

## **COMMISSION RESTAURATION Du 14 novembre 2025 à 18 h Parc Heller Élémentaire**

Menus étudiés : janvier – février 2025

### **Préambule**

En introduction Mme FAURET revient sur la diffusion du CR de la précédente commission et des remarques faites sur des points qui n'avaient pas été abordés lors de la Commission. Comme cela a été précisé dans l'ordre du jour ces points sont abordés aujourd'hui et la question sur le grammage des légumes fera l'objet d'un sujet particulier.

Mme FAURET rappelle que le pain est en libre-service. Cela induit qu'il est à disposition des enfants sans pour autant remplacer une composante ou le repas entier. Les enfants doivent à minima goûter leur repas avant de pouvoir se resservir.

La prise de photographie d'un échantillon de plateaux n'est pas acceptée. Ces photos viendraient créer des biais ne permettant pas de fonder une analyse factuelle d'une situation réellement vécue.

La visite des temps méridiens est possible et suit le processus suivant : les représentants des parents d'élèves font la demande par courriel à la direction de l'Education ([restauration\\_scolaire@ville-antony.fr](mailto:restauration_scolaire@ville-antony.fr)).

Dès lors, en fonction des disponibilités de Mme FAURET et des équipes encadrantes, une rencontre lors du temps méridien est fixée.

Ce temps n'est pas dédié à la consommation d'un repas. Il est exclusivement dédié à l'observation des enfants dans le réfectoire ainsi que la présentation globale des activités proposées. La dégustation des nouvelles recettes pouvant entrer dans la composition des menus est privilégiée lors des commissions.

### **1- Retour sur le cycle précédent**

Les représentants des parents d'élèves rapportent les insatisfactions de familles quant aux problèmes de quantités servies, de portions trop petites et d'enfants pas assez rassasiés. Le courriel récent transmis par les fédérations porte sur les portions trop petites des légumes d'accompagnement. La Ville propose d'étudier ce point précis lors du rapport des pesées des dits aliments.

Les représentants expliquent que la portion de radis a été trop basse sur une école. La Ville propose de construire un circuit de communication plus rapide entre l'expression de l'insatisfaction d'une famille aux membres de la Commission, la transmission à la Direction de l'Education et son traitement. SCOLAREST demande que les informations soient précises afin de faciliter l'analyse des causes et leurs traitements.

Il a été évoqué l'idée d'un questionnaire, construit en partenariat avec l'Education et transmis aux familles, afin d'étudier avec précision les sujets dont les membres de la Commission doivent se saisir et traiter. A voir.

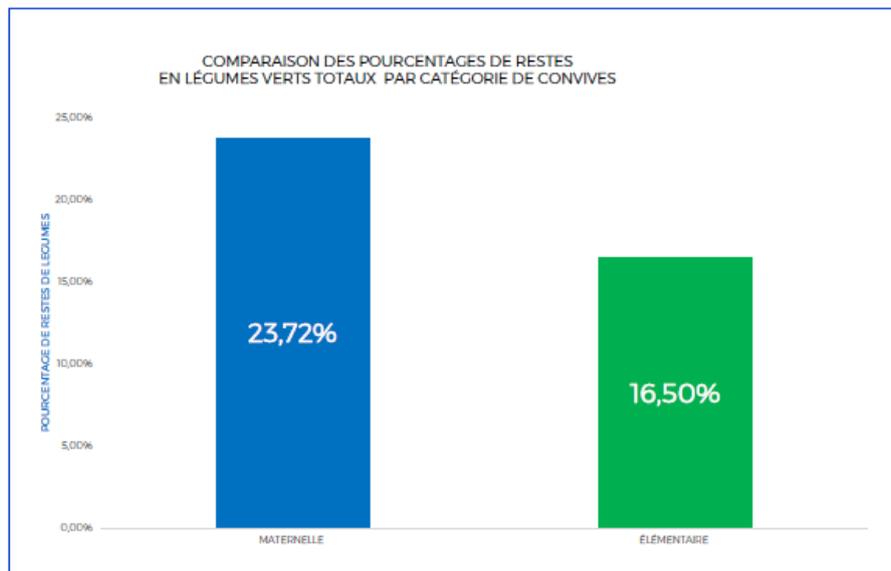
Les parents remontent que les enfants n'ont parfois pas le temps de manger. Les directrices précisent que bien souvent les enfants sont très pressés d'aller jouer et ne prennent pas le temps. David Marsault précise que les animateurs veillent à ce que les enfants aient bien les 5 composantes sur leur plateau et aient le temps de déjeuner.

