



COMMISSION RESTAURATION DU MARDI 19 AVRIL 2022 – 9h30

COMPTE RENDU

Étaient présents :

L. YAKOUBI (72 Championnet), M. ACKERMANN (69 Championnet), A. VALIAVANOS (maternelle Marx Dormoy), O. COMPAGNON (Foyatier), V. SEBBAGH (élémentaire LEPINE), L. BODIN (diététicienne CDE18), O. LUSSON (AGRIATE), J.S. GRESSIER (SOGERES), M. FERREIRA DOS SANTOS (qualité SOGERES), A. KALACIYAN (diététicienne SOGERES), E. RUCHETON (technicien qualité Caisse des écoles), E. PROFFIT BRULFERT (directeur Caisse des écoles).

Les goûters :

Les représentants de parents d'élèves de l'école maternelle 72 Championnet ont souhaité que la composition des goûters soit évoquée lors de la commission restauration. Ils avaient fait parvenir un courriel précisant leur sentiment sur le sujet :

Madame YAKOUBI : « nous avons pris connaissance de votre retour concernant la problématique des goûters qui a été portée à votre connaissance par Mme Pisani.

En tant que parents d'élèves et représentants des parents d'élèves, nous avons constaté que nos enfants vivaient mal le fait d'aller au goûter à l'école et ce, notamment, du fait du manque d'appétence et/ou de quantité de ce qui leur est servi. Tous sortent affamés et cet avis n'est pas que partagé par les enfants puisque l'équipe encadrante a également plusieurs fois fait le même constat. Le goûter reste un moment clé de l'école. La plupart des parents qui laissent leurs enfants au goûter n'ont pas le choix et le font à contre cœur, d'autant plus lorsque leurs enfants, eux-mêmes, y vont à contrecœur. Or, force est de constater que votre réponse n'est pas celle attendue. Vous ne pouvez nous répondre sous couvert de conformité à des normes inconnues pour la plupart des parents sans être allé significativement constater par vous-même la problématique sur le terrain.

Par ailleurs, du pain blanc bio ou de campagne et de la confiture restent du pur sucre aussi l'argument selon lequel cela est équilibré nous laisse quelque peu circonspects. Par ailleurs, il semble que vous jugiez suffisant un fruit seulement deux fois par semaine au prétexte que cela entre dans l'équilibre de la journée ? Vous noterez que les fruits sont la plupart du temps donnés lorsqu'il n'y en a pas eu lors du déjeuner...

Chaque repas ne devrait-il pas être considéré individuellement pour son équilibre sachant que tous les enfants qui vont au goûter ne vont pas à la cantine ou réciproquement ?

Nous vous confirmons que nous participerons à la prochaine commission mais nous vous demandons de prendre en compte nos observations et de réagir pour permettre à nos enfants de profiter de ce moment plutôt que de le subir ».

Madame BODIN apporte la réponse suivante :

Le goûter est une collation qui permet de fournir un complément d'énergie pour permettre de tenir jusqu'au dîner. Il est recommandé de proposer 10 à 15 % des apports en énergie de la journée soit 100 à 250Kcal pour les maternelles avec une moyenne à 175kcal.

Le taux calorique proposé par la Caisse des écoles est sur la tranche haute des besoins caloriques des enfants en maternelle : exemple sur une semaine de février 2022 :

Lundi 21 Février	Mardi 22 Février	Mercredi 23 Février	Jeudi 24 Février	Vendredi 25 Février
214 kcal	180 Kcal	208 kcal	260 kcal	213 Kcal
Pain aux noix ACB (40g)	Baguette BIO 1/2 complet (40g)	Madeleine 30g	Gâteau tutti frutti du chef (farine locale) 50g	Baguette BIO 1/2 complet (40g)
Miel 15 -20g	Confiture d'abricots BIO (20g)	Lait BIO 125g	Orange BIO 100g	Pâte à tartiner BIO 15- 20g
Lait BIO 125g	Kiwi BIO (100g)			Lait BIO 125 ml

Le ressenti des enfants peut être biaisé par une insuffisance d'apports sur les repas précédents :

Les recommandations au petit-déjeuner sont de 20 à 25 % des apports de la journée (350 kcal). Or, si le petit-déjeuner est pris à 95 % par les enfants de maternelles, le taux calorique proposé est souvent insuffisant (source Credoc, Inca). Les recommandations au déjeuner (40 % des apports de la journée) avec un taux consommé inférieur car les enfants sont en période d'apprentissage des goûts, des textures, des repas collectifs (qui ne sont pas ceux qu'ils consomment habituellement à la maison).

Il incombe donc en premier lieu aux parents d'apporter un apport calorique suffisant au petit-déjeuner et à favoriser l'éducation au goût et aux textures, à la diversité afin de permettre que l'enfant n'ait pas trop faim au goûter.

