



## COMPTE RENDU COMMISSION DES MENUS - 27 FEVRIER 2024

Présents :

Eric ALGRAIN : *Premier adjoint à la maire du 10<sup>e</sup>*

Béatrice LILIENTELD – Catherine JOURDAIN – Sandra DELVALLEE – Emmanuel LLORENTE – Sana BENGRINE – Christelle SORIANO – Laurence BODIN – Mathéo Chalard (volontaire en service civique) : *Caisse des écoles du 10<sup>e</sup>*

Mohiba ELHAKIM (Lancry) – Leila ILMANE (Boy Zelenski)- Sreyna DELAVALD (Valmy) – Seydna PAYEN (Claude Vellefaux) : *Responsables de cuisine, Caisse des écoles du 10<sup>e</sup>*

Marc MONTLOUIS – Line GIGLIETTA : *Membres du Conseil d'administration de la Caisse des écoles du 10<sup>e</sup>*

Lénaïc Vaz-Santiago : *RMP*

Mélanie CAZENEUVE (Claude Vellefaux) – **Bouchra ALI (Vicq d'Azir) excusée** : *REV*

Sabine ISSANCHOU et Delphine VAILLY (F. Seligmann) – Penda SARR (Saint Maur) – Alexandre MAÏSETTI (Faubourg Saint Denis) – Mehdi ABAOUB (Louis Blanc maternelle) – Virginie TUBIANA (Hopital Saint Louis maternelle) – Rose MARITON (Récollets) – Hélène BRISSON (Récollets) – Sophie GIRAN et Nicos STEINKRIETZER (Legouvé) – Pauline PROST (Claude Vellefaux) – Antoine YEROCHEWSKI (Claude Vellefaux et Grange aux Belles) – Karine TALBI (Grange aux Belles) – Sébastien BOUREL (Eugène Varlin) : *RPE*

### TOUR DE TABLE

### INTRODUCTION - PRÉSENTATION DE LA CAISSE DES ÉCOLES

Eric Algrain a rappelé que les cantines sont ouvertes aux familles.

Les parents peuvent venir déjeuner avec leur enfant dans les cantines et la Caisse des écoles se rend disponible pour répondre à leurs questions.

**L'équipe de la Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> s'est** étoffée depuis un an avec **l'arrivée d'Emmanuel** Llorente (Conseiller culinaire et aux commandes alimentaires), et récemment de Sana Bengrine, Responsable du pôle qualité et technique.

### ACTUALITES

La Caisse des écoles **a répondu positivement à l'invitation de la Ville** de Paris et sera présente sur **son stand lors du Salon International de l'Agriculture.**

Deux responsables de cuisine et le conseiller culinaire de la Caisse animeront un atelier à base **d'œufs Bio des Fermiers de Loué. Seront** préparées des bouchées salées et sucrées.

**C'**est une grande fierté de voir les équipes ainsi plébiscitées et mises en avant lors de cet événement majeur.

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET QUANTITÉS SERVIES

De nombreuses questions de parents concernent les quantités servies.

*Les portions sont-elles les mêmes pour les CP et les CM2 ?*

Laurence Bodin précise que le GEM-Rcn<sup>1</sup> est le **document de référence de l'éducation nationale** et des instances de santé.

Il fixe le cadre réglementaire pour toutes les structures de restauration collective sur le territoire national et les recommandations de grammages devant être servis aux convives.

Ces derniers sont adaptés pour répondre aux besoins des **3 classes d'âge répertoriées** : enfants en maternelle, enfants en élémentaire et adolescents/adultes.

Les quantités servies aux adolescents sont les mêmes que celles servies aux adultes.

Un plateau témoin est positionné chaque jour au niveau du self (pour les écoles élémentaires et les collèges).

Ce plateau contient toutes les composantes du menu (hors portions individuelles) qui sont préalablement pesées pour correspondre aux grammages du GeM-Rcn.

