

# COMMISSION RESTAURATION



*Séance du 08 Février 2024*

**Présents** MEKILA Adeline, MASSEÏ Muriel, OUVRARD Françoise, CASES Sophie, NAUDIN Karine, LAZEYRAS Estelle, BARLIER Thierry, GAUTIER Adeline, LHUISSIER Jean-François, ROBIN Gaëtan, Mme DEVILLE (enseignante à l'école de Bellefois), VALLADE Virginie.

**Excusés** SAINT-PÉ Séverine, WOLFF Nicolas, DEMEOCQ Karine, CRAMPON Brigitte (DDEN), CHABRIER Lydie.

## POINTS A L'ORDRE DU JOUR

### ▲ Approbation du compte rendu de la commissions restauration du 19 juin 2023

Mme MEKILA a ouvert la séance et a mis au vote le compte rendu de la commission restauration du 19 juin 2023. Aucune remarque n'a été soulevée, celui-ci a été approuvé à l'unanimité.

### ▲ Fil rouge « Jeux Olympiques 2024 »

Comme évoqué lors de la dernière commission restauration de juin dernier, un « menu olympique » est proposé chaque mois depuis la rentrée de septembre 2023.

A cette occasion, un menu est distribué aux élèves avec le menu servi. Une amélioration a été portée sur les conseils de Mme Adeline Gautier. En effet, sur le menu portugais servi en novembre, au dos, la carte du pays, la superficie ainsi que la capitale et le nombre d'habitants est dorénavant mentionné. Un grand merci à Adélaïde Dos Santos, assistante administrative du service affaires scolaires, pour cette réalisation.

M. Barlier précise qu'il reste 4 « menus olympiques » d'ici la fin de l'année scolaire.

### ▲ Questions diverses

#### ➤ Point PPNS et GEMRCN et diététicienne :

Pour rappel, lors des commissions restauration des 20/01/2022 et 20/06/2022, la composition et l'équilibre des goûters a été abordé et doit respecter un certain nombre de règles.

En effet, le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) reste la base à respecter.

Aussi, le goûter servi à la garderie de Bellefois doit être composé au minimum d'une boisson plus 2 des 3 éléments suivants : aliment céréalier, produit laitier, fruit.

De même le grammage des aliments proposés lors des services de restauration, répond à des normes strictes, pour respecter le Programme National Nutrition Santé (PNNS).

A ce titre, il est présenté en séance un document explicatif listant les aliments ainsi que les grammages à respecter.

Ce document a été transmis par notre prestataire en fourniture de denrées alimentaire qui offre un accompagnement sur une mission diététique. Aussi, nos menus sont donc transmis à ces diététiciennes qui les analyse. Aucune anomalie n'a été détectée, seule une différence de fréquence est mentionnée sur certaines denrées. En effet, le service de restauration de la collectivité propose 4 menus par semaine et non 5 comme l'équipe de diététiciennes à l'habitude d'analyser.

Il a été précisé que pour les élèves fréquentant la garderie de Bellefois, les élèves n'aimant pas les goûters proposés, sauf pour les PAI, il n'est pas prévu de substitution. Le principe appliqué est le même que pour la restauration du midi.

Il arrive que des yaourts ou autres desserts restent du repas du midi, alors ceux-ci peuvent être proposés en remplacement d'un aliment qu'un élève n'aimerait pas.

Extraits du GEM-RCN avec les recommandations sur la composition des goûters et le nombres de composantes attendues :

#### **3.2.4. Collation de l'après-midi (goûter) des enfants scolarisés, des adolescents et des adultes**

En milieu scolaire le goûter, pris habituellement après la classe, est un repas important qui permet d'éviter le grignotage jusqu'au dîner. Le goûter doit être unique, et proposé à une heure régulière au moins deux heures avant le dîner.

Le goûter comporte au minimum une boisson + deux des trois éléments suivants : aliment céréalier (pain, biscottes, ou autre produit céréalier, ...), produit laitier (lait, yaourt, fromage ou autre produit laitier, ...), fruit.

