

« Présentation du service restauration et de ses missions »

Compte rendu de la rencontre avec le service restauration de la mairie du Samedi 30 Mars 2019

Organiser par la **FCPE** locale au préau de l'école élémentaire Joliot-Curie

Thèmes abordés :

- La cuisine centrale
- Les menus
- Le bio
- Le plastique et les perturbateurs endocriniens

Présents une dizaine de personnes

- *Parents élus FCPE : Mounir KLAI, Victoria CAILLY, Ferhouze BOUKHALFI, Angélique PINNETERRE LASSALLE, Hayat JED, Ibtissem BOUSSEKINE, Fatima MARDAS.*
- *Madame Merles (responsable restauration Joliot Curie venu en tant que parent) ainsi que 2 autres parents*
- *Monsieur Laurent SALDUMBIDE, Directeur de l'école élémentaire Joliot-Curie*
- *Monsieur Alexandre CROISY, Directeur du personnel de service et de restauration*
- *Monsieur Johann LELEU, Responsable des menus et de la cuisine centrale (Expert restauration)*

LA CUISINE CENTRALE

Qu'est-ce qu'une Cuisine Centrale ? C'est l'outil qui va permettre la fabrication d'une grande quantité de repas grâce à la mise en commun des équipes, des moyens, des matériels. ... Une cuisine dite « centrale » fournit en liaison différée dans l'espace un restaurant dit « satellite ». Ex : Une école.

Cheminement sanitaire :

Pour la restauration différée il existe plusieurs modes de productions et de distributions :

- Liaison chaude - Liaison froide - restauration directe (sur place...) - etc.

La cuisine centrale de Nanterre a en charge 32 sites, 47 écoles, c'est pourquoi ils optent pour la production en liaison froide.

Les repas sont préparés en amont, exemple : le lundi pour le jeudi. Dès la fin de leurs cuissons ou préparations, les aliments sont conditionnés, refroidis, stockés et transportés sous régime du froid positif. (Liaison froide réfrigérée et non surgelée).

La cuisine centrale ne possède pas d'agrément pour le surgelé.

Les plats à servir chaud sont remis en température immédiatement avant distribution au consommateur final, en l'occurrence a nos enfants, de ce cas précis.

Il y a environ **9300 enfants qui déjeunent chaque jour dans les cantines de Nanterre**, c'est une des raisons pour lesquelles les repas ne peuvent être préparés le jour même (Volume d'enfant trop conséquent). Les autres raisons étant par soucis de manutention et d'équité dans la qualité des menus en cas d'absence de personnel. (Hygiène, norme sanitaire, qualification du personnel de cuisine).

Pour exemple: La restauration traditionnelle = Bacs gastros = Utilisation répétée (Film + Échelles)

1 bac gastro plein = 6 kilos / 1 cagettes = 25 kilos

- Risque de contamination par les métaux,
- Livraison en camions adaptés,
- Plus d'essences,
- Plus d'intervenants et plus de manutention.

LES MENUS

La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée à un prix modéré. Ce qui nous permet de restaurer nos enfants à moindre coût.

Les menus sont élaborés selon le PNMS (*Programme National de Médiation Sanitaire*), et avec une équipe d'experts et de nutritionnistes.

- **Les élèves bénéficient des menus à 4 composantes** (un plat principal, une garniture, un produit laitier et une entrée ou un dessert), basés sur l'évolution des habitudes alimentaires.

Le principe est donc de **proposer moins de plats tout en conservant les mêmes quantités servies qu'autrefois**, dans le but de **permettre aux enfants de manger mieux**. Pour que les enfants mangent tous à leur faim, **les quantités des repas commandés ont été augmentées, diminuées**. (Sur ce point nous avons fait des remarques sur les quantités parfois trop juste ou le contraire et nous avons eu des réponses positives, qui étaient éventuellement de revoir peut-être certaines quantités, à étudier selon la demande faite par la responsable de restauration de l'école).

En quoi les repas servis sont-ils plus sains ?

Cette nouvelle formule a pour objectif d'**améliorer la qualité des éléments du plateau repas**, notamment en proposant **des viandes racées labellisées françaises et des poissons issus de la pêche durable**. Sans oublier que **20% (25% l'an prochain) des aliments proviennent de l'agriculture biologique (AB)**. Ainsi, la ville ne désire pas faire des économies en utilisant ce nouveau menu, puisque **l'argent de la composante supprimée est réinvesti dans la qualité d'un autre élément**.

Les repas à 4 composantes sont étudiés par le GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition), ce qui permet aux enfants de manger suffisamment car les quantités – appelées grammages – sont prévues et imposées en fonction des besoins des enfants. Grâce à cette étude, **la formule d'un repas à 4 composantes permet de privilégier la qualité à la quantité**.

Pourquoi être passé d'un repas de 5 à 4 composantes ?

La ville souhaite suivre cette tendance qui est devenue nationale. **Cette formule correspond aux besoins de l'enfant et à son équilibre alimentaire sur une semaine**. Le travail avec les nutritionnistes et le grammage global est identique à celui des autres communes en France. Cela permet aussi de **réduire le gâchis alimentaire** qui n'est pas la raison première, mais la conséquence de ce choix.

Nous avons proposé de revoir la présentation des plats ce qui joue énormément aux yeux des enfants. Ils étaient déjà penchés sur la question et ont pris nos remarques en considération.

Sachant qu'il faut ajouter à cela un bon accompagnement sur le temps du midi notamment pour les plus petits et présenter un aliment 6 à 7 fois pour habituer un enfant à ce dernier.

- Un des points négatifs du moment, sur lequel nous avons émis des réclamations, était la **mauvaise qualité du pain**.