## **2- Insatisfactions portant sur les portions de légumes – Etude du gaspillage en légumes d'accompagnement**

CF. Annexe en pièce jointe

### **POURCENTAGE DES RESTES DE LEGUMES TOTAUX PAR CATEGORIE DE CONVIVES**

- **23.72%** des légumes livrés sur les écoles sont jetés à la fin du service **en maternelles**.
- **16.50%** des légumes livrés sur les écoles sont jetés à la fin du service **en élémentaires**.

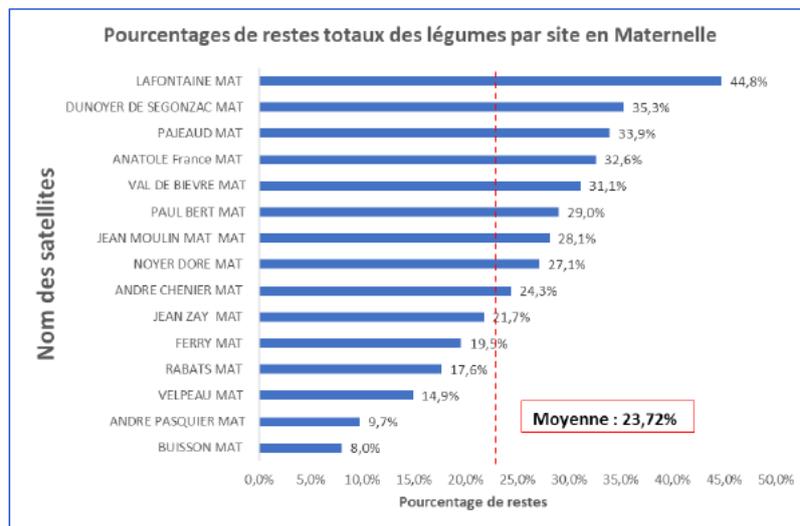


### **2.1- Les constats émis**

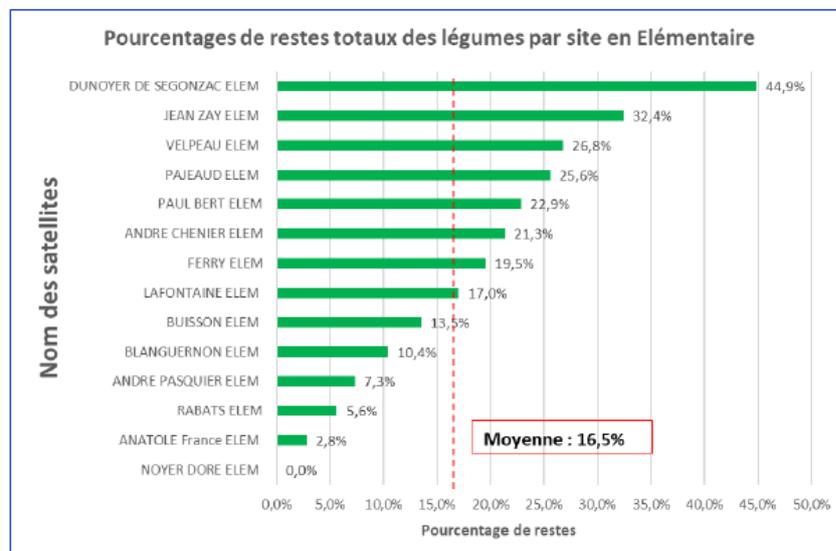
- A priori le problème ne porte pas sur la quantité livrée de légumes mais sur **la quantité de légumes consommée** par les enfants.
- Les légumes d'accompagnement sont délaissés par les enfants qui ne finissent pas leur portion servie.
- Une disparité significative de consommation des légumes selon les écoles et selon les recettes est mise en évidence.

### **2.2- Résultats du gaspillage alimentaire entre les écoles**

- **44.8%** des légumes livrés sur les écoles sont jetés à la fin du service **en maternelles sur La Fontaine Maternelle.**
- **8 %** des légumes livrés sur les écoles sont jetés à la fin du service **en maternelles sur Ferdinand Buisson Maternelle.**



- **44.9%** des légumes livrés sur les écoles sont jetés à la fin du service en élémentaire sur La Dunoyer de Ségonzac.
- Tous les légumes sont consommés sur Noyer Doré Élémentaire.



