

**RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION
LUNDI 17 AVRIL 2025**

Les personnes présentes :

Maire Adjoint - Jacky BONNET
Animateur politique éducative alimentaire
Cuisinier cuisine centrale
Cuisinière Cuisine Centrale
Cuisinier satellite maternelle Parc - Maternelle
Cuisinier satellite maternelle Moines – Maternelle
Directeur école élémentaire MARIE CURIE / JACQUES PREVERT
ATSEM école maternelle Moines
ATSEM école maternelle Parc
Auxiliaire puériculture Petite Crèche
1 Parent d'élève
Diététicienne Nutritionniste

Excusé.es : Gestionnaire Cuisine Centrale

Ordre du jour :

Retours sur les menus de la période précédente

Validation des grilles de menus proposées pour la prochaine période.

Point sur l'actualité

Point sur le projet éducatif

Excusé.es : Gestionnaire cuisine ; Flavie Robert (Responsable Éducation) ; 2 parents d'élèves

Les retours sur les menus passés

- Les menus sont très appréciés des enfants, y compris à la petite crèche.
- Les retours très positifs sur le nouveau pain BIO Le Fournil Paysan de Dirac - Le Goupil sont unanimes. Pourtant constat augmentation du gaspillage (de 400 avant à 900 g /jour en moyenne) sur le restaurant scolaire des primaires, c'est moins le cas sur les maternels.
- Les enfants de maternelle n'ont pas adhéré au parmentier de pois cassés qui semble mieux consommé avec les lentilles, ainsi qu'à l'association carotte - nouilles réalisées sur un menu de la période précédente.
- Les bébés de La Petite Crèche mangent bien sans trier, y compris la salade verte.
- Le wrap du jour (17 avril) dont le format été était adapté pour les maternels s'est très bien mangé. (Carottes, sauce yaourt avec présence en fond de bouche d'un épice thaï).
- Les ATSEM rapportent qu'il y a des épices certains jours qui gênent les enfants pour qui « ça pique » (Légumes rôtis du jeudi 10 avril avec les potatoes). Constaté aussi en élémentaire.

Validation des grilles de menus proposées pour la prochaine période

- Le menu du dernier jour d'école avec « moules-frites » est issu de la boîte à idées des enfants.
- Suite aux différents commentaires, des produits laitiers et des desserts ont été repositionnés, voire écartés. L'entrée du menu du 27 mai, riche en féculents, a été supprimée. Le menu des élèves cumule 2 fois de la tomate et cela reste validé, étant exceptionnel.
- Le parent d'élève présent pose la question du cumul pour 3 repas de la grille, d'une charcuterie en entrée et d'un poisson qui représentent trop de protéines animales sur un même repas. La diététicienne explique que la charcuterie est un élément du patrimoine culinaire, qu'elle est positionnée avec un poisson pour éviter le cumul « viandes » sur un même repas, et qu'il est possible de les écarter, décision qui revient à l' élu présent. Après discussion, le grillon charentais proposé initialement le mardi 10 juin est retiré au profit d'un radis beurre.
- La diététicienne revient sur sa mission qui consiste à croiser le cahier des charges de la collectivité, tout en respectant les lois et recommandations nutritionnelles liées à la proposition alimentaire de la collectivité. À ce sujet, elle indique que les produits laitiers sont encouragés par les recommandations des organismes de santé publique, suite à différentes études dont la plus récente INCA3, ce qui aboutit aujourd'hui à proposer 18 produits laitiers sur 20 repas successifs en restauration scolaire. Jacky BONNET propose d'établir un tableau des différents apports en calcium (nature de l'aliment et taux de calcium) autres que les produits laitiers afin de diversifier les sources de calcium. L'enjeu est également pour nous de limiter nos émissions de CO2 par une diminution la consommation de produits et sous-produits animaux mais une augmentation de la qualité de ceux-ci (agriculture durable, juste rémunération des producteurs).

