

COMPTE-RENDU

Visite de la Cantine Collaborative de Renaison MARDI 7 juin 2022 _ 11H45 à 14h30

Accueil et remerciements à la mairie de Renaison de nous accueillir, par Maryvonne LOUGHRAIEB, VP en charge de la Santé à Roannais Agglomération et Valérie GALELLI, animatrice à Madeleine Environnement.

Intervenants :

Boris Gruppi, responsable périscolaire à la mairie de Renaison
Nancy Riamon, diététicienne pour Nutritude, en charge du Cahier des charges



Grignotages :

- [Les petits pois sont rouges](#), Saint-Haon-Le-Vieux
- La ferme des Soutières, Arcon
- Aux couleurs des blés, Pouilly-les-Nonains
- Sirop Les confitures du Vieux Cherier
- Domaine Désormière, Renaison

Participants (voir en fin de document)

Visite du self collaboratif de Renaison en fonctionnement, avec Boris Gruppi

Rappel du fonctionnement (cf CR du temps d'échange entre élus, du 19/10/21) :

- ✕ Les parents inscrivent leurs enfants à la cantine le jeudi pour la semaine suivante, par mail. Si retard, pas de tarif majoré.
- ✕ 200 repas/jour environ au total
- ✕ Prix du repas de 1 à 3,7€ + 20 à 35 cts pour le temps de garde, soit au max, 4,05€. Le temps de garde est déclaré à la DRAJES (ex DDCS) et la CAF verse une participation par enfant par heure (PSO)
- ✕ Les maternelles sont toujours en service traditionnel, dans une salle à part : 2 services de 30 enfants
- ✕ 130 repas quotidiens pour les élèves d'élémentaires , 44 places, 100m²
- ✕ Flux permanent avec les entrées et les sorties avec en moyenne 25 minutes de repas par enfant (la pluie ne fait pas rester les enfants plus longtemps à table), avec un réel respect du rythme de l'enfant. Les enfants sont appelés nominativement par classe, par un agent à l'entrée du self qui a la liste des élèves : il note leur entrée dans le self, ce qui permet de vérifier que tout le monde a mangé (NB : la crainte des agents que tous les élèves ne puissent manger dans les temps a été levée dès les premiers jours).
- ✕ Les élèves arrivent, prennent leur plateau, leurs couverts et leur dessert (NB : le fait de prendre le dessert en 1^{er} ne donne pas place au gaspillage) + grande tranche de pain par élèves (auparavant, un petit pain). Aujourd'hui, 14 à 15 flûtes/jour. Ils vont les poser à leur

table puis vont se servir une entrée. Ensuite ils vont demander le plat chaud. Ils finissent par leur dessert

- x Pas problème de discipline, quand les enfants se déplacent.
- x NB : En période de Covid, le self est repassé en service à l'assiette.

Personnels présent :

6 personnes pour les maternelles restauration + cour

6 personnes pour les élémentaires en self + cour

1 personne pour le self (plonge, approvisionnement assiettes...)

Aménagement et investissements :

- x Cantine et cours de récréation accolée
- x Volonté de passer à ce self collaboratif après la visite de celui de Riom
- x Achat du matériel (salade bar, desserte froide et table de service de chaud, sur roulettes), installation en une semaine et réaménagement avec des tables enlevées, transition au self collaboratif aux vacances d'avril; l'entreprise Perrier a tout installé : 27000€ d'investissement matériel. Les prestataires ont été mis en concurrence, via le marché. Les installations sont sur roulettes, donc efficaces pour l'entretien.
- x Pour mettre en place ce système, en terme de financement, il faut interroger les mairies et les parents, les prestataires. Voir avec les institutions (DRAAFF ou ADEME), dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plus-value :

- x Une réelle diminution du niveau sonore dans la cantine est constatée par les élèves, le personnel et les élus.
- x Des retours positifs de la part des enseignants sur l'état des enfants l'après-midi.
- x Les enfants disent que l'on mange mieux, alors que le prestataire n'a pas changé.
- x Retour de parents qui ont dit que les enfants étaient contents et que la nourriture était meilleure.
- x Les agents présents ont une place éducative : ils ne sont plus là pour faire l'ordre et servir, mais pour accompagner les élèves dans leur alimentation et leur éducation au goût.
- x Plus de table à dresser donc gain de temps pour les agents.
- x Gain sur le gaspillage alimentaire.

Clés de mise en œuvre :

Mettre assez de personnel encadrant (6 personnes pour 130 repas)

Le plan alimentaire et le rôle du diététicien, avec Nancy Riamon

Voir diaporama

GEMRCN : "Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" est, depuis sa première version en 1999, un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale : <http://www.gemrcn.fr/definition-gemrcn>

GEMRCN mis à jour en 2015 en fonction du PNNS; définition de la composition d'un repas alimentaire qui est adapté aux besoins des convives en restauration collective de crèches à Ehpad + portions pour apporter ce qu'il faut + répartition des catégories d'aliments.