Ce plateau permet aux animateurs et aux personnes en charge du service de voir la quantité devant être servie.

Concernant les maternelles, les différentes composantes du menu (entrées, viande, poisson, et accompagnement) sont disposées sur chaque table dans un plat pour 6 ou 8 selon les tables.

**Le service est ensuite assuré par l'équipe périscolaire (animateurs et ASEM).**

**Chaque plat contient le grammage correspondant au nombre d'enfants à table.**

➤ Pour faciliter la visualisation des quantités à servir, et éviter ainsi les problématiques de quantité, un plateau témoin sera également mis en place dans en maternelle.

*Question : Pour limiter le gaspillage alimentaire est-ce que les portions sont diminuées ?*

Béatrice Lillienfeld précise **qu'aucune baisse en termes d'achats de denrées ni de quantités servies n'est constatée, et qu'aucune consigne n'est donnée en ce sens.**

Les actions anti gaspillage mises en place dans les cantines sont :

Ne pas tout assaisonner en début de service : pour les entrées (crudités et cuites), les équipes ont pour consigne **d'assaisonner** en début de service uniquement 75% des quantités à servir, et de compléter si nécessaire **l'assaisonnement** en cours de service.

Cette méthode permet de ne pas jeter inutilement des denrées assaisonnées (qui ne peuvent être conservées pour des raisons **d'hygiène**) mais de les conserver brutes afin de pouvoir les resservir le lendemain ou les intégrer à une préparation.

Petites portions : pour les entrées et les laitages non individuels, un système de petites portions et portions standards **a été mis en place en 2021 dans les selfs de l'arrondissement.**

Ce système permet **aux élèves d'élémentaire et aux collégiens** de choisir les portions correspondant à leur faim et leur appétence, et de lutter ainsi contre le gaspillage alimentaire « plateau enfant ».

Les petits mangeurs choisiront de petites portions, il y aura ainsi **du rab'** pour les plus gros mangeurs souhaitant plus que la portion « normale ». **Rien n'est imposé, et par défaut la portion normale sera servie.**

Pour précision, la « portion standard » représente les portions conformes au grammage GEM-Rcn ; **il n'y a pas de proposition** « grande faim ».

---

<sup>1</sup>[https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf?v=1570528746](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf?v=1570528746)

« Les quantités sont insuffisantes et les enfants ont encore faim »

Laurence Bodin précise que le GEM-Rcn est adapté à la consommation des enfants. Les grammages sont préconisés de manière stricte pour les **produits de l'agroalimentaire**. **Il est néanmoins possible de faire des ajustements, avec une marge de manœuvre de plus ou moins 10% pour les repas cuisinés « maison ».**

➤ Christelle Soriano, personne-ressource sur le gaspillage alimentaire recensera les écoles pour lesquelles des problèmes sont identifiés.

**Afin d'informer la Caisse des écoles de problèmes, une [fiche incident](#)<sup>2</sup> est à la disposition des parents, des animateurs et des enfants.**

**Ne pas hésiter à s'en saisir pour faire remonter des situations problématiques.**

➤ Béatrice Lilienfeld précise que des visites inopinées seront faites dans les établissements pour lesquels des retours ont été faits (Legouvé, Sambre et Meuse et Grange aux Belles, **Vicq d'Azir**) afin de vérifier les quantités ainsi que le goût des plats.

*Question : Comment pouvez-vous effectuer un contrôle des quantités servies dans les cantines et quelles vérifications effectuez-vous ?*

Des contrôles sont effectués :

- La traçabilité des quantités produites.  
Dans le cas des satellites (cantines qui ne produisent pas sur place mais qui reçoivent les plats produits le matin dans une cuisine voisine) une traçabilité est en place tant sur les quantités expédiées (par le centre cuiseur) que sur les quantités reçues (par le satellite). Ces traçabilités sont réalisées avec des tablettes, ce qui rend les données instantanément disponibles et exploitables.
- Des visites ou audits inopinés sont réalisés en cas de signalement

*Questions des RPE sur les quantités concernant des écoles en particulier*

***Il est arrivé qu'il n'y ait plus rien pour le 2<sup>e</sup> service (collège Françoise Seligmann)***

Béatrice Lilienfeld confirme que deux signalements ont été faits depuis septembre dans ce collège, qui est en **portage depuis la cuisine de l'école Parmentier**.

