

COMMISSION DES MENUS DU 27 FEVRIER 2019

Présents :

✓ **Mairie**

Direction de la Restauration Scolaire et Nutrition :S. Fontaine

Diététicienne : E. Hardy

Responsable de secteur : Y. Duchemann, G. Edmond, G. Atache

Comité Technique Qualité (CTQ):

Responsable de secteur – C. Orus ;

Gérants de Restaurants scolaire – J. Morin, J.W. Gardebien, S. Palcro, A. Gardebien ;

Cuisiniers – L. Herraut, M. Noël

Gérante de restaurants Scolaire Jean Monnet: J. Comteau

Pôle Développement Durable : J. Bénard

Cellule Périscolaire : J.Ichiza-Imaho

Conseil Communal des Jeunes et des Enfants : T. Vallet-Bardet

✓ **Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF):** F. Stein,
N.Minatchy

✓ **Coordonnateur Représentante Inspection de l'Education Nationale St Paul 1 :** I.
Sigala

✓ **Directrice de l'école Blanche Pierson:** V. Lamauve

✓ **Parents d'élèves délégués des écoles de :**

- **Jean Monnet** : C. Grondin, M. Olieré

- **Saline les bains** : B. Reynaud

- **Sainte Bernadette** : K. Desplombins

- **Blanche Pierson** : Mme Thomé

ORDRE DU JOUR :

- Présentation de la Direction de la Restauration Scolaire et Nutrition ;
- Echange avec les parents sous forme de questions/réponses ;
- Présentation de la loi EGALIM par la DAAF ;
- Présentation et validation des menus du 28/01 au 14/06/19 et des repas à thème.

A – Présentation et organisation de la Direction de la Restauration scolaire et Nutrition

Quelques chiffres :

- 14500 repas/ jour dans 75 restaurants scolaire de la ville de Saint Paul
- 465 agents
- 1 magasin central
- 24 cuisines autonomes, 17 unités de production, 34 satellites

Un repas à la restauration scolaire à un coût de revient de 8.93€ : dont 23% pour l'alimentation, 71% pour le personnel, 6% concerne le transport, les produits entretien et le matériel.

Le repas est financé par : la CAF à hauteur de 21%, Participation des familles 17%, Contrat aidé 11% et la municipalité à hauteur de 51%.

B – Echange avec les parents

1/ Présentation du projet d'éducation nutritionnelle

L'équilibre alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'amélioration du service public de restauration scolaire sont liés, ils visent le même objectif.

Le projet d'éducation nutritionnelle consiste en une démarche composée de différents volets :

- Poursuivre la démarche d'amélioration du service public de restauration scolaire ;
- Décloisonner le service de restauration scolaire, la famille et l'école : informer et communiquer ;
- Ouvrir les perspectives de travail concernant la qualité des menus ;
- Renforcer l'accompagnement et la gestion des allergies et PAI ;
- Maintenir les actions santé nutrition dans le cadre du Contrat Local de Santé.

❖ Visite d'observation des repas, commission de menus, intervention dans le cadre de projet d'école

Des visites d'observation des repas avec les parents d'élèves sont possibles et ont déjà eu lieu sur une vingtaine d'école. Cette rencontre est l'occasion pour les parents d'observer le temps du repas à l'école, de déguster les composantes du repas du jour et d'échanger avec la DRSN.

Des commissions des menus ont été remis en place depuis 2018, elles ont pour objectif la validation des menus de la période suivante et d'apporter des améliorations dans la limite des contraintes.

La diététicienne pourra également mettre en place des interventions si besoin dans le cadre de projet d'école.



❖ Gaspillage alimentaire

La loi sur l'alimentation instaure l'obligation au niveau des restaurants de mettre en place des diagnostics et actions de sensibilisation. Un diagnostic avec l'instauration de pesées est mis en place dans le cadre d'un partenariat avec l'école pilote de Rocquefeuil, le pôle développement durable et la direction de la restauration scolaire. Cette mission d'accompagnement a été confiée à la scoop RD2A.

Questions des parents	Réponses apportées par la DRSN
Rôle des Agents de la restauration scolaire dans l'éducation nutritionnelle :	Les agents de la restauration ont pour missions : - l'encadrement des enfants pendant le service, en complément des ASEM pour les écoles maternelles. Dans le cadre du projet d'éducation nutritionnelle une formation de communication bienveillante et d'éducation au goût est dispensée aux gérants de l'ensemble des restaurants scolaires.
Comment sont prévus les effectifs et les grammages servis aux enfants ?	Les effectifs des enfants qui consomment le repas de la restauration scolaire sont remontés quotidiennement par les responsables de secteur au service production, diététique et distribution. En fonction, un réajustement est effectué régulièrement. Pour les grammages, la Direction de la restauration scolaire applique les recommandations du Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition. Ceux-ci sont donc différents selon l'âge et les besoins de l'enfant.
Pour quelle raison les élèves de maternelles payent le même tarif que les élèves d'élémentaire alors qu'ils mangent moins ?	La participation demandée aux parents ne couvre pas la totalité du coût d'un repas. Il s'agit d'un forfait pour le service à caractère social réparti en 8 tranches tarifaires non proportionnel à la consommation des denrées.