## 2.3- Propositions d'actions

Les membres de la Commission sont questionnés afin de procéder à des axes stratégiques d'actions pour améliorer la consommation par les enfants de leurs légumes, et par extension de leur repas. La problématique étant **multifactorielle**, les actions pourraient être articulées autour de 4 piliers :

- **L'enfant** : dès son entrée dans le réfectoire, il doit se positionner dans une attitude positive pour goûter et manger son repas.

- **L'encadrement du temps méridien** : les équipes doivent disposer d'outils pour comprendre l'enfant (psychologie, révolution du palais) et l'inciter à goûter à **minima**.
- **Scolarest** : le prestataire doit assurer des recettes appréciées des enfants validées en Commission par ses membres.
- **Les parents** : Comment la Commission Restauration peut-elle articuler des actions de sensibilisation afin que l'enfant se saisisse de son repas, y compris des légumes. Les légumes entrant dans la composition des menus sont connus dès l'introduction alimentaire en crèches, l'appétence des légumes passe aussi par les familles (cf. études Opinion Way et Nielsen IQ en pièce jointe).

Il est également rappelé par les Directeurs d'école que l'Education Nationale n'a pas pour rôle de faire découvrir et consommer les légumes aux enfants. Le programme de l'Education Nationale repose sur l'explication aux enfants des concepts d'une alimentation saine et équilibrée.

### 3- **Petite faim / grande faim** (cf. Affiches initiales en pièce jointe)

Les deux propositions d'affiches à destination des familles sont soumises aux membres. L'affiche 1 convient mais il serait préférable d'améliorer le contenu relatif au Service du plat chaud et d'intégrer un QR Code permettant aux personnes d'écouter le contenu par l'intermédiaire d'un lien web.

SCOLAREST précise que le Service de la Petite faim / grande Faim s'articule ainsi pour les élémentaires :

Typologie du plat	Méthode de Service
Entrée servie en saladier (salades)	L'enfant dispose d'une coupelle petite OU grande faim au choix
Entrée à la pièce (part de pizza, friand...)	Absence de petite / grande faim
Plat chaud	L'enfant a une assiette standard. A sa demande, il peut en avoir plus
Portion de fromage à la coupe (cantal, camembert...)	L'enfant dispose d'une coupelle petite OU grande faim au choix
Portion de fromage emballé	Absence de petite / grande faim
Fruit de saison	L'enfant dispose d'une demi-portion (petite faim) OU d'un fruit entier (grande faim) au choix

Il est convenu des échanges complémentaires avec les représentants des parents d'élèves afin de finaliser les affiches de communication.

### 4- **Analyse du cycle des menus** (cf. menus en pièce jointe)

### 5- **Dégustation de recettes**

- Cake aux fruits rouges du Chef : texture trop molle du fait des fruits imbibés. Un ajustement est nécessaire
- Pané de blé emmental épinards : apprécié par les membres de la Commission
- Pâtes BIO Teddy Cheese : plusieurs cuissons avec ou sans assaisonnement sont proposées. La cuisson en vapeur (pâte molle) sans assaisonnement est appréciée.

<i>MEMBRES</i>	<i>Présents</i>	<i>Absents</i>
<b><i>Mme FAURET - Conseillère Municipale chargée du périscolaire</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>Mmes CASTOGNINI et RAKED - Représentante A.A.P.E.E.L.A</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>Mmes COUEGNAS et BECHROURI - Représentantes F.C.P.E</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>Mmes PILLOT (observatrice) et CAMPAGNA - Représentantes F.C.P.E</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>Mme PERRAIS - Directrice Adolphe Pajeaud maternelle</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>Mme KECK – Directrice Jule Ferry Elémentaire</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>M. KELLER – Directeur de la cuisine centrale</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>Mme LUCAS – Diététicienne SCOLAREST</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>Mme MLIH - Directrice du C.M.L. élémentaire Parc Heller</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>M. MAUGERE - Directeur du C.M.L. Paul Roze</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>M. MARSULT – Coordinateur Service Périscolaire et Actions Educatives</i></b>	<b>x</b>	
<b><i>M. PRADON – Chargé de la restauration</i></b>	<b>x</b>	