



RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION
LUNDI 3 JUIN 2025

Les personnes présentes :

- Le Maire Adjoint
- La Responsable du service éducation
- L'Animateur de la politique éducative alimentaire
- 2 Cuisinier.es de la cuisine centrale
- 1 responsable d'office – Maternelle du Parc
- Le Directeur de l'école élémentaire
- La Directrice de l'ALSH Maternel – CSCS Le Colibri
- Une ATSEM de l'école maternelle du Parc
- L'Auxiliaire de puériculture de la Crèche
- La Diététicienne-Nutritionniste

Excusé :

- Le Gestionnaire de la cuisine centrale

Retours sur les menus passés

Les repas sont bien, voire très bien consommés depuis le retour des vacances de printemps, avec des chiffres de gaspillage encore en baisse ces deux derniers mois, particulièrement sur l'école maternelle du Parc (25 à 30 g/jour).

Devant ce constat positif, des animatrices du second service estiment que les quantités sont parfois « trop justes » et que les enfants redemandent du pain. Ce signal interroge aussi le Directeur de l'école élémentaire quant à la quantité servie aux élèves de CM, qui ont des besoins proches des adolescents en cette fin d'année scolaire.

L'Animateur de la politique éducative alimentaire indique qu'il est proposé du « rab » aux enfants quand ils le demandent, lorsqu'il y a suffisamment de quantités disponibles entre les salles du restaurant élémentaire.

Le Maire Adjoint déclare préférer un peu de gaspillage mais souhaite que tous mangent à leur faim, en insistant sur la difficulté d'estimer les commandes : une mission d'équilibriste pour coller au mieux à la consommation tout en limitant le gaspillage.

Sur un repas avec un couscous en plat, l'absence d'entrée dans les menus équilibrés à quatre composantes n'a pas gêné les enfants.

En crèche, les bébés mangent très bien et le gaspillage est très limité. L'auxiliaire de puériculture demande que le plat principal à base de viande, poisson ou œuf soit servi sans sauce pour être mixé plus facilement avec la purée, et que les compotes soient plus variées, car la pomme est largement dominante.

Elle indique qu'une colonne sera ajoutée au tableau des prises de température pour les viandes destinées aux tout-petits. L'œuf dur est apprécié des bébés, et la diététicienne précise qu'il doit être présenté dur, et non en omelette, pour garantir une cuisson suffisante et éviter les germes.

Les ATSEM rapportent également que les enfants préfèrent les œufs durs à l'omelette, et que certains mangeraient facilement un œuf entier, contre un demi servi actuellement.

L'animateur de la politique éducative alimentaire rapporte qu'il y a eu un problème non pas de quantité, mais de répartition des œufs lors du service avec la ratatouille : une dotation trop importante au second service élémentaire aurait pu causer un manque en maternelle. Les cuisiniers tâcheront d'être vigilants, bien qu'une telle erreur puisse occasionnellement se reproduire.

Les crèmes dessert sont jugées un peu liquides, probablement à cause du lait qui se déphase en approchant de sa DLC. Le riz au lait manquait de cuisson ; le brocoli et la dernière ratatouille étaient fades. Les cuisiniers



confirmant que la recette des crèmes dessert va être revue. Enfin, un service de fromage de brie était trop salé, ce qui a gêné les enfants.

La Directrice de l'ALSH Maternel Colibri demande que les fruits des goûters soient plus variés, avec moins de pommes, et invite à la vigilance lorsque, le même jour, lait et riz au lait sont proposés — cela pose problème pour les enfants n'appréciant pas les laitages. **Les petits suisses sont à éviter car trop longs à préparer, donc à réserver au mercredi, lorsque le personnel est plus nombreux.** Les gâteaux faits maison, eux, sont très appréciés.

Point sur l'actualité

UN PLUS BIO

La commune de La Couronne a accueilli les Journées techniques du réseau National « Un Plus Bio » le 14 mai dernier, en partenariat avec Grand Angoulême. Pour plus de détails : <https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2025/06/CR-JT-Angouleme-2025.pdf>

La matinée était consacrée à des temps de conférence et de débats au théâtre de La Couronne. L'après-midi s'est tenu l'assemblée générale de l'association Un Plus Bio. Enfin, des visites inspirantes se sont tenues pour les participants à la fin de la journée. :

