

RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION
Mardi 14 octobre 2025

Les personnes présentes :

- **Maire Adjoint**
- **Animateur Politique Éducative Alimentaire (Animateur PEA)**
- **Cuisinier cuisine centrale**
- **Cuisinière cuisine centrale**
- **Responsable office - restaurant satellite Maternelle du Parc**
- **Enseignante Bâtiment Marie Curie (CE2 – CM2)**
- **Enseignante Bâtiment Jacques Prévert (CP – CE1)**
- **ATSEM Étang des Moines**
- **Auxiliaire de puériculture – La Petite Crèche**
- **Diététicienne Nutritionniste**

Excusés : Gestionnaire cuisine, Directeur École Marie Curie, Responsable Service Éducation, Directrice ALSH maternels

Retours sur les menus de la période précédente

Les retours transmis par la directrice ALSH maternels sont positifs, avec un bémol concernant les frites, jugées trop sèches et donc difficiles à manger. En effet, la procédure, en respect de notre plan de maîtrise sanitaire implique de préparer les frites au sein de notre cuisine centrale entre 10h30 et 11h, pour un acheminement par le chauffeur-livreur vers les offices des écoles maternelles au plus proche du service entre 11h10 et 11h20. Ce procédé implique un maintien en température constant au-delà de 63° minimum dans un chariot de transport en maintien température jusqu'au service des enfants (Dans les maternelles : 11h45 pour le plat chaud au 1^{er} service, 12h45 pour le 2^{ème} service). Les frites sont donc amenées à rester quelques temps dans les plats et ont tendance à sécher avec la température devant être maintenue chaude, surtout au 2^{ème} service. L'idéal pour déguster les frites serait de les consommer dès la sortie du four et il est impossible de pouvoir à court terme modifier le process d'un point de vue matériel comme organisationnel, car cela implique une cuisson sur les offices, non prévus à cet effet. Ainsi, il est proposé d'échanger chaque fois avec des potatoes faites « maison », tenant bien mieux le temps d'attente et de transport.

Le tartare de haricots rouges et betteraves a été boudé : une solution consisterait à mixer les haricots rouges pour obtenir un aspect de tartare (cela a été rappelé en cuisine suite à la consommation) et à le proposer plutôt en entrée qu'en plat.

Le risotto de champignons comprenait trop de champignons au goût des enfants d'école maternelle, en plus d'avoir été placé en plat après une entrée de salade de blé. Les goûters sont appréciés, notamment les petits suisses réservés au mercredi pour des raisons de praticité et de temps alloué aux animateurs.

Pour les maternels, il est demandé à la commande d'être vigilant quant aux quantités un peu « justes », surtout concernant les œufs et les fruits (½ kiwi jugé insuffisant). Cependant, lorsque les produits laitiers sont dissociés en dessert (fromage / yaourt), la dotation est correcte.

Le Grand Repas a été apprécié à l'unanimité, hormis l'aspect des champignons en maternel, pourtant bien consommés en élémentaire. À l'inverse, la salade vietnamienne a été boudée par certains enfants CP-CM2, alors que les enfants maternels l'ont très bien mangée, d'après le responsable d'office de la maternelle du Parc. L'enseignante de Jacques Prévert propose que les Accompagnantes des Élèves en

Situation de Handicap (AESH) puissent en profiter, si possible, lors d'une prochaine occasion.

Le responsable d'office maternelle et l'enseignante de Marie Curie témoignent que les enfants mangent très bien depuis la rentrée et en très grande majorité en quantité satisfaisante, selon les retours faits en classe.

À la Petite Crèche, l'Auxiliaire de puériculture témoigne que les bébés ont bien mangé les pommes cuites sans peau, préfèrent le gâteau au yaourt à des petits sablés. Il est demandé que les parfums de compotes soient plus variés, car ils se lassent de la compote de pommes.