Un chauffeur a immédiatement été appelé pour acheminer des quantités supplémentaires. Il semblerait que le complément soit arrivé 10 minutes avant la reprise des cours.

➤ **Un rappel sur la réactivité et l'impératif horaire sera fait aux agents.**

***Les quantités ne sont pas assez importantes et la salade n'est pas assaisonnée (collège Grange aux Belles)***

**L'assaisonnement de la salade est mis au fond du contenant** pour éviter que la salade ne « cuise ».

Concernant les quantités produites et servies, vérification a été faite et les quantités produites **sont conformes au grammage et aux effectifs d'élèves.**

---

<sup>2</sup> <https://www.cde10.fr/wp-content/uploads/2022/01/2022-fiche-incident-modifiable-1.docx>

De nouvelles investigations seront menées.

*Les portions des goûters semblent insuffisantes (Legouvé)*

**L'école maternelle Legouvé est en portage depuis la cuisine de l'école Récollets.**

Les quantités sont préparées à partir des feuilles de production et des effectifs attendus.  
Les quantités sont vérifiées avant le portage et à réception.

*La sauce est mélangée au plat, les fruits ne sont pas murs et les haricots servis sont secs.  
Les enfants mangent très peu (école Saint Denis)*

**La sauce n'est pas une composante du repas, il est fréquemment rappelé au personnel de ne la servir que si l'enfant en fait la demande spontanément ou s'il répond à l'affirmative à la personne en charge du service qui l'interroge.  
Par défaut, la sauce n'est pas servie.**

➤ La consigne sera de nouveau **rappelée à l'ensemble des agents.**

Concernant la maturité des fruits, lors des commandes, la date de consommation est précisée.  
**Les fruits dont la maturité n'est pas optimale sont distribués lors d'un service ultérieur.**

*Question : **Pourquoi à l'école Récollets maternelle, les moyennes sections et les grandes sections utilisent le self ?***

Les réfectoires des écoles maternelles Récollets, Parmentier et Aqueduc sont équipés de self. En général les petites sections sont servies à table et les moyennes et grandes sections se servent en autonomie au self.

*Un parent du collège Grange aux Belles fait remonter que tout « se passait mieux avant **l'intégration de l'équipe à la Caisse des écoles** », **lorsqu'il y avait un « chef » sur place.**  
**L'amabilité des agents n'est pas toujours au rendez-vous.***

Eric Algrain précise qu'il était important que les repas servis aux collégiens soient mieux maîtrisés au niveau de l'équilibre nutritionnel, et de la qualité et la durabilité des produits.

Les menus répondent **aujourd'hui aux** objectifs poursuivis par la Caisse des écoles : plus de fait maison, plus de produits **brut, plus de légumineuses...**

Eric Algrain souligne la résistance naturelle au changement. Les équipes en place (de cuisine comme les convives) **doivent s'approprier de nouvelles méthodes** et normes, et cela requiert un peu de temps.

Béatrice Lilienfeld précise que le temps de passage est très court pour un nombre de demi-pensionnaires élevé, aussi il y a **peu voire pas de temps d'échange.**

Précisions sur la composition et constitution des menus

Les menus sont à **4 ou 5 composantes. Tous les menus comprennent un laitage. Dans le cas d'un menu à 4 composantes, le laitage est inclus dans l'entrée ou dans le plat.** Chaque menu comprend également systématiquement un féculent et du pain.

Des légumes crus en entrées sont présentés au moins 10 fois sur une période de 20 repas.

