

Réunion Mairie sur la restauration scolaire : vendredi 21 août 2020

Présents : APE Les Petites Maisons, Parents délégués Petites maisons, Parent délégué Pinet, Gérald Giraud - Maire, Estelle Gignoux - 3^{ème} adjointe (aux écoles), Jorge Amaro – responsable du pôle jeunesse, Cécile – directrice adjointe du multi-accueil des lutins à Uriage, Nathalie Massit – nutritionniste, Jean-Marie [Catarina](#) – chef depuis janvier 2020 à la cuisine centrale de SMU

"La restauration collective dans la loi EGALIM" (loi n°2018-938 du 30/10/2018)

"L'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous"

Présentation par Nathalie Massit : diététicienne-nutritionniste-formatrice (nathalie.massit@wanadoo.fr)

Egalim = <https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>

Egalim permet, outre la restauration, une démarche globale du producteur à l'assiette :

- ➔ Permettre de payer le juste prix au producteur
- ➔ Garantir une qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle
- ➔ Favoriser une alimentation saine

Dans le cadre de la restauration collective :

- ➔ Lutter contre le gaspillage
- ➔ Aller vers 50% de produits "durables" ou sous signes d'origine et de qualité d'ici au 01/01/2022.
 1. Les produits durables = SIQO (Signe officiel de qualité et de l'origine (ex.: AOC, AOP, BIO, etc.).
 2. Mentions valorisantes (ex.: fermier, montagne, etc.) ou HVE (Haute Valeur Environnementale).
 3. Autres labels (ex.: Bleu blanc cœur, MSC, etc.)
 4. Le local (avec un bémol, le local n'est pas toujours garant d'être un produit durable même s'il peut être de qualité)

Deux ans pour mettre la loi Egalim en application et en voir les retours et les impacts (investissements, coût, difficulté, etc.).

Quelle définition pour un produit durable?

Durable = signe de qualité.

Le cuisinier travaille dans le cadre de marchés publics. Il choisit ses fournisseurs et par conséquent, se produits, parmi une sélection réalisée par La Région, sous forme de "groupement d'achat". Ce dernier garantit la traçabilité (du fournisseur au producteur ou à l'éleveur) par une garantie en étage. Cette sélection et cette garantie sont supervisées par la répression des fraudes.

La cuisine centrale doit suivre les appels d'offre sous peine d'être redressée par la cours des comptes.

Si un producteur local veut vendre en collectivité, il doit se faire référencer auprès des groupements d'achat (Région ou autre). Il doit pouvoir montrer qu'il est capable de répondre aux normes.

La crise du Covid a permis une petite souplesse sur les dons alimentaires (les frigos étaient pleins dans les établissements) pour éviter le gaspillage ainsi que dans les approvisionnements en cas de rupture dans les stocks.

Les groupements d'achat ont permis l'ouverture des marchés et des prix négociés.

SMU fait partie du groupement "Région" mais il en existe d'autres.

Les 50% des produits "durables" ou d'origine correspondent à 50% d'un budget, pas d'un nombre de produits.

Pour une meilleure lecture des menus par les parents, serait-il possible d'ajouter un picto au droit des aliments dits "durables"? oui, c'est possible, un seul picto pour indiquer que l'aliment est certifié (durable ou autre). Mais il faut garder en tête qu'un label n'est pas en lui seul un gage de bien manger s'il n'est pas bien cuisiné.

Les aliments à préparer sont classés en 5 catégories :

- Les crus
- Les boîtes de conserves
- Les surgelés
- Les crus prêts à l'emploi non assaisonnés
- Les crus ou cuits assaisonnés

Tous ces produits sont acceptables mais tout dépend de leur mode de cuisson, de la qualité de leur matière première (bas de gamme → haut de gamme)

Comment a-t-on la certitude du circuit court? Grâce à la traçabilité. On peut exiger la provenance de France des produits. Toute la France est considérée comme "circuit court" car pas de provenance étrangère. (cuisinier)

Cette exigence systématique engendre un surcoût de 15 à 25% (30 à 40 centimes/kg). (cuisinier)

La Mairie estime qu'il ne s'agit pas d'un surcoût énorme sur la matière première et pourrait augmenter le budget alloué à la cuisine.

L'accueil d'un enfant sur la pause méridienne coûte 13,5 euros avec une part maximale pour les parents les plus aisés d'un peu moins de 9 euros. L'assiette des enfants ne représente que 1,65 euros. Le reste est constitué par le coût du personnel notamment (service, encadrement...).