Point sur l'actualité

- Les cuisiniers ont réalisé le mercredi 16 avril une formation dans le cadre du réseau BME (Bien manger à l'école) avec le cuisinier Xavier Hamon. Parmi les recettes vues ensemble, le pain perdu aux pois chiches et le cigare de légumes, le tarte de légumes, le cromesquis chocolat, la semoule sucrée et d'autres préparations, qui seront proposées lors du déjeuner du mercredi 14 mai à La Couronne aux participants de l'assemblée générale du réseau National « Un Plus Bio ».

Pour rappel, les Journées Techniques, les Rencontres Politiques du Club des Territoires, l'Assemblée Générale et le Palmarès de l'observatoire des Paysages Alimentaires du réseau National « Un Plus Bio » vont se tenir les 13, 14 et 15 mai 2025 sur Angoulême et La Couronne, en partenariat avec la communauté d'agglomération du Grand Angoulême.

Le programme du 14 mai se tiendra sur La Couronne à La Tréfilerie, avec une visite du restaurant scolaire et du projet alimentaire. Grand Angoulême et La Couronne adhèrent à Un Plus Bio et M. Bonnet est membre du conseil d'administration.

Voici le programme :

<https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2025/03/Programme-14-15-mai-Rencontres-Club-des-Territoires-Angouleme.pdf>

Point sur le projet éducatif

- Une infographie est affichée dans chaque restaurant pour sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire du restaurant en grammes/jour/enfant converti en poids d'un animal pour les maternelles (oiseau...) et poids d'un aliment pour les élémentaires.
- L'affichage présent sur les tables de tri de déchets alimentaires va être renouvelé pour s'adapter à la réalité du devenir du « reste assiettes », qui est aujourd'hui valorisé en biogaz (et non plus consommé par les chiens). Ce sera identique dans la cour de récréation.

Proposition est faite de ramener en équivalent Gaz à effet de Serre que nous pourrions éviter ainsi que l'impact financier.

De même sera présenté en commission un bilan en volume (poids réel) lorsque les calculs sur l'année scolaire seront à jour, avec une estimation du % du gaspillage issu du reste assiette et l'autre du « non servi ».

- En cas de modification du menu, une fiche d'information de cette modification sera présente sur le site internet en fin de mois, y compris pour les portages.
- Proposition d'aller visiter l'onglet « Restaurant communal » qui a beaucoup évolué dans la forme et le contenu sur le site de La Couronne (<https://www.lacouronne.fr/category/restauration-scolaire/>). Des recettes du restaurant scolaire à destination des parents seront à terme présentes en format numérique, ainsi que des idées de menus complets et de goûters pour varier la proposition à domicile.
- Différents canaux numériques pour toucher les parents seront mobilisés, la direction de l'école élémentaire étant d'accord pour partager le contenu sur One afin d'être au plus proche des familles.
- Le « mois » du jardinage avec les classes maternelles a démarré avec ce jour, la plantation des pommes de terre à l'école du parc. Chaque élève aura l'occasion de semer une graine ou planter quelque chose dans leur espace de vie.
- De la roquette a été semée dans les bacs devant le restaurant du bourg ainsi que de nombreuses germinations de courges et tomates s'étant auto-semées grâce au compost étendu dessus par les espaces verts, issus de nos préparations culinaires et des restes de fruits du repas.
- Les fournisseurs de la cuisine centrale présentent obligatoirement des propositions sur le volet pédagogique, c'est un caractère obligatoire pour répondre aux critères du cahier des charges fixé par la commune dans le cadre des marchés publics de denrées alimentaires. Des sorties pourront être envisagées à la ferme de Chassagne (légumes secs), à Parthenay (élevage bovin) et à Dirac ou encore une intervention du boulanger au restaurant scolaire.
2 classes maternelles vont visiter la Grande Dennerie (fournisseur de laitages BIO) le 10 juin avec un pique-nique prévu à l'arboretum de Blanzaguet. Présence de l'animateur de la politique éducative alimentaire qui coordonne la sortie avec le transporteur et le fournisseur, l'organisation du pique-nique, etc.

Fin de la réunion

Date de la prochaine commission restauration : Mardi 3 juin à 17h30