2/ Prise en charge des allergies

Depuis 10 ans, la gestion des allergies est en augmentation avec une utilisation croissante de 50% de l'auto-injection d'adrénaline. Afin d'assurer la sécurité alimentaire, et de contribuer à la prévention des risques, il est proposé un renforcement de l'accompagnement des enfants allergiques :

- Formation du personnel ;
- Participation du personnel et signature du PAI ;
- Accompagnement de la DRSN et suivi administratif ;
- Mise en place du panier repas à tarif préférentiel ;

❖ Procédure de déclaration de l'allergie:

1/ Signaler l'allergie avec un certificat médical et si besoin le protocole de soin d'urgence ou projet d'accueil individualisé au service inscription scolaire lors de l'inscription chaque rentrée.

2/ Si PAI allergie alimentaire, penser à contacter Mme Hardy ou Mme Benard directement au 02.62.70.28.48.

3/ Si nécessaire, penser à associer l'association périscolaire.

Questions des parents	Réponses apportées par la DRSN
Le Règlement Intérieur de la restauration scolaire va-t-il évoluer à la rentrée concernant les PAI ?	Suite à la réunion du 15 février 2019 avec l'ensemble des acteurs : allergologues, médecin du rectorat et de la Protection Maternelle et Infantile, inspection de l'éducation nationale, l'Agence Régionale de Santé ; une évolution va être proposée au prochain conseil municipal pour validation.

C- Présentation de la loi EGALIM par les service de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Foret

Les recommandations nutritionnelles évoluent, les tendances sont à la diminution de la consommation de protéines animales telles que la viande et le poisson. L'objectif de la loi EGALIM n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine, durable et accessible à tous est de favoriser une alimentation saine mais aussi diminuer l'émission des gaz à effet de serre.

La loi stipule à l'article Art L.230-5-6. l'obligation d'ici le 30 octobre 2019 pour les restaurations collectives scolaires de présenter au moins une fois par semaine un menu végétarien (sans viande, ni poisson).

La DAAF (Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) nous apporte quelques précisions sur le repas végétarien : celui-ci doit être composé de protéines végétales (soit riz, grain, légumes) ou d'un produit de substitution végétal (soja, ou céréales) ou d'œufs.

Une campagne publique à ce sujet sera déployée. La direction de la restauration scolaire de Saint Paul appliquera cette loi à partir de la rentrée d'Aout 2019. Les menus végétariens seront mis en évidence sur les menus affichés à destination des parents et des enfants chaque semaine.

Questions des parents	Réponses apportées par la DRSN
Une formation des cuisiniers sur les repas végétarien est-elle prévue ?	La ville de Saint Paul est membre du réseau national AGORES qui regroupe les directeurs des restaurations collectives. Dans ce cadre, nous pourrions envisager un échange des pratiques auprès des autres collectivités de la Réunion. Le 26 Mars prochain, la ville de Saint Paul accueillera la délégation nationale et signera la charte qualité AGORES.

D- Présentation et validation des menus du 28/01/19 au 14/06/19

Les menus sont établis par le Comité Technique « démarche qualité ». Animé par la diététicienne, le CTQ (Comité Technique Qualité) est composé de cuisiniers volontaires et a pour objectif de concevoir les menus, définir les besoins des futurs marchés, uniformiser les process de fabrication des plats et définir les grammages adaptés.

Les menus proposés respectent la réglementation GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition. Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnel des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et arrêté préfectoral n°481 du 10 avril 2013 relatif à la qualité nutritionnel des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire à la réunion.

Questions des parents	Réponses apportées par la DRSN
Certains repas sont différents du menu annoncé, comment se fait-il ?	Il existe plusieurs raisons qui obligent parfois à modifier à la dernière minute le déjeuner. Lors de coupures d'eau ou d'électricité notamment mais aussi en cas de problème de livraison.
Les parents souhaiteraient voir plus de produits issus d'agriculture biologique ou raisonnée. De même pour l'intégration davantage de fruits et légumes locaux.	La restauration scolaire s'efforce à proposer des produits d'agriculture raisonnée et locale. A ce jour 60% des marchés de fruits et légumes sont concernés. Cependant, la restauration scolaire est tributaire de l'approvisionnement. La ville de Saint Paul a besoin d'environ de 2 tonnes de fruits et 2 tonnes de légumes/jour.

E- Conclusion

La Direction de la Restauration Scolaire et Nutrition, remercie l'ensemble des personnes présentes lors de la commission pour leur implication dans ce projet.

Retrouvez toutes les informations sur le site internet de la ville rubrique restauration scolaire. Pour toutes questions, vous pouvez contacter Mme FONTAINE Sandrine en contactant le service de la restauration scolaire au 02 62 70 28 48.