

RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION MARDI 31 MARS 2026 – 17h30 / 19h

Les personnes présentes :

Maire adjoint chargé de l'éducation, de la lutte pour l'égalité des chances, du sport et de la transition écologique
Animateur politique éducative alimentaire
Cuisinier cuisine centrale
Cuisinière
Cuisinier restaurant satellite maternelle
Auxiliaire puériculture Crèche
Représentante de parents d'élèves maternels et animatrice ALSH maternel
Diététicienne Nutritionniste

Ordre du jour :

Retours sur les menus de la période précédente
Point sur l'actualité

Excusées : Gestionnaire cuisine, Responsable Éducation, Cuisinier, Directrice ALSH Maternel

Les retours sur les menus - Période précédente

Les retours transmis par la directrice de l'accueil de loisirs maternel :

Remercient l'équipe de restauration pour les repas diversifiés, de qualité, avec une mention particulière pour les pâtes aux œufs sauce tomate et ricotta

Les crudités sont également appréciées (hormis une présentation de céleri rémoulade avec manque mayonnaise) avec un assaisonnement adapté aux enfants. L'huile choisie pour l'assaisonnement est de l'huile de colza majoritaire (Ferme de Chassagne)

La recette du houmous rose à base de radis était réussie mais n'a pas eu de succès auprès des enfants, sans doute parce que nouveau.

Le flan de légumes du 10 mars qui a remplacé les œufs durs, était un peu juste en quantité, suite à un défaut de livraison d'œufs. La cuisine en avait conscience.

Au goûter, le pain d'épices « industriel » est boudé par les enfants, ce qui pose la question de le proposer « fait maison ».

Autres remarques : Certains gâteaux secs « faits maison » s'émiettent ☹ Les fiches techniques des gâteaux seront uniformisées pour la rentrée de septembre 2026 afin d'obtenir une stabilité dans la préparation, notamment en mixant beurre et huile pour la préparation afin de limiter cet aspect sec.

En crèche, les retours sont toujours positifs avec un effectif complet de bébés qui ont très bon appétit. Penser au fait que les effectifs sont au complet en petite crèche et prévoir la part enlevée du fait des prélèvements (100gr).

La diététicienne nutritionniste demande s'il serait possible pour les enfants de TPS et PS (1er service dans les écoles maternelles) de leur donner des laitages non sucrés, car ceux qui en ont l'habitude en crèche se voient proposer dès la rentrée des laitages systématiquement sucrés, cassant la continuité avec les pratiques de la petite enfance. Ceci est à envisager à la rentrée 2026 et une discussion avec le gestionnaire va être engagée en ce sens pour voir sur quel format partir.

Au conseil d'école, les retours des enseignants à l'école de l'étang des Moines sont globalement bons. Qualité au rendez-vous avec un bémol quant à la quantité servie aux adultes lorsqu'il s'agit d'un plat unique. Le maire adjoint chargé de l'éducation, de la lutte pour l'égalité des chances, du sport et de la transition écologique demande au responsable d'office que ces remarques remontent rapidement en cuisine, pour éviter qu'elles soient connues seulement lors du conseil d'école. Faire un point sur les repas enseignants en début de semaine avec le directeur d'école pour anticiper et communiquer avec la cuisine pour éviter des effectifs prévisionnels peut être parfois sous-estimés selon des jours. La cuisine centrale va mettre plus régulièrement un plat supplémentaire par rapport à l'école maternelle du Parc.

L'animateur politique éducative alimentaire estime que le bilan du gaspillage s'apprête à être sensiblement identique à l'an passé avec pourtant des disparités entre les écoles maternelles par exemple, ce que confirme le cuisinier restaurant satellite maternelle pour qui les enfants mangent très bien et de tout. (33 g) contre 39 grammes à l'école maternelle du Parc.

Point sur l'actualité

Suite aux dernières élections municipales, M. Bonnet est élu à la restauration communale, chargé de l'éducation, de la lutte pour l'égalité des chances, du sport et de la transition écologique.