Menus de la période à venir (novembre - décembre)

- La tarte aux courges du lundi 15 décembre a été remplacée par un écrasé de courges avec un crumble de pois chiches afin de conserver la tarte au citron en dessert.
- Le verre de lait du 18 décembre est annulé ce jour-là pour être proposé sous forme de chocolat chaud avec la brioche le 19 décembre, jour du repas de fin d'année.
- Il est demandé davantage de propositions de compotes pour 2026 (souvent écartées au profit d'un laitage servant de dessert).

Point sur l'actualité

Le Maire Adjoint félicite les équipes pour l'accueil de la Cheffe Margaux Élie lors du Grand Repas. Elle a découvert la restauration collective et il est convenu de poursuivre une coopération avec la commune de La Couronne, moyennant un budget à inscrire pour 2026. Elle dispose d'un véritable savoir-faire et a à cœur de transmettre aux prochaines générations le goût pour la cuisine simple, mettre en valeur des ingrédients parfois méconnus (exemple du mélilot) et valoriser tous les produits locaux ainsi que des plats végétariens. Grâce à une communication nationale, La Charente, avec la restauration de la ville de La Couronne en fer de lance, a compté 6 500 « Grand Repas » servis en collectivité mais aussi en restauration commerciale.

Le journal *Charente Libre* a sollicité le Maire Adjoint, ainsi que d'autres collectivités, pour un article sur la place des menus végétariens en restauration collective. Le choix de deux menus végétariens par semaine, validés par une diététicienne, répond à des objectifs de santé et de décarbonation de notre alimentation. Dans cet objectif, la loi Egalim impose la mise en place d'un plan de diversification des protéines. Il s'agit ainsi d'utiliser régulièrement des légumineuses dans les menus, tout en consommant de la viande bio issues des élevages les plus locaux possibles. Le Maire Adjoint présente la publication [*Les Menus végétariens à la cantine : De quoi parle-t-on ?*](#) publiée par le département des Pyrénées-Atlantiques en coopération avec l'association nationale *Un Plus Bio*. Ce document a pour vocation de faire connaître les légumineuses, riches en protéines et ainsi permettant l'élaboration de menus équilibrés. Par des arguments scientifiques, il permet également de lever certains a priori négatifs que nous pourrions avoir.

AGAPE 16 : La Couronne adhère désormais au groupement d'achat AGAPE 16 pour répondre à sa demande en légumes issus de l'agriculture biologique et produits localement.

L'Animateur de la politique éducative alimentaire rappelle que du 12 au 17 octobre, nous prenons part à l'évènement national de [La semaine du goût](#). Dans le cadre du projet éducatif alimentaire, nous avons donc invité le vendredi 17 octobre, notre fournisseur de poissons, crustacés et mollusques (Eden Ostrea) à venir faire une animation référencée avec une classe de CP-CE1 entre 11 et 12h. Le poissonnier reste aussi durant la récréation du midi avec son étal de poisson au sein de la cour de

Marie Curie. Objectif : montrer certains poissons et fruits de mer dont le filet de sébaste servi ce jour, expliquer son métier, répondre aux questions des enfants etc. Voir la publication et quelques photographies sur le Facebook de la commune : <https://tinyurl.com/nwjm4m4v>

L'enseignante de Jacques Prévert témoigne de l'importance d'éduquer les enfants aux aliments et prévoit une visite en ferme pédagogique lors d'une classe découverte, car la méconnaissance des aliments et plus globalement du vivant, reste importante chez certains enfants. L'Animateur PEA souhaite contacter un apiculteur local afin d'étudier la possibilité d'une présentation de son métier. Une réunion avec les directions d'écoles maternelles aura lieu le vendredi 17 octobre pour envisager les coopérations (session jardinage, projets de visite, menus maternels/pique-nique, visite à la Grande Dennerie en 2026, etc.).

Point sur l'enquête de satisfaction de la restauration

Un rendu sera spécifiquement donné aux familles et partagé sur les réseaux de la commune.

Elle est réalisée tous les deux ans auprès des enfants du CP au CM2. Les éléments présentés ici en sont les données principales.

Objectifs de l'enquête :

- Mieux cerner les ressentis des enfants sur le service
- Percevoir les évolutions
- Engager un plan d'actions interne au service restauration pour répondre aux demandes

Passation : Janvier à Mars 2025 - Un questionnaire papier et une version en ligne accessible.