Exemple en restauration scolaire : 2 donuts sur 20 repas;

PNNS4 Programme National Nutrition Santé:

<https://www.reseau-national-nutrition-sante.fr/fr/orientations-du-pnns-4.html>

Augmenter les fruits et légumes ; réduire gras, salés, sucré ; pousser vers des aliments plus sains (avec signes de qualité; ex : oeufs, volaille, animal qui a eu une nourriture saine, huiles, poissons gras)

Pour les structures qui font appel aux sociétés de repas, les logiciels de confection des menus prennent en compte le GEMRCN .

Sur une cantine simple, c'est plus compliqué à mettre en place.

Exemple pour Renaison : zéro produits panés et frits

Loi EGALIM : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>

Incitation à l'alimentation saine et durable avec des résultats chiffrés en achats responsables.

Repas végétarien;

Extension du fait maison;

NB : préparé via un flan Alsa est du fait maison;

Réduction plastique ;

Réduction du gaspillage;

=> une Plateforme de télédéclaration sur les taux d'achats est en prévision pour contrôler la prise en compte de cette loi

Gestion concédée : aller au delà des objectifs et réglementation

- ✘ Si gestion concédée, possibilité d'écrire un Cahier des clauses et techniques particulière CCTP (= cahier des charges) pour préciser ce qu'on veut en terme de menu (5 composantes entrée, plat, accompagnement laitier et dessert) en respectant le GEMNRC.

Livraison, horaires, modalités de passage de commande, exigence de politique de développement durable mise en place par le prestataire, gestion du personnel (HACCP entre autre, formation basique).

Quand l'Appel d'Offre AO est fait, il faut évaluer les offres par rapport aux CCTP.

- ✘ Exemple de Renaison : matrice d'évaluation sur des critères chiffrés (en fonction des exigences et mesurables; ex : fiche technique des fonds de sauce sans glutamate; plan de 20 repas et vérification des GEMRCN...) et notation précise et objective; dans le règlement de l'AO, définition du poids des critères techniques et qualitatifs.
- ✘ Evaluation ensuite du prestataire sur l'AO. vérification des annonces bio ou locales avec bon de commande, ou recette du flan;
- ✘ Possibilité de mettre des pénalités dans le CCTP; selon ce qui est exigé et ce qui est fait. Règlement de pénalité.
Possibilité de prévoir une formation des agents :
Exemple, à Roanne, c'est le diététicien qui faisait la formation pour Ellior. Formation à l'éducation bienveillante à l'alimentation;

Gestion concédée ou interne : définir des exigences, des moyens de mesure de respect du CCTP, et évaluer ensuite; attention à bien prendre en compte les astérisques dans les offres, qui peuvent signifier 'sur demande'. C'est la diététicienne qui peut suivre ce dossier.

Gestion interne : le personnel de cuisine n'a pas forcément le réflexe nutrition etc...=> nécessité de planifier les menus en fonction

Possibilité de faire appel à un diététicien pour vérifier les menu.

Vérifier les producteurs et faire ensuite un suivi; pour communiquer ensuite aux parents, aux autres élus et aux électeurs.

NB : possibilité de faire certifier sa cantine par Ecocert; label Ecocert en cuisine;

Voir label Mon restau' responsable;

Rôle du diététicien : connaissance plurielle; moyen d'avoir un regard extérieur sur les pratiques; met en application de nouvelles façon faire. Il peut être le garant du CCTP.

Rôle de la diététicienne, à Renaison : lien entre les exigences de la municipalité, la cantine scolaire et le prestataire car gestion concédée.

Il essaye d'adapter les menus au goût des enfants : travailler sur les goûts et produits simples; possibilité de les inciter à passer du fond de sauce à la cuisson avec des oignons autour avec sauce oignons à l'eau.

Est-ce que toutes les écoles travaillent avec des diététiciens ?

Non, selon les cantines ; St André D'Apchon sont livrés par Transgourmet qui assure ce regard. Il existe aussi API Restauration.

Il n'y a pas d'obligation de soumettre le menu a une diététicienne.

Plan Alimentaire Territorial PAT du Roannais : présence d'un volet éducation, sensibilisation au lien entre éducation et santé.

Pour rappel, un PAT c'est :

À l'initiative des acteurs du territoire, le PAT a pour objectif de mettre en cohérence les actions partenariales autour de l'alimentation afin de répondre aux enjeux économiques, environnementaux, sociaux et de santé du territoire.