- 1 visite au dispositif « Paniers Jeunes Pousses »,
 - 1 visite de l'Association Régie Urbaine
 - 1 visite de MAIA & Charente
 - 1 visite consacrée au retour d'expériences sur le pilotage au long cours du projet alimentaire de La Couronne :
- Présentation des investissements réalisés (panneau solaire, chaufferie biomasse, nouvelle sauteuse, liaison mixte)
 - Une présentation de la végétalisation des abords de l'école, des cours de récréation (ainsi que l'accompagnement concernant ses aménagements en fonction de l'occupation de l'espace et du genre, dispositifs de médiation entre pairs, organisation du rythme scolaire etc.
 - Présentation des mutations opérées dans les pratiques - Démarche Safe-LI et zéro plastiques, modification des pratiques de nettoyage etc.
 - Présentation des projets à venir (tunnel de lavage etc.)
 - Présentation de la plateforme de compostage et de l'espace mare / jardin
 - Présentation du poste d'Animateur – Coordinateur de la politique éducative alimentaire et de l'intégration de la restauration de La Couronne au projet éducatif territorial a été réalisé lors d'une visite spécifique en fin de journée.
 - Présentation des pratiques d'achats et de la démarche initiée pour être aujourd'hui certifié III carottes Mention Excellence par l'organisme ECOCERT EN CUISINE.

L'exemplarité est une fierté pour le service. Implication très forte pour maintenir la démarche au quotidien, un accompagnement des équipes constant et répété, une démarche à anticiper et des paliers à passer d'années en années.

La commune de la Couronne a reçu à cette occasion, le mercredi soir, lors des Palmarès des Paysages Alimentaires (toujours organisés par UN PLUS BIO) toujours organisés par l'association Un Plus Bio, le trophée « Pionnière », récompensant les mutations et les anticipations opérées par la commune depuis 17 ans pour arriver où elle en est aujourd'hui. Pour plus de détails concernant la remise des prix : <https://www.unplusbio.org/a-la-une/les-laureats-du-palmares-des-paysages-alimentaires-2025/>

Le repas du midi du mercredi 14 mai s'est tenu au restaurant scolaire. L'occasion de proposer des plats issus de la formation du réseau intercommunal de Grand Angoulême « Bien Manger à l'École » auquel La Couronne prend part, cette fois-ci avec l'artisan-cuisinier [Xavier Hamon](#), nous ayant aidé à façonner des recettes sur



plusieurs séances, qui pourront être pour la plupart reproduites au restaurant scolaire à destination des enfants. Pour voir le menu et les plats proposés ce jour-ci, c'est [ici](#).

La participation, l'adhésion de la collectivité à « Un Plus Bio » et l'accueil de leurs événements annuels est un acte de résistance pour sauver entre autres l'agriculture locale et **biologique**, bien à la peine face au retour de l'incitation de l'État à une agriculture intensive (néonicotinoïdes, méga-fermes) notamment via la loi Duplomb qui fait l'actualité de ces derniers jours.

Changement du tunnel de lavage

Le tunnel de lavage de la cuisine centrale, utilisé depuis plus de 20 ans, sera remplacé cet été. Le chantier inclura également la rénovation de l'espace, avec l'installation d'un nouveau système de ventilation et un encombrement bien moindre. Montant de l'investissement : 160 000 €.

Le nouveau tunnel, moins bruyant, moins énergivore, plus compact et plus performant (tapis roulant à griffe, récupération de chaleur, moins d'humidité), apportera un net gain de confort de travail.

Durant les travaux (du 7 juillet au 8 août minimum) :

- Les enfants de l'ALSH primaire iront manger à l'école maternelle de l'Étang des Moines
- Les enfants de l'ALSH maternel seront accueillis à l'office de l'école du Parc comme à l'habitude

Nouvelle école maternelle du Parc

Le projet de construction est lancé auprès des architectes, avec un cahier des charges concerté entre les agents et les enseignants. Le bâtiment sera en matériaux biosourcés, avec un confort thermique assuré et de la géothermie. Travaux prévus dès 2026, ouverture prévisionnelle en 2028. L'actuelle école sera démolie à l'issue des travaux, une fois les classes déménagées.

Validation des grilles de menus proposées pour la prochaine période

Suite à la lecture des menus, quelques modifications ont été proposées et validées.

L'Animateur de la politique éducative alimentaire demande à la responsable ALSH que les pique-niques prévus cet été soient demandés deux semaines à l'avance, pour faciliter les commandes.

Point sur le projet éducatif

Les résultats de l'enquête de satisfaction sont transmis par mail avec ce compte-rendu aux membres de la commission. Un temps d'analyse des résultats et des discussions autour de la mise en place du plan d'action est prévu pour la prochaine commission restauration.

Prochaine commission restauration : Mardi 9 septembre à 17h30