50 % de participation par rapport aux effectifs du restaurant scolaire

1. L'ambiance sonore : L'ambiance sonore apparaît comme une dimension importante : 43% des réponses répondent que le cadre est « trop bruyant », 24 % correct et 28% trouvent que « ça dépend des salles », tout en reconnaissant que le bruit provient souvent d'eux-mêmes et des discussions entre les tables.

Les réponses du service depuis la rentrée 2025/2026

- Réorganisation des salles de restauration sur les 2 services depuis la rentrée 2025/2026
- Grande majorité de table à 5 enfants et non plus à 6 enfants
- Équilibrage des effectifs entre les deux services (inclusion d'une classe de CE2 au 1^{er} service). Soit 140 enfants au 1^{er} et 160 au 2^{ème}, contre 120 / 180 les années précédentes.
- Le libre choix de placement au 2^{ème} service contribue à réduire le bruit pour les plus grands et vient répondre positivement à cette requête plusieurs fois formulée par les enfants.
- 3 casques de réduction de bruit ont été acquis en 2025 à destination d'enfants avec besoin particulier (trouble autistique) ou venant temporairement soulagés des maux de tête importants. Ils sont sollicités chaque midi. Nous prévoyons l'acquisition de quelques casques supplémentaires en 2026.

2. L'environnement : 67 % des enfants sont satisfaits du confort (tables et chaises) et de la décoration. Cette dernière est progressivement renouvelée par des ateliers lors des TAP Cuisine / Nature et Goût et temps en ALSH.

3. Qualité des denrées alimentaires : Très bonne satisfaction globale (Sur une échelle de notation de 1 à 10, % d'évaluation entre 6 et 10) :

- Desserts : 86 %
- Accompagnements : 80 %
- Plats de viande et poisson : 74 %
- Entrées et fromages : 71 %
- Plats végétariens : 59 %

Les données concernant le gaspillage alimentaire permettent de mesurer un gaspillage/enfant/repas quasi-similaire lors des menus végétariens par rapport aux menus avec protéines animales.

4. Les quantités : Début 2025, 35% considèrent les quantités satisfaisantes, 43 % des répondants trouvaient les quantités parfois insuffisantes, et 15% insuffisantes surtout chez les plus grands au 2^{ème} service.

Causes : Les temps périscolaires du lundi et jeudi sur le temps méridien impactent l'appétit des enfants lorsqu'il s'agit d'activités sportives depuis l'année 2024/2025. Aussi, il convient de mieux prendre en compte les besoins physiologiques des plus grands, qui augmentent au fur et à mesure de l'avancée de l'année scolaire.

Réponses du service :

- Mieux gérer les restes à distribuer entre salles, ce qui est fait systématiquement et plus facilement avec l'organisation mise en place depuis la rentrée scolaire 2025/2026
- Ajustement des quantités commandées / préparées à chaque trimestre, en tenant compte du gaspillage lors de réunions entre le coordinateur, le gestionnaire et l'équipe cuisine.
- Rappel : conformément au règlement de la restauration communale, les accompagnements sont systématiquement à part lorsqu'il y a de la viande et lorsqu'il y a plat unique avec viande, une version végétarienne est faite automatiquement en quantité.

5. Les relations avec les adultes : Les relations avec les adultes sont jugées bonnes, même si certains enfants évoquent parfois des « conversations écourtées » en raison du rythme de service. De même, les enfants perçoivent aussi la nécessité des agents d'être parfois sévères lorsqu'il y a des comportements d'enfants qui ne sont pas appropriés au cadre du restaurant scolaire.

6. Autres données :

- 64 % des parents se disent favorables à deux menus végétariens par semaine et 95 % adhèrent à la démarche alimentaire communale.
- 69 % des questionnaires expriment une bonne satisfaction générale (note entre 6 et 10).
- 45 % des parents consultent les menus sur ONE, contre 31 % à l'entrée de l'école.

Prochaine commission restauration : Mardi 9 décembre à 17h30
