

COMMISSION DES MENUS

Du 7 septembre 2023

Présents : Mme Benichou (Elue, adjointe aux affaires scolaires, périscolaires et à la petite enfance), Mme Raoul (responsable de la cuisine centrale), Mme Beauvallet (mairie, Diététicienne), Mme Perrier (responsable du service scolaire et périscolaire), Mr Arnaud Alalinarde (Responsable du service de restauration scolaire et municipale), coordinatrice periscolaire. Les parents d'élèves (FCPE, CAP 91, GIPEF, LIPEG) du Guichet, du Centre et de Mondétour

Lieu : Restaurant scolaire de Mondétour

1. Informations générales sur la cantine

Quelques rappels d'informations générales sur l'élaboration et la composition des menus :

Les menus sont élaborés par la diététicienne, puis relus et discutés au cours des commissions menu 3 fois par an.

Les menus sont affichés sur le site de la mairie et à la fin du magazine d'Orsay.

Définition

« local » : produit à moins de 200km

MSC : pêche durable

IGP : label durable

HVE : haute valeur environnemental



Dans la continuité de la mise en place loi Egalim (Egalim 1 en 2018 puis Egalim 2 en 2021), la cantine propose actuellement 1,5 repas végétariens par semaine. Du poisson est servi une fois par semaine. En 2022, la cantine proposait 21% de produits bio et 17% de produits durables et de qualité (hors Bio).

Il y a parfois des menus à 4 composants, pendant la période « hivernale », afin de proscrire les entrées avec des légumes « hors saisons ». L'apport nutritionnel et les quantités sont les mêmes que dans les menus à 5 composants.

La cantine centrale sert 1200-1300 couverts/jours, répartie sur les 3 écoles et le personnel des écoles et de la mairie.

- 380 au centre (élémentaire et maternelle).
- 400 à Mondétour (élémentaire et maternelle).

- 400 au Guichet (élémentaire et mater)

Les produits sont transformés sur place dans les cuisines d'Orsay, sauf pour les omelettes.

Pas d'utilisation de plastique pour le service aux enfants. Les élèves de maternelles sont servis à table à la demande selon les appétits. En élémentaire, les enfants ont un self, les entrées et les desserts sont pris à la demande par les enfants.

Des gâteaux « cuisinés maison » par les cuisiniers sont proposés 2 fois par mois, le mercredi au goûter.

- Les Légumes :

Les entrées sont composées en majorités de légumes frais. Les pommes de terre sont fraîches, mais les frites et potatoes sont congelées. Les légumes des plats (carotte, brocolis, épinards, haricots verts etc...) sont congelés. Les soupes sont très appréciées des enfants.

- **Les poissons** MSC (Marine Stewardship Council) sont issus de la pêche durable. Cette pêche s'engage à laisser suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier. La cantine propose en majorité des poissons frais (70%) dont les variétés dépendent des arrivages. Les 30% restant sont des poissons congelés.

- Circuits d'approvisionnement des cuisines et produits utilisés :

La mairie continue à travailler sur le renouvellement des marchés d'approvisionnement, pour se fournir vers des marchés de meilleures qualités ou labélisés. La communauté d'aglo aide le responsable de cuisine via des formations pour établir les cahiers des charges pour l'approvisionnement. Le prochain renouvellement des marchés est prévu pour 2026. Ex : ferme de Viltain, ferme de Rambouillet (bio), pâtés de l'Essonne (HVE)...

La mairie suit le projet de la future légumerie départementale prévue pour approvisionner les collèges du 91 : légumes et produits transformés dont 95% seront destinés aux collèges et 5% pour les écoles demandeuses. La ville d'Orsay s'est positionnée pour en bénéficier en cas de surplus de quantités prévues pour les collèges. Le projet avance doucement : actuellement le foncier est en cours, le maraichage n'a pas encore débuté.

La mairie doit aussi participer au projet alimentaire territorial (PAT) de paris saclay.

2. Revue des menus de octobre, novembre et décembre 2023

Quelques modifications sur les menus lors de la relecture de la commission.

Changement de marque pour le riz bio : choix d'une riz long, et non de Camargue car le riz de Camargue a été mal mangé par les enfants.

Un repas à thème est prévu 1 fois par mois. Les agents ayant des origines de pays étrangers ou de régions particulières sont sollicités pour travailler les recettes (saveurs, décoration de la salle). Les retours sont bons auprès des enfants avec peu de gâchis ces jour là.

