n’est pas inné et nécessite d’être représenté, stimulé et valorisé.

**Qualité des plats**

Les frites ont été remises au menu, et ont eu un grand succès.

Les cuisines n’étant pas équipées de friteuses, aussi ce sont donc des frites au four qui sont proposées. Le produit a été sélectionné pour répondre aux contraintes de la restauration collectives et dans le même temps, les préconisations pour une meilleure tenue après maintien au chaud ont été actualisées.

La viande fait l’objet d’une cuisson « à la sonde ».

L’assistante qualité de la Cde10 passe sur les sites pour accompagner ces nouvelles pratiques de cuisson.

La Cde10 essaie de développer le fait maison et la qualité gustative des plats.

Pour 2022, un effort sera apporté à l’aspect visuel dans les assiettes.

**Les menus**

Octobre

Semaine du goût : menu sur les régions de France

Des nouveautés ont été présentées aux enfants : salade franc-comtoise ; fromage blanc avec brisures de spéculos (grand succès), ailloli de poisson (grand succès), far breton maison (découverte des pruneaux) et tartine basque (tartine de pain semi-complet badigeonné d’ail et huile d’olive, fromage, tranche de tomate et piment d’Espelette).

Novembre

Nouveauté proposée au menu : houmous fait maison à partir de haricots blancs.

Une enquête a été menée auprès des responsables de centres (les enquêtes sont systématiquement faites dès qu’une nouvelle recette est proposée au menu).

Un parent remonte une insatisfaction vis-à-vis de la sauce du sauté de bœuf.

La directrice de la Cde précise qu’une révision totale des fiches recettes est en cours pour les faire évoluer et les mettre au goût du jour. Le sauté de veau sauce bourguignonne par exemple, ne correspond pas à ce qui est cuisiné à la maison et peut induire une déception dans l’assiette.

Un incident a été constaté dans un centre où l’entrée était manquante.

Une recherche va être menée sur ce point, car en cas de problème de livraison, toutes les cantines disposent d’un set de dépannage. Aucune composante prévue au menu (entrée, plat, accompagnement, laitage, dessert) ne doit jamais manquer car il y a toujours une substitution possible.

Décembre

Des nouveautés seront présentées :

* un croque montagnard (reblochon). Un croque avait été présenté et apprécié en septembre.
* haricots rouge bio à la mexicaine
* Repas de noël : son élaboration en cours. Il y aura sans doute une différence de plat entre les élémentaires et les maternelles ; les deux seront à base de volaille.

Les recettes et fiches techniques seront toutes testées avant d’être proposées aux enfants.

Janvier

Sera présenté un potage au poireau : une enquête sera faite pour recueillir l’avis des enfants.

En nouveautés :

* Lasagne de pois cassés maison (élaborée et testée par notre équipe)
* Introduction de la patate douce, dont c’est la pleine saison (potage butternut / patate douce et lait de coco)
* Accent mis sur les produits locaux (purée pois lentilles corail)
* Tartines de haricots blancs avec consignes de présentation

**Les goûters**

Suite à une question sur les goûters, il est précisé que le goûter est mis en place pour les enfants de maternelle, mais pas encore fourni pour les élémentaires (à l’exception du mercredi).

Généraliser le goûter tous les jours pour les élémentaires est un projet de mandature qui a été repoussé par deux fois pour des raisons financières liées au Covid.

Ce projet est à l’échelle parisienne ; outre le coût denrées, il nécessite des aménagements pour la surveillance et le ménage, et la fixation de son tarif. Il ne peut être mis en place gratuitement par le 10e pour des raisons budgétaires mais aussi pour être en cohérence avec ce que la Ville mettra en place.

La Cde10 est attachée à éviter les goûters industriels. Sont privilégiés les goûters à base de pain (baguette, viennoises) à tartiner. Les produit laitier à étaler sur le pain ont été introduits (fromage à tartiner par exemple).

Sont également proposés des biscuits à la cuiller, bientôt du pain tranché bio avec des graines de lin et sous réserve, du pain bio complet avec des fruits secs.

Des fondants et roulés framboise «  maison » ou autres gâteaux « maison » sont régulièrement proposés.

Les goûters sont élaborés par la diététicienne en fonction du menu : un fromage pourra être présenté au goûter s’il n’y en a pas à midi, si un gâteau est présenté à midi il n’y en aura pas au goûter. Les produits prennent en compte la « mâche » : les biscuits cuiller sont plus adaptés que les biscuits secs qui ne rassasient pas suffisamment. Ils intègrent également les recommandations du PNNS (Programme National Nutrition Santé) qui préconise de bonnes matières grasses (présentes dans les oléagineux ou l’huile de lin).

**Questions / Réponses**

Les enfants apprécient beaucoup les potages. Pourquoi ne pas en mettre plus ?

La diététicienne précise qu’au regard des recommandations, basées sur des besoins. Il y a au moins 10 crudités sur 20 repas.

Les autres comportent des légumes cuits, des féculents. Aussi, au regard de l’équilibre général du repas il est difficile d’augmenter le nombre de potages.

Même si le goût des enfants ne va pas dans ce sens, il est important de présenter certains aliments comme des betteraves vinaigrette et haricots vinaigrettes aux enfants.

Les repas sont-ils vegan ?

Les menus de la Cde10 ne sont pas végan.

Sont proposés 2 repas sans protéines animales par semaine, mais on trouvera des œufs, du fromage et autres produits laitiers. Tout menu comporte un produit laitier, sa forme peut être laitage, fromage, en composante ou partie de composante (salade avec morceaux de fromage).

Les menus sans viande invitent les enfants à découvrir d’autres protéines que les protéines animales et permettent de diversifier l’alimentation (préconisation du PNNS).

Les apports de calcium répondent-ils correctement aux besoins selon l’âge des enfants (pas les mêmes besoins pour une petite section qu’un CM2) ?

Les grammages des menus sont adaptés à l’âge des enfants (par exemple portions différentes de fromage en maternelle et en élémentaire), il y a également une adaptation pour les petits et grands mangeurs qui est proposée aux enfants. Les repas de midi représentent 40% des apports d’une journée. Les apports sont donc répartis sur les différents repas de l’enfant (à la maison et à l’école).

Séance levée à 19h