Cadre de l'expérimentation : Menu Végétarien (nommé "Planète" à SMU)

Dans quels buts :

- Promotion des protéines végétales (recommandation : PNNS – Programme National Nutrition Santé)
- Augmentation de la consommation de :
 - Légumes secs (2x/semaine)
 - Féculents complets (1x/jour). Piste avec le pain complet ou riz 3 grains.

Pourrait-on passer le menu végétarien à deux jours/semaine voir, permettre à certains enfants de ne prendre que des repas végétariens (// menus sans porc)?

Nous ne pouvons pas assurer 2 menus car il y a 5 sites de distribution avec des contraintes logistiques. Nous n'avons pas de barre de self. Difficile de quantifier le nombre d'enfants concernés et leur jour de présence à la cantine. Il faudrait avoir les infos la veille au soir. Cela pourrait concerner plus d'enfants que les enfants ne mangeant pas de porc. (cuisinier)

De plus en tant que collectivité, on ne peut pas prendre la responsabilité de créer d'éventuelles carences chez les enfants. On s'assure que les 4 jours de restauration scolaire couvre les besoins des enfants.

1x/sem viande noble (bœuf, agneau, veau) à mâcher.

Le végétarien comprend des œufs et des produits laitiers. (nutritionniste)

La Mairie propose de sonder les familles sur leur souhait. Le projet de créer au quotidien un menu végétarien pourrait s'étudier et se mettre en place éventuellement à la rentrée 2021.

La composition d'un menu végétarien :

- Sans viande, ni poisson, ni crustacés, ni fruits de mer (sous toutes ses formes, même en sauce ou garniture)
- Les sources de protéines sont :
 - Les légumes secs
 - Les céréales
 - Les œufs/produits laitiers
 - Le soja (avec parcimonie)

Une volonté de faire du "fait-maison" même s'il peut arriver d'utiliser ponctuellement des produits "transformés" comme la galette.

Une volonté d'augmenter les plats à base de légumes secs, de féculents, de favoriser les produits bio, de limiter les produits ultra transformés, les plats à base de fromage, de soja ou d'œufs.

Si des plats industriels sont cuisinés, un regard sera porté sur le "nutri-score", le choix de l'assaisonnement, etc.

Pas de menu végétarien en Petite Enfance.

Les points de vigilances :

Règlements INCO sur les allergènes (14 allergies répertoriées)

Avec des allergènes émergents :

Sarrasin, lait petits ruminants (chèvre, brebis), kiwi, pignon de pin, pois, lentilles.

La Nutritionniste suivra les menus de la cuisine centrale et y apportera ses conseils.

Plusieurs réunions seront mises en place tout au long de l'année (1 avant chaque période de vacances) sur la présentation des menus et les questions alimentaires.

Aparté pour les crèches :

Depuis janvier 2020, les crèches ne dépendent plus du CCAS mais de la commune.

Dans ce cadre, il est prévu que la cuisine centrale prenne la main sur les menus de toutes les structures enfance et petit enfance.

La cuisinière du multi accueil d'Uriage sera chapeauté par le chef de la cuisine centrale. Elle continuera à préparer les repas sur place (mixage, découpage, etc.) mais sur la base des menus de la cuisine centrale.

A terme, les commandes auprès des fournisseurs et les menus seront totalement pris en charge par la cuisine centrale. Dans les faits à ce jour, les menus restent étudiés au sein du multi-accueil. Des problèmes de logistique se font sentir car les livraisons se font à la cuisine centrale (contrôle des commandes) avant de redescendre à Uriage, puis les repas prêts, transport au multi-accueil de Pinet. Des problèmes dans les commandes ou les approvisionnements mettent en difficulté le personnel de crèche (pénurie de yaourt, etc).

La commune est sensible à la santé des enfants et au respect des règles sanitaires et alimentaires. Le chef est donc le garant de cette qualité et en porte la responsabilité.

La commune considère également, qu'il n'est pas utile d'avoir deux cuisiniers qui travailleraient en parallèle et établiraient des menus différents.

De plus chez les tout-petits, la diversification alimentaire se fait plus rapide qu'auparavant pour éviter les risques d'allergies (une fois le légume ou la viande introduit, on considère qu'on peut donner tous les légumes ou toutes les viandes sans délai), il n'est donc plus nécessaire de préparer plusieurs plats en fonction de chaque enfant et de son niveau de diversification.