Néanmoins, la collectivité peut faire des ajustements

Ajuster les quantités en fonction de l'âge des enfants : en effet, l'enfant de 3 ans (de 14 kg) à des besoins inférieurs à celui de 6 ans (à 20 kg). Les grammages livrés par la SOGERES sont une moyenne pour l'ensemble des maternelles et il est de la responsabilité des cantinières et des animateurs sur place d'adapter les quantités en fonction de l'âge et de la corpulence de l'enfant. Il convient de vérifier que cela est bien fait.

Proposition de mettre également à disposition le pain restant du midi si ce n'est pas déjà fait.

Concernant la composition :

Les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et du GEMRCN (GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION).sont d'avoir 1 à 2 aliments parmi : produits laitiers (lait, laitage, fromage) fruits (crus, cuits, secs, jus), produits céréaliers (différents types de pains, biscuits, viennoiseries).

Parallèlement les recommandations qualitatives dans chaque groupe d'aliments sont d'avoir plus de fibres, plus de graisses poly insaturées, moins de sel, moins de sucre, moins de graisses saturées, moins de produits ultra transformés.

→ Plutôt du lait que du fromage

→ Privilégier le pain 1/2 complet, voire le pain aux noix ou aux fruits secs

→ Plutôt de la confiture et du miel que des pâtes à tartiner

→ Des gâteaux maison dès que cela est possible

L'apport en sucre est le plus souvent moins important en mettant de la confiture sur du pain que le sucre contenu dans un biscuit.

Donc individuellement, les goûters sont équilibrés : la qualité du pain choisi avec l'alternance de pain bio 1/2 complet et de baguette bio et la variété sur l'apport des fruits.

Le directeur de la Caisse des écoles propose aux représentants de parents d'élèves du 72 Championnet de déjeuner ensemble au sein du réfectoire de l'école.

M. PROFFIT BRULFERT évoque l'avenir de la restauration scolaire et notamment les travaux à prévoir au sein de la cuisine du collège Aimé Césaire afin d'en faire une cuisine d'export en liaison chaude. Il rappelle qu'à compter du 1^{er} septembre 2022, le chef de cuisine du collège Césaire fabriquera des repas destinés aux enfants des écoles Philippe de Girard, Département, 11 Pajol et 37 Pajol. Ces travaux, envisagés en mai 2024, seront présentés au Principal du collège. A la demande des parents présents, il est proposé que la prochaine réunion détaille l'étude du Cabinet ESPELIA et du Cabinet SPOON concernant l'avenir de la restauration scolaire dans le 18^{ème} arrondissement (sites retenus pour produire des repas, planning, budget travaux et acquisition de matériels Inox, etc.). Le directeur de la Caisse des écoles ajoute qu'un test sera réalisé, les 2 et 3 juin 2022, pour livrer, par vélo cargo, en liaison chaude à l'école polyvalente 11 Pajol, des repas confectionnés à Césaire.

M. RUCHETON indique que l'ensemble des écoles élémentaires et les collèges sont désormais dotés de tables de tri pour collecter les biodéchets. Un budget a été voté par le Comité de gestion de la Caisse des écoles pour doter les écoles maternelles de tables de tri sous forme de bacs à roulettes qui passera de tables en tables. Le projet a d'ailleurs été retenu par la Ville de Paris qui accordera à la Caisse des écoles une subvention. Les biodéchets sont collectés par l'entreprise d'insertion MOULINOT qui les transforme en engrais ou en méthane.

M. PROFFIT BRULFERT informe de la tenue de l'assemblée générale de la Caisse des écoles le 20 juin 2022 à 18h30. Il invite les parents qui le souhaitent à adhérer. Il rappelle le fonctionnement de la Caisse des écoles (Comité de gestion).

M. COMPAGNON demande si la centrifugeuse, demandée lors de la dernière réunion de la commission restauration, a bien été livrée à l'école Foyatier.

M. PROFFIT BRULFERT répond par la positive. Les écoles, qui ont sollicité une centrifugeuse, en ont été livrées.

M. PROFFIT BRULFERT évoque aussi la tenue d'un quatrième atelier, par l'association Ecole Comestible, sur la thématique « graines et grains » au collège Daniel Mayer et la sensibilisation des animateurs de l'école élémentaire Charles Hermite par Madame BODIN (3 séances de formation).

Mme YAKOUBI demande si des interventions de ce type pourraient être réalisées à l'école Championnet.

M. PROFFIT BRULFERT répond par la positive. Toutes les écoles peuvent solliciter la Caisse des écoles sur la base d'un projet. Pour l'école Charles Hermite, c'est la détection d'un problème d'obésité, par la REV de l'école, qui a généré ces prestations.

Fin de la réunion à 11h00