



caisse
des écoles
Paris Onze



COMPTE RENDU COMMISSION DES MENUS

23 SEPTEMBRE 2024

Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux





caisse
des écoles
Paris Onze

Présent à la réunion :

Equipe - Caisse des écoles du 11^e

Directeur Paul LEGRAND
Directeur Alimentation et Qualité Lassana CISSOKO
Responsable de Production Tunde DENKEY
Responsable HACCP Bérénice DELOISON
Responsable de la Communication Fyla MCOLO
Responsable du Site - Anissa BAIZID
Diététicien et nutritionniste - Louis RODDE

Administrateurs – CDE11

Jean-Claude LENAIN
Odile MALEZIEUX

Représentants - Mairie du 11e

Jérôme MEYER
Gregory MOREAU
Jean-Pierre CORSIA
Alice DUBREUIL (Cabinet du Maire)

DDEN 11^e

Brigitte LAMANDE PIVAUT
Nicole SUAVET

Parents d'élèves

Anastasiie KIRICHENKO
Patrick BOUGROS
Sonia CAACHAY
Giada MELLEY

CASPE

Marwan ALANI
Cyril XENDRYCKS
Mostefa HADJ BENELEXAAR

Compte Rendu

Introduction de la séance par M. Jérôme Meyer, adjoint au Maire aux affaires scolaires.

Présentations de M. Lassana Cissoko, nouveau directeur alimentation et qualité et de Mme Bérénice Deloison, responsable hygiène et qualité de la CDE.

Paul Legrand, directeur de la Caisse des écoles, présente l'**option végétarienne** qui vient d'être élargie à toutes les cantines du 11e arrondissement desservis par la CDE11 à la suite de l'expérimentation réalisée dans les cuisines sur place en 2024-2025.

- Taux d'alternative végé 70%-30% (70% de la production totale de la composante à base de viande/poisson et 30% représentant une nouvelle composante à base de protéines végétales), 3 fois par semaine (2 repas végé hebdomadaires).
- Proportion établie en fonction de sondages réalisés auprès **des parents** d'élèves fin 2022.

Questions :

- Y aura-t-il un bilan sur l'alternative végé ?
 - Bilan interne régulier depuis la mise en place pour voir comment cela se passe en centrale.
 - Nécessité de former les agents et les animateurs pour servir un plat où l'autre et non les deux plats.
 - Une restitution sera faite en commission des menus au printemps 2025.
- Le plat végétarien couvre-t-il l'apport en protéines équivalent à celui des plats de viande ou de poisson ?
 - Oui, l'apport est compensé avec les protéines végétales (légumineuses, céréales...) mais aussi dans les plats à base d'œuf et de produits laitiers qui sont considérés comme végétarien.
 - De plus, les protéines ne viennent pas que du plat principal mais du menu complet.
 - Travail en amont avec un diététicien et nutritionniste pour bâtir un plan alimentaire et des menus équilibrés.

- Y a-t-il un travail de sensibilisation de la CDE11 auprès des enfants au sujet de l'excès de la viande et des risques de maladie encourus ?
 - Des formations en lien avec le GAB IDF ont été proposées à 5 établissements scolaires en 2023-2024. Ces animations seront reconduites en 2024-2025.
 - Une diététicienne est en cours de recrutement : une partie de ses missions seront consacrées à la pédagogie auprès des enfants, autour de l'alimentation durable et du « mieux manger ».
 - Les agents de la CDE accompagnés du pôle restauration de la CDE travaillent au quotidien à la présentation des repas dans les présentoirs et dans l'assiette des convives.

- Comment est gérée la quantité de repas donnée sur l'assiette de l'enfant ?
 - Selon les proportions établies (grammages par convives) et le choix de l'enfant.
 - Le « rab » est proposé à la fin du service pour les enfants voulant encore manger. Il s'agit de contenter les enfants et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

- Comment expliquer les assiettes/plateaux vides ?
 - Accompagnement des enfants (animateurs et les agents de la CDE11) pour les encourager à goûter les plats (incitation).
 - La difficulté réside dans l'équilibre entre les goûts des enfants, la diversité des aliments et la qualité nutritive des plats pour une alimentation équilibrée. La mission de la commission des menus est de **réduire cette difficulté autant que possible.**

- Pourquoi ne peut-on pas passer en liaison chaude sur tous les sites ?
 - L'organisation de la CDE repose sur 2 tiers de ses cuisines en liaison froide (alimentées par 2 cuisines centrales) : une transformation complète de son outil de production implique une étude poussée sur sa faisabilité, son coût, et ses avantages.
 -

- Explication du PAD et de la Loi Egalim
 - La CDE met l'accent sur la production constante de la part de produits labellisés dans ses achats alimentaires (70% dont 55% de bio depuis janvier 2024, en augmentation significative par rapport à 2023 (entre 60% et 62%).

CDE11 – Actualités et évènements :

- Création d'un Pôle Alimentation au sein de la CDE avec de nouvelles fonctions support :
 - Un directeur Alimentation et Qualité Pour piloter l'ensemble du pôle.
 - Un responsable de production pour organiser, optimiser et contrôler la production.
 - Une responsable hygiène et qualité pour contrôler uniformiser les normes d'hygiène sur tous les sites.
 - Recrutement en cours d'une diététicienne pour établir des menus qui suivent le plan alimentaire, accompagner les équipes sur les recettes, gestion des fiches techniques (recettes). Animation et pédagogie auprès des écoles.

- Nouveau site internet institutionnel de la CDE :
 - Nouveau site graphique et fonctionnel avec des informations de fond sur l'établissement, l'affichage des menus, un fil d'actualité, etc.

- Mesure contre le gaspillage alimentaire avec la startup Kikléo :
 - Visualisation du plateau des enfants afin de mesurer le taux de gaspillage par plateau et agir en fonction du résultat.
 - Test élargi à 5 écoles de l'arrondissement suite au succès du 1^{er} test à St Bernard.
 - Résultat communiqué en juin 2025.

- Prochain menu des enfants accompagnés des REVs pour un projet commun + animation.

- Grand repas le 03 octobre 2024.

- Semaine du goût du 14 au 19 octobre 2014.

Début des échanges concernant les menus sur les 8 prochaines semaines.

Pour participer aux prochaines commissions des menus veuillez contacter le directeur de la Caisse des écoles du 11^e par mail : cde11communication@gmail.com