

Compte rendu de la commission des menus

Date : **Jeudi 20 décembre 2018**

Lieu : **Ecole élémentaire Prisse d'Avennes**

Personnes présentes :

Directeurs d'école :

Mme Gillard, directrice de l'école maternelle 55 Sarrette.

Mr Besançon, directeur de l'école élémentaire Prisse d'Avennes.

Représentants de la mairie du 14^{ème} et de la Caisse des Ecoles :

Mme Bertrand, adjointe au Maire en charge des affaires scolaires,

Mr Lafollie, directeur de la Caisse des Ecoles,

Mr Coze, directeur technique et qualité,

Mme Gasc, diététicienne/responsable des achats,

Centre de loisirs et CASPE :

Mr Dalle, Responsable éducation ville, centre de loisirs 55 Sarrette.

Délégués de parents d'élèves :

Mme Dian,

Mr Duraisdamy,

Mme Cohen,

Mme Brami,

Mr Provost.

Administrateurs de la Caisse des écoles :

Mme Bellenger,

Mr Trintzius.

1. Commission de menus enfants

Le mercredi 19 décembre, la diététicienne a rencontré des enfants de l'accueil de loisirs Prisse d'Avennes pour un atelier « menus ».

Cette animation avec les enfants a débuté par la présentation de la Caisse des Ecoles et de la restauration scolaire du 14ème.

Les explications sur le fonctionnement des cuisines et des modes de production leur ont permis de comprendre les différentes contraintes à prendre en compte lors de l'élaboration des menus (l'équilibre nutritionnel, l'hygiène, le coût, le matériel...).

Dans cette école, les repas sont préparés sur place, le matin même en liaison chaude par l'équipe de Mme Azdir.

Les enfants étaient invités à donner leur avis sur les plats qui leur sont servis chaque jour et proposer de nouvelles idées.

(Voir CR commission des enfants : <http://www.cde14.fr/accueil/la-commission-des-menus>)

Pour terminer l'animation, les enfants ont élaboré leur menu favori :

- **Cuisse de poulet LR**
- **Couscous (légumes et semoule Bio)**
- **Camembert**
- **Fraises au sucre et chantilly**

Ce repas « **Prisse d'Avennes** » sera intégré aux menus des écoles du 14^{ème} le **jeudi 11 avril 2019**.

2. Gaspillage alimentaire

La Caisse des Ecoles est investie depuis plusieurs années dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la revalorisation des déchets :

- Des animations de sensibilisation sont organisées par la diététicienne dans les classes.
- Les commandes de denrées alimentaires sont optimisées.
- Plusieurs écoles font le tri des déchets, ce qui permet la récupération et la méthanisation des déchets organiques.

Depuis plusieurs mois, un travail sur les portions proposées aux enfants est engagé. Une première **semaine de pesée** des restes alimentaires a eu lieu durant la semaine du 17 au 21 septembre dans les réfectoires des écoles élémentaires **Fournier et Boulard**.

Les résultats de ces pesées par catégories de plats (entrée, viande, garniture, fromage, dessert, pain) servent de références pour mesurer l'efficacité des actions mises en place.

Au vu des résultats, **le groupe de travail**, composé d'agents de la Caisse des Ecoles et de la CASPE a proposé des mesures correctives (amélioration des recettes, diminution des portions, présentation des fruits, sensibilisation des enfants...).

Ces mesures ont été mises en pratique durant la semaine du 3 au 7 décembre, avec un menu identique à celui de la semaine de septembre, dans les deux mêmes réfectoires.

Ces secondes pesées ont montré **une réduction moyenne de 13%** des déchets alimentaires.

A présent, l'objectif est de mettre place les actions concluantes sur l'ensemble des restaurants scolaires (ex : mise à disposition de coupes-pommes, mise en place de portions « petites faims », ajustement des recettes, animations avec les enfants...).

3. Étude des menus des mois de janvier, février et mars 2019

Certains menus ont été confectionnés par les enfants :

- Le mardi 15 janvier : Menu Asseline
- Le lundi 28 janvier et 5 avril : Menus 188 Alesia

Menus à thème :

- Le mardi 22 janvier : Journée Franco-Allemande
- Le jeudi 21 février : Menu Antillais
- Le mardi 19 mars : Menu de la Saint Patrick (Irlande)

Après étude et discussion, les menus proposés sont validés par les participants.

4. Déjeuner au réfectoire et tests culinaires

Pour clore la commission, tous les participants ont déjeuné au réfectoire de l'école élémentaire et testé le « menu de Noël » servis aux enfants.