Il convient d'éviter les viennoiseries (croissant, pain au chocolat,...), les barres chocolatées, les biscuits chocolatés ou fourrés, les céréales fourrées, les pâtes à tartiner et les pâtisseries contenant plus de 15 % de matières grasses, qui apportent beaucoup plus de lipides et de glucides simples que le pain et les autres produits céréaliers. La fréquence maximale de service de ces produits est celle prévue au § 4.2.1.1.4.

Les boissons, indispensables à la réhydratation, sont l'eau, des jus de fruits de bonne qualité nutritionnelle (100 % fruits, sans sucre ajouté) ou du lait demi-écrémé (de préférence non sucré).

L'accès aux autres types de boissons sucrées doit être évité (il est à noter que les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires payants sont interdits dans les établissements scolaires depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2005 – loi 2004-806 du 9 août 2004).

#### **4.2.1.1.4. Limiter la consommation de desserts contenant plus de 15 % de lipides**

La fréquence recommandée est de 3 repas sur 20 repas successifs au maximum.

Il s'agit par exemple des pâtisseries comme les beignets, les viennoiseries, les gaufres, les crêpes fourrées au chocolat, les gâteaux à la crème ou au chocolat, les brownies au chocolat et aux noix, les quatre-quarts, les gâteaux moelleux chocolatés type napolitain mini-roulé, les biscuits chocolatés, les biscuits sablés nappés de chocolat, les biscuits secs chocolatés, les galettes ou les sablés, les goûters chocolatés fourrés, les gaufrettes fourrées, les madeleines, les biscuits secs feuilletés type palmier et les cookies au chocolat.

D'autres desserts comme les tiramisus, les crèmes brûlées les glaces ou les nougats glacés sont concernés.

➤ Pesée des déchets alimentaires :

Synthèse des pesées de 2023 :

BELLEFOIS													
2023													
	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	TOTAL
Poids déchets	126	180	167	55	111	95	113		103	124	101	135	1778
Nombre de ram	4	3	4	2	5	4	4		4	5	4	4	57
Facture	75,77 €	82,32 €	100,43 €	91,02 €	114,92 €	94,38 €	115,09 €	19,20 €	95,05 €	116,02 €	94,88 €	97,74 €	1 443,33 €
poids/an	1310												
€/an	1096,82												
Jules Ferry													
2023													
	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	TOTAL
Poids déchets	302	135	250	202	295	221	48		172	280	150	206	3059
Nombre de ram	4	2	4	4	5	4	1		4	4	3	3	52
Facture	111,77 €	78,54 €	107,40 €	99,76 €	130,38 €	104,96 €	32,83 €	9,60 €	100,85 €	109,92 €	79,80 €	84,50 €	1 424,55 €
poids/an	2261												
€/an	1050,31												

Pour information, depuis septembre 2023, ce sont en moyenne 480 repas qui sont préparés quotidiennement par une équipe de 3 cuisiniers, au sein de la cuisine centrale basée à Jules Ferry.

Si l'on prend en compte les pesées de l'école de Bellefois, ce sont **463 kg de déchets** collectés de septembre à décembre 2023 pour environ 145 repas par jour, sur 56 jours de cantine.

56 jours x 145 repas = 8 120 repas pour les 4 mois environ (NB : sans compter les déchets produits par Arnovel dont on ne connaît pas le nombre de repas servis)

463 kg de déchets / 8 120 repas = environ 57 grammes de déchets par enfants par jour (pour l'école de Bellefois).

A titre d'information, une infographie de l'ADEME sera jointe au présent compte rendu sur le gaspillage alimentaire en restauration collective.

Pour conclure, les parents présents ont souhaité connaître le prix de revient d'un repas de cantine, comprenant le coût des matières premières, le coût lié à la fabrication (personnel, énergie, ...), l'entretien du matériel nécessaire à l'élaboration des repas, ...

Le prix de revient d'un repas pour l'année 2023 est de : 6,99 €.

\*\*\*\*\*