Quel est le grammage de crudités en entrées et celui des légumes verts ?

La diététicienne précise que les grammages de crudités (carottes râpées par exemple) proposées **en entrées s'élèvent** pour les élémentaires à 70g, et celui des légumes cuits, en accompagnement est de 100g.

Des légumes cuits dits cuidités sont également proposés en entrées (betteraves).

Les menus intègrent une part croissante de légumineuses, dans les plats végétariens ou en accompagnement.

Les légumes secs se situent entre les légumes et les féculents. La Caisse des écoles suit ainsi les recommandations du PNNS pour diminuer la part glucidique du repas.

**L'équilibre** nutritionnel se fait par rapport à ce que les enfants mangent le midi, il est donc **important pour les familles d'adapter le repas du soir en fonction de celui du midi.**

La responsable de **cuisine de l'école Lancry** précise que dans son école les enfants apprécient les menus végétariens.

## PÉRISCOLAIRE

*Question : Quel est le rôle du périscolaire sur le temps de repas ?*

Les animateurs sont chargés de la sécurité et la surveillance des enfants dans le réfectoire. Ils aident également les enfants à la table de tri.

**La Responsable Educative Ville de Claude Vellefaux** précise que **l'accompagnement des enfants** dans le réfectoire sur le temps de repas est bien du ressort des équipes périscolaires.

**Eric Algrain** précise qu'une **réflexion globale sur l'alimentation** est menée et notamment sur les activités périscolaires.

Des appels à projets sont renouvelés chaque année et la Mairie incite les associations **œuvrant dans le domaine de l'alimentation et de l'équilibre alimentaire** à répondre et précise que ces propositions sont privilégiées.

Christelle Soriano précise que les quantités servies et le goût des plats ne sont pas les seules raisons pouvant expliquer la faim des enfants.

**L'accompagnement des enfants dans la cantine est un facteur déterminant de la prise de repas** des enfants et de leur satiété.

Les agents de cantines et les animateurs ont un rôle complémentaire sur le temps de repas : les agents préparent et servent les enfants au self (pour le service à table, ce sont les animateur et ASEM qui servent), et les animateur accompagnent les enfants et assurent le bon déroulement du repas : lavage de main en amont, niveau sonore, convivialité, incitation à goûter, temps passé à table avant de sortir, vérification que les enfants ont suffisamment mangé avant de sortir.

*Question : Est-ce que les animateurs ont la capacité de faire des fiches de signalement ?*

Béatrice Lillienfeld rappelle **que ces fiches sont disponibles sur le site de la Caisse et qu'il sera rappelé aux REV** que cette fiche est à leur disposition pour faire remonter toute remarque ou dysfonctionnement.

*Remarque : en maternelle, on ne sait pas si les enfants mangent bien*

**Les ASEM font le lien avec les parents lors de l'accueil des enfants le matin.** Il est à nouveau précisé que toutes les remarques d'ordre dysfonctionnel sont à faire à la Caisse des écoles pour pouvoir être traitées ou solutionnées (via la fiche d'incident par exemple).

**La REV de Claude Vellefaux demande s'il est possible d'avoir des petits pains le mercredi à la place des baguettes pour le centre de loisirs.**

➤ La demande va être étudiée.

## ÉDUCATION AU GOÛT ET A L'ALIMENTATION

La Caisse des écoles propose en moyenne chaque mois en moyenne un menu thématique, très appréciés des enfants : Semaine du Goût, Menus JO, menus de fête... **Ces menus sont affichés dans les tableaux d'affichage extérieurs de l'école (information aux parents), dans le réfectoire et sur le site internet de la Caisse.**

Des animations peuvent être proposées par la Caisse ou par les animateurs qui sont informés des thématiques et peuvent **s'en saisir**.

Les **actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation** font partie des missions de la Caisse des écoles.

Ces actions sont assurées en interne (par la chargée de développement durable et par le conseiller culinaire) ou par des prestataires extérieurs.