Ex repas thème Vietnam le jeudi 21 sept : news, nouilles sautées au poulet, fromage, litchis

Le thème de la **Semaine du goût** a été choisi (octobre 2023) : **le fromage**. L'équilibre alimentaire n'est pas regardé pendant cette semaine-ci.

Le repas de Noël : l'équipe de cuisine envisage de proposer un vote entre 3 menus aux enfants.

3. Echanges et Questions des parents d'élèves lors de cette commission :

- L'association « Orsay en Transition » et la FCPE d'Orsay centre ont présenté le projet de réduction du gâchis alimentaire mené sur l'école du centre avec les CM2 pendant l'année 2022-2023 (Cf CR du projet envoyé aux parents en juin 2023) :

Nous remercions tous les acteurs de ce projet et en particulier le responsable de la cantine et son équipe pour nos échanges et adhésion au projet.

Les mesures mises en place ont permis de réduire le gâchis de 145kg de bio-déchets par semaine à environ 100kg par semaine. La mesure la plus efficace est la mise en place de 2 types d'assiettes avec des quantités aux choix pour les enfants selon leur appétit ou leur goût (assiettes "petite faim" ou "grande faim").

Il semble important de poursuivre aussi toutes les autres mesures, en particulier de **favoriser au maximum l'échange entre les enfants et le personnel de cuisine au moment du service des assiettes**, afin de servir au plus juste ce qui va être mangé.

Les entrées, fromages et desserts à la demande sont très satisfaisants. L'utilisation des **coupes fruits** pour les pommes et oranges est à développer, car les enfants consomment mal les fruits non épluchés.

Les fédérations de parents d'élèves des écoles du Guichet et de Mondétour sont intéressées pour mener ce projet cette année sur leur école. Les documents du projet vont leur être transmis.

L'école d'Orsay centre va continuer ce projet sur l'année 2023-2024 en proposant une semaine de pesée des déchets avec les CM2, une nouvelle analyse des pratiques et une analyse des déchets sur les 3 écoles d'Orsay.

Mr Alalinarde a lancé une commande de balances pour les cantines, afin de peser les déchets quotidiennement pour faire une évaluation régulière du gâchis. Ce suivi permet de sensibiliser le personnel de cantine, d'avoir une analyse fine du gâchis selon les menus et ces données sur les quantités de déchets seront bientôt demandées de manière obligatoire par les collectivités.

- *Est-ce que les personnels de mairie/cantine sont informés qu'ils peuvent venir en fin de service récupérer les restes en amenant leur contenant et en gérant seuls ensuite leur chaîne du froid?*

Avec les années d'expérience, la mairie connaît mieux les demandes et commande moins de marchandises, il y a donc très peu de gâchis qu'auparavant sur la nourriture non servis aux enfants.

Ce qui appartient à chaîne du froid et qui n'a pas été servi → Les produits sont re-servis sur les prochains gouters (fruit, fromage individuel et laitage).

Pour la chaîne du chaud → Ce sont les équipes sur place qui les mangent - périsco, personnel cantine - → Il y a rarement du gâchis.

- *Retour sur la mise en place et le suivi de la loi Egalim ?*

La loi Egalim prévoit dans les restaurations scolaires 50% de produits de qualités durables, dont au moins 20% de produits biologiques pour le 1^{er} janvier 2022 et une diversification des sources de protéines avec au moins 1 menu végétarien par semaine.

Au 1^{er} janvier 2022 : il y avait 35.5% au total de produits « durables et de qualité ». L'objectif étant de 50% dont 20% de bio.

La répartition se faisait comme suit :

- 21% de produits bio
- 8% Labelisés,
- 1.5 Produits locaux 1.5%,

- MSC 5% (pêche durable)
- Pain est 100% local et label rouge.

Comme il manque 14,5% pour atteindre les 50 % fixés par la loi, les équipes continuent leurs efforts, avec une volonté particulière d'avoir toutes les salades 100% local et bio.

Les chiffres de l'année 2023 seront donnés à la prochaine commission menu.

- La quantité d'aliments servie est-elle la même que les années précédentes ?

Oui, le grammage par enfant n'a pas changé.

Prochaine commission Menus en **Décembre 2023 à 18h15** à la cantine de Centre.