

Pacte Pour la Transition Combs-La-Ville  
Réunion du 18 Novembre 2021  
Groupe de travail mesure 7: Restauration  
collective

Présents :

- **Représentants de la municipalité** : Jérémie Ranque, Anne-Marie Bourdeleau, Jean-Michel Guilbot
- **Représentants du Collectif – Pacte de transition** : Vélia HENNEQUIN
- **Administration** : Yannick Leseigneur (responsable de la restauration collective), Jean-Philippe GALANO, Mélanie CHEYSSOU

**I Rappel de l'état des lieux :**

**Mesure 7 : Proposer une alimentation biologique, moins carnée, locale et équitable dans la restauration collective**

*(Direction et service concerné : Direction Action Educative- Service Restauration)*

Niveau 1 retenu

**NIVEAU 1 d'engagement retenu: Au moins 50% de bio et (local et/ou équitable/sous signe de qualité) et 1 repas végétarien par semaine /alternative végétarienne.**

État des lieux sur la commune (1800 repas/jour)

La commune se positionne dans le cadre de la loi **EGALIM** qui prévoit

- **50% de produits de qualité d'ici 2022.**

En 2021, la part de produits bio et de proximité est de 20%.

La part de produits de qualité (Pro K) est de 30% (Appellation de qualité) AOP/AOC, label rouge,...).

**Un repas végétarien est proposé chaque semaine depuis le 1er septembre 2020.** La mise en place a été progressive (de 1 menu par mois à un menu par semaine). Peu à peu, la restauration s'est orientée vers des plats fabriqués à base de légumineuses- des spaghettis avec sauce de légumineuse végétale); introduction d'oeufs, fromage, laits (donc végétarien et pas végétalien). L'application des dispositions de la **Loi Egalim** (2022) a été anticipée.

**Le niveau 1 du Pacte pour la Transition sur la mesure 7 sera atteint. L'objectif du groupe est de proposer des axes d'amélioration.**

**En 2019, le service Restauration a réalisé un diagnostic sur le gaspillage alimentaire (25% de gaspillage constaté).**

3 pesées différentes sur 3 temps:

- Ce qui n'a pas été consommé (restes dans l'assiette + restes plats),
- Restes dans les cuisines
- Restes dans les cuisines centrales

**Constat:** les repas végétariens entraînent pour le moment plus de gaspillage; il serait intéressant de travailler sur la perception des équipes et des enfants à travers des actions de pédagogie, des formations. La réduction du gaspillage alimentaire nécessite de l'accompagnement.

Dans le cadre des plans de formation des personnels, une réflexion pourra être menée sur des axes à développer. Sur ce point, la DRIAFF est aussi susceptible de proposer des appels à projet pour accompagner les acteurs de la restauration collective (ex: optimisation liaisons froides).

**=> Action 1 : Jérémie Ranque, Anne-Marie Bourdeleau**

Le GRMCN (tableau des grammages) n'est pas suffisant, il faut l'adapter par rapport aux différents sites (reprise courant 2022).

Le service Restauration a pour objectif de réduire de 50% ce gaspillage alimentaire.

**Depuis la crise du COVID**, les équipes de la restauration travaillent beaucoup plus avec les animateurs et les ATSEM. En effet, avec les nouvelles règles sanitaires liées au COVID, les enfants sont servis ce qui a limité le gaspillage.

Les produits bio sont affichés sur les menus

**Propositions:** organisation de semaines thématiques (connaissance du végétal et du vivant), d'une journée "Portes Ouvertes" le samedi afin de communiquer sur le fonctionnement et l'approvisionnement de la restauration collective, d'une vidéo, projection dans le cadre de la prochaine édition de l'Ecofestival du Cinéma (inauguration le 12 mars).

**=> Action 2 : les services Restauration, Communication et Développement Durable**

**Le gaspillage est différent selon les sites scolaires.** L'école Le Chêne est celle dans laquelle il y a le moins de gaspillage; Sommeville est celle dans laquelle il y en a le plus.

D'une manière générale, les matières premières ont subi une augmentation ce qui entraîne un surcoût des repas. Pour les repas végétariens, il faut compter environ 40 cts de plus.

L'utilisation de viande de qualité (après cuisson, moins de perte d'eau à la cuisson) entraîne également une réduction du gaspillage. Le visuel des plats est aussi très important.

Pour faire adhérer l'offre des fournisseurs (alimentation des filières) et les quantités requises, les présentations sont parfois ajustées (ex des escalopes remplacées par des émincés).

Les commandes sont passées 15 jours à l'avance.

**Des visites des cuisines sont parfois organisées avec les enfants; les impacts sur les changements sont conséquents.**

Sur la commune, la commission "menu" se réunit tous les 2 mois. Elle est composée des coordinateurs des ATSEM, des animateurs, des cuisiniers pour échanger sur les menus précédents et faire des propositions. Les enfants ne sont pas associés à cette commission ni les parents d'élèves.

Un système de smiley a aussi été mis en place (questionnaires remis aux enfants).

Les enfants/ structures votent aussi pour des menus proposés à l'occasion de la Semaine du Goût par exemple ou pour Noël.

La présentation est très importante.

Un projet "de la graine à l'assiette" a aussi été mené (mise en place d'un potager et mise à l'honneur des plantes aromatiques et légumes qui avaient été cultivés dans des recettes mises au menu). Les initiatives de type potager au sein des structures centres de loisirs doivent aussi être encouragées (avec les limites des PNNS).

**Sur le choix de produits locaux**, l'offre est parfois limitée. Une Convention est passée avec la Coopérative Bio d'Ile de France pour les fruits, légumes et légumineuses. Pour éviter les risques de rupture, la Coopérative Bio d'Ile de France récupère également en réseau certains produits issus d'autres coopératives (Bretagne, ...).

La mise en place du compostage collectif est effectif à Paloisel sur la Cuisine Centrale **et sur le groupe scolaire.**

Des communes optent pour la mise en place de fermes urbaines, des légumeries. **Sur ce point, une visite de la ferme urbaine de Moissy-Cramayel évoquée dans un précédent groupe de travail va être organisée prochainement.**

=> Action 3 : Mélanie CHEYSSOU

**Voir quelles sont les initiatives sur lesquelles les collectivités s'engagent (formation, pédagogie, matières premières, communication,... )**

=> Action 4 : Tous les membres