2 volontaires en service civique ont intégré la Caisse des écoles en novembre 2023 (missions de 6 mois et 9 mois) pour renforcer la présence dans les écoles.

La Caisse des écoles a répondu à 2 des Appels à **Manifestations d'Intérêt (AMI)** de la Ville de Paris autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les 2 projets ont été retenus et subventionnés. Ont ainsi pu être mis en place :

- des formations **pour un public mixte d'agents de cantine et de Responsables Educatives** Ville dans 3 écoles
- des interventions de la diététicienne dans 4 écoles
- des animations sous forme de dégustation dans 10 écoles élémentaires pour 450 enfants au total

Chaque année un grand concours inter-élémentaires est organisé en novembre pendant la semaine européenne de réduction des déchets (SERD). Sur cette semaine, les 3 écoles les plus vertueuses en termes de gaspillage alimentaire réalisent **un menu servi à tout l'arrondissement**. Cette année la diététicienne interviendra auprès des enfants des écoles Claude Vellefaux, Récollets et Louis Blanc pour les **accompagner sur la réalisation d'un menu plaisir et équilibré**.

Un Club des goûteurs est également proposé chaque année (généralement en mai) aux enfants **des écoles élémentaires de tout l'arrondissement**. Les équipes périscolaires se font le relai de la Caisse dans les écoles. **Il s'agit d'un questionnaire remis aux enfants aux enfants acceptant de**

**faire partie du club, c'est-à-dire** qui acceptent de goûter de tous les plats et de donner leur avis sur toutes les composantes du menu.

## RECETTES ET QUALITÉ GUSTATIVE DES MENUS

**Suite à la remarque d'un parent qui déclare avoir mangé** « des haricots verts mal cuisinés » à l'école Saint Denis, les précisions ci-dessous sont apportées.

➤ Il est également **précisé qu'un club des goûteurs sera organisé sur cette école.**

Il est rappelé que la restauration collective ne peut combler les attentes et les goûts individuels, ni les exigences particulières.

Chaque jour 6000 **repas sont produits dans les 19 cuisines de l'arrondissement et servis le jour-même.** Les menus réalisés tiennent compte des contraintes de la restauration collective et **notamment de l'équilibre** nutritionnel qui doit être conforme aux exigences légales, des **contraintes de matériel et d'équipement, des contraintes d'hygiène (maintien en température des plats chauds à 63°C,...).**

Des enquêtes sont réalisées pour chaque nouvelle recette. Depuis le début de **l'année, 7** nouvelles recettes ont été proposées en moyenne par mois. Les enquêtes sont remplies par le **personnel de cantine et par les équipes d'animation qui se font les porte-paroles** des enfants. Les informations collectées sont exploitées pour faire évoluer les recettes en intégrant le retour des convives.

La Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> a proposé **45 nouvelles recettes depuis le début de l'année.** Les menus thématiques<sup>3</sup>, **à retrouver sur le site de la Caisse, sont l'occasion de faire le tour du monde** avec des spécialités culinaires : les menus JO **pour lesquels un pays est mis à l'honneur chaque mois**, les menus franco-italien et franco-allemand, la Semaine du Goût, la Semaine des langues **vivantes...**

Le personnel de cantine est formé aux recettes végétariennes, aux **méthodes de cuisson... et** évolue dans sa pratique.

Certifiée ECOCERT de niveau 2 depuis 2022, la Caisse des écoles **n'utilise plus certains produits** de produits comme les fonds de sauce et développe le cuisiné maison (pesto de roquette par exemple).

**L'accompagnement des équipes de cuisines par le** conseiller culinaire a initié de nouvelles pratiques. Pour le repas de Noël 2022 par exemple, des légumes rôtis avec épices et aromates ont été testés.

Suite au succès de cet accompagnement, les recettes ont été déclinées et représentées.