La direction nous a donc expliqué que c'était un souci d'offre de marché, La seule réponse obtenue venait d'un industriel. Les artisans boulangers de la ville n'ont pas su répondre à l'appel d'offre de la mairie.

Problème en cours de résolution, pour une nouvelle collaboration entre la ville et les boulangers de la ville et des environs.

Objectif : relancer un nouvel appel d'offre ==> Résultat attendu : Nouveau fournisseur(s) en début d'année prochaine.

- Le goûter aussi était aussi dans les éléments de débats, nous trouvions que les enfants du centre ne mangeaient pas suffisamment : ***Les enfants ont un morceau de pain et de la confiture ou du chocolat accompagné d'un verre de lait.***

Les fruits ont été proposés en complément (soucis d'hygiène, il faudrait alors être sûr que les fruits soient désinfectés), ou des yaourts (la chaîne du froid ne serait pas respectée).

Le goûter n'est pas suffisants surtout à cause de la qualité du pain.

LE BIO (Dans les assiettes !)

-
- Favoriser une alimentation saine et durable (obligation pour la restauration collective de s'approvisionner à 50% en produits locaux « durable » ou sous signe d'origine et de qualité dont 20 % de produit bio, étiquetage du miel obligatoire) d'ici 2022. *loi EGALIM

Manger « Le vivre ensemble »

A Nanterre 20 % des produits sont déjà **Bio à ce jour** :

Les yaourts, dont le fromage Blanc issu du « **Bio local** » (Argenteuil)

Le fromage est **AOP**

Certain féculents, les légumes (ex: carotte, betterave...)

Les fruits (ex: kiwi)

Les poissons servis sont essentiellement issus de **pêche durable** (pour les filets)

Seul les cubes sont du poisson reconstitué.

Merlu, calamar, colin, hoki...

La volaille est française : **Label Rouge** ou **Bleu Blanc Cœur** (Bio)

Le bœuf est français **VBF**

Le veau est d'**Union Européenne**

L'agneau est de **Nouvelle Zélande** pour la plupart du temps

Les œufs sont sous vide mais **Bio**

1 fois par semaine/**Menu végétal** avec des produits élaborés

1 fois par mois/ Poisson frais.

Ils n'ont pas l'autorisation de demander des produits strictement locaux (contrainte de la commission européenne).

Ils utilisent des **fruits et légumes de saisons**, c'est la raison pour laquelle nous avons peut-être l'impression que ce n'était pas assez varié.

Les légumes proviennent d'**une légumerie** (éplucher, couper et livrer crus)

Les légumes pour confectionner les purées, type épinards arrivent en galettes surgelées.

Autres points :

~ Objectifs « ZERO GASPI », éventualité de mettre en place des tables de trocs (Ex: couper les oranges en quartier pour que les enfants ne se servent que ce qu'ils mangent)

~ Dons de denrées Alimentaires :

- Secours Populaire
- Restaurant du cœur
- Association Aurore (Hébergement d'urgence à Nanterre)

~ Inscription (à la cantine) à l'avance = moins de gaspillage.

LE PLASTIQUE ET LES PERTURBATEURS ENDOCTRINIENS

- Réduire l'utilisation du plastique (Tout les contenants de cuissons, de réchauffe et de service, bouteilles, touillettes et pailles) *loi EGALIM

Obligations : « Santé, recyclage... »

Disparition des contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique.

Disparition des bouteilles en plastiques, touillettes et pailles.

(15 % de barquettes contaminées => produits recyclés, 12 % de migration de plastique)

Date butoir de mise en application : « Zéro plastique »

2025

Piste identifié par la collectivité :

Passage en **barquette cellulose***, les tests sont en cours sur la commune de Nanterre.

Type de barquettes composées de cellulose et imperméabilisées de plastique PET. Matière synthétique appartenant à la famille des polyesters (résistant jusque 500 °)

Évolution recherchée 100 % cellulose voir une autre matière type céréale ?

***Cellulose** : Ce bio polymère est le principal constituant de la paroi des cellules végétales, y compris du bois.

*** Présentation de la loi EGALIM 2018 (Pour info)**

Le 30 octobre 2018, la loi alimentation votée par le parlement vise à rétablir un équilibre des relations commerciales producteurs - grande distribution et rendre accessible une alimentation saine et durable pour tous les consommateurs.

La loi propose une feuille de route précise avec des dates butoirs entre 2020 et 2025 pour mettre en place ses prérogative.

- Assurer le revenu des producteurs
- Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production (interdiction des néonicotinoïdes et des produits d'action identique, suspension de l'utilisation du dioxyde de titane, séparation des activités de vente et produits phytosanitaires, renforcement de la protection des riverains vivant à proximité d'une zone de traitement de produit phytosanitaires)
- Renforcer le bien-être animal (extension du délit de maltraitance, interdiction de mise en production de nouveau établissement d'élevage de poules pondeuses élevées en cage, expérimentation de la vidéosurveillance dans les abattoirs...)
- Favoriser une alimentation saine et durable (obligation pour la restauration collective de s'approvisionner à 50% en produits locaux ou sous signe d'origine et de qualité dont 20 % de produit bio, étiquetage du miel obligatoire)
- Réduire l'utilisation du plastique (Tout les contenants de cuissons, de réchauffe et de service, bouteilles, touillettes et pailles)

Signe de qualité concernée : *Appellation d'origine protégée*
Label Rouge
Indication géographique protégée
Pêche Durable (Atlantique)

Ces derniers constituent 50 % du marché :
Européenne
Issu d'une exploitation haute valeur environnementale

Nous avons appris au cours de cette réunion qu'à Nanterre, 1 enfant sur 4 vit sous le seuil de pauvreté.

Une visite de la cuisine centrale peut être organisée ultérieurement.