Marché des denrées alimentaires :

Le maire adjoint chargé de l'éducation, de la lutte pour l'égalité des chances, du sport et de la transition écologique fait part des difficultés rencontrées avec certains fournisseurs qui ne livrent pas les produits commandés (quantité, label) et sans communiquer en amont, ce qui engendre des difficultés en production. La plupart des marchés vont être renouvelés en 2027 avec pour référence un volume d'achats alimentaires de 226 000€ en 2025.

Télédéclaration annuelle : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

La télédéclaration obligatoire de données concernant les denrées alimentaires achetées pour l'année 2025 est faite. Résultat : Nous dépassons les objectifs de la loi Egalim (Minimum 50% de produits sous signe de qualité, dont 20 % sous label Agriculture Biologique – AB) avec 79% de produits AB déclarés en valeur d'achat. Une fiche synthétique va faire l'objet d'un affichage dans les restaurants et/ou entrées d'école.

La télédéclaration porte sur les achats de denrées, l'élimination des plastiques, le respect de la réglementation concernant les menus végétariens, les données sur le gaspillage alimentaire. Les chiffres du gaspillage sur « ma cantine » tiennent compte seulement des pesées sur une semaine concernant les 3 sites de restauration. Il est préférable de se référer au bilan détaillé issu des pesées quotidiennes durant l'année scolaire et par école. Nous le présentons chaque année en commission restauration et cela fait l'objet d'une communication sur le [site internet](#).

Les 20 % de denrées hors signe de qualité et d'origine (SIQO) sont majoritairement des plats plus traditionnels pour le portage à domicile. Le % en valeur d'achat de denrées AB sont plus hautes avec le

label Ecocert en cuisine en raison du poisson sauvage qui n'est pas comptabilisé car non labellisable AB. Pour rappel Ecocert en cuisine effectue un audit annuel avec l'étude des factures. Même chose pour le label « Territoire BIO engagé », à la différence d'une simple télédéclaration sur le site « Ma cantine ».

Les résultats sont accessibles en ligne via le lien « [ma cantine](#) » avec la recherche du numéro SIREN 211601133.

Le maire adjoint chargé de l'éducation, de la lutte pour l'égalité des chances, du sport et de la transition écologique précise qu'il n'existe pas de définition officielle du local concernant l'origine des denrées alimentaires. Pour Ecocert « Label en cuisine », il s'agit de l'ex-région Poitou-Charentes et des départements limitrophes de la Charente. L'objectif pour la commune, dans le respect des règles de la commande publique, est de rapprocher le plus possible le lieu de production du lieu de consommation, ce qui est compliqué pour la viande bovine peu structurée en AB en Charente, de même pour les œufs AB et la dinde. L'objectif est également de limiter les intermédiaires à l'image de marchés passés en direct avec *Les Fermes de Chassagne (Villefagnan)*, *La Grande Dennerie (Blanzaguet)*, et notre boulanger bio (Dirac).

Le maire adjoint chargé de l'éducation, de la lutte pour l'égalité des chances, du sport et de la transition écologique indique qu'une capsule vidéo va être tournée avec l'association AGORES le vendredi 3 avril, dans l'objectif de montrer notre retour d'expérience concernant la substitution du plastique au sein d'un documentaire.

Projet éducatif alimentaire

- L'animateur coordinateur annonce des ateliers jardinage avec les élèves de grandes sections à la rentrée des vacances de printemps.
- 5 séances de TAP seront animées par M. Plasseraud et Camille, animatrice T.A.P Cuisine et Nature et Gout. Elles seront avec des élèves de CP/CE1 dans les carrés de jardinage devant le restaurant scolaire.
- Un pique-nique festif est envisagé avec le 1^{er} service élémentaire le 23 juin et avec le 2^{ème} service élémentaire le 30 juin, avec une adaptation des menus pour la circonstance et la possibilité pour le service qui reste au restaurant de manger en extérieur dans la cour de récréation avec un menu adapté.
- Une animation avec un présentoir / Glacier avec des boules de Glaces Vanille / Barbe à Papa » aura lieu le vendredi 24 avril au restaurant de L'Étang des Moines, à l'occasion du menu choisi par les Grandes Sections.

Menus de la période à venir Avril à Juillet 2026

Des aménagements concernant les menus « pique-nique » ont été approuvés par l'ensemble des membres de la commission.

Date de la prochaine commission restauration : Jeudi 28 Mai à 17h30