Les menus sont élaborés par la diététicienne et la personne en charge des commandes alimentaires, validées par la directrice de la Caisse des écoles, puis soumises au service technique **pour s'assurer de la faisabilité** dans les centres. Les denrées sont ensuite livrées sur chaque centre **et cuisinées sur place par les équipes. Les menus sont les mêmes dans tout l'arrondissement,** mais les plats seront différents dans chaque école. La cuisine dans les cantines du 10<sup>e</sup> conserve **cette part d'humain,** liée à la sensibilité, à la culture des agents de cuisine.

Eric Algrain rappelle la richesse pour la Caisse des écoles que représente **la présence d'un** conseiller culinaire au sein de son équipe. Outre son implication pour faire évoluer les menus,

---

<sup>3</sup> <https://www.cde10.fr/menus-de-la-caisse-des-ecoles-du-10e/>

Emmanuel Llorente est également la personne ressource qui se rend sur site pour et peut rectifier si nécessaire les process de production pour **optimiser le résultat attendu dans l'assiette**.

➤ Un contrôle inopiné sera réalisé sur faubourg Saint Denis lors d'un prochain service de haricots verts

*Pourquoi ne pas faire une communication à destination des parents sur la cantine qui pourrait être envoyée aux parents en début d'année ?*

Ces supports existent déjà.

Une FAQ<sup>4</sup> est consultable sur le site de la Caisse des écoles du 10<sup>e</sup>. Cette Foire Aux Questions apporte la réponse aux questions les plus fréquemment posées par les parents, notamment en commission des menus.

**Chaque début d'année scolaire, un carnet d'accueil est remis aux parents. Ce carnet est en cours de refonte pour le début d'année prochaine. Eric Algrain passe un appel aux parents qui voudraient participer à la finalisation de ce document, qui a besoin d'être relu et de correspondre aux attentes des parents. Les parents intéressés sont invités à se manifester auprès de la Caisse des écoles ou d'Eric Algrain.**

A noter que les compte-rendu de toutes les commissions des menus sont téléchargeables depuis le site de la Caisse des écoles et rapportent les réponses données aux parents aux questions posées en réunion.

## SPÉCIFICITÉS DES COLLEGES

Béatrice Lilienfeld rappelle les spécificités des **collèges de l'arrondissement** :

- Des self-services ont été mis en place pour les entrées, laitages et desserts lorsque les menus le permettent. Les élèves se servent en autonomie dans des plats situés dans les vitrines froides. Ce système est apprécié des collégiens.
- Des commissions de restauration collégiens ont été organisées dans les 4 collèges gérés par la Caisse des écoles en 2022/2023 (la cantine de Grange aux Belles est gérée par la Caisse depuis septembre 2023). Les dates sont proposées aux collèges pour des commissions idéalement avant la fin de l'**année scolaire**. **L'objectif de ces rencontres est d'écouter les remarques des collégiens et de répondre à leurs questions, de leur proposer un service en adéquation avec leur faim, leurs besoins, qu'ils aient une bonne impression de la cantine.**
- **L'offre végétarienne** pour les collégiens : un plat végétarien est proposé en alternative les jours où des protéines animales (viande ou poisson) sont au menu. Cette proposition, destinée à être étendue aux élémentaires et maternelles répond aux objectifs fixés par la Ville de Paris dans son Plan Alimentation Durable<sup>5</sup>.

La responsable de la cuisine Valmy précise que le système de self-service, ou « **salad'bar** », est bien intégré par les collégiens de Valmy qui se servent beaucoup **lorsqu'ils apprécient l'entrée**.

---

<sup>4</sup> [https://www.cde10.fr/wp-content/uploads/2022/02/2022-01-28-faq-sur-la-cantine\\_vdf-1.docx](https://www.cde10.fr/wp-content/uploads/2022/02/2022-01-28-faq-sur-la-cantine_vdf-1.docx)



La séance est levée à 19h45, et suivi d'une visite de la cuisine faite par Madame Payen, responsable de la cuisine Claude Vellefaux.