

Réunion du mardi 1^{er} février 2005 à la cuisine centrale- réflexion sur le passage à 4 composants.

Synthèse rédigée par Muriel Pain

Remise de documents :

- Synthèse du test des 4 composants à travers le BQR (Baromètre Qualité Repas)

L'étude compare des quantités jetées en 5 Composantes et 4 Composantes, exprimées en pourcentage, maternelles et élémentaires confondues.

Globalement, on constate que les quantités jetées sur 4C sont moindres voir quasi nulle pour le poisson et la salade de fruits frais.

Si on se base sur une valeur sure comme les spaghettis à la bolognaise, il n'y a que 5,21% de déchets en 4C pour 19,10% en 5C

Il s'en suit qu' à l'observation, les enfants mangent plus en 4C qu'en 5C.

-Synthèse périodique

- par école Descartes maternelles 4C (du 6/12 au 15/01)
Michelet maternelles 4C ("")
Flachat élémentaire 5C (du 01/11 au 01/12)
Aulagnier primaire 5C ("")
- pour tout restaurant (du 01/11 au 04/12 et du 6/12 au 15/01)

Pour moi, ces résultats sont plus exploitables par Avenance sur l'impact des menus sur les enfants mais ne mettent pas en évidence que la consommation ou non vient du passage aux 4C.

Sur la suppression d'un composant, il nous a été assuré que de toute façon la valeur nutritive du repas serait équivalente à celle du repas 5C

La part du repas supprimée correspond à 50g de fromage ou 50/60g de salade ou crudités.

Quant à la qualité des ingrédients, elle sera clairement établie, normée et écrite noire sur blanc.

Il est également dit que la nourriture fournie correspond à peu près au 1/4 du prix du repas.

Il a été rappelé qu'il faut insister auprès des parents pour la suppression de la collation des primaires (voire de vérifier les poches) et de faire petit-déjeuner les maternelles à 9h pour ceux qui ne peuvent pas le faire chez eux.

Le but étant aussi d'insister sur l'importance du petit-déjeuner pour les enfants et ainsi que les enfants profitent au mieux du repas du midi.

Le test en grandeur nature du passage de 5C à 4C sur toute la ville d'Asnières se fera de mai à août 2005.

Un bilan se fera à la commission de menus de juin pour poursuivre ou non l'expérience à la rentrée.

Il serait très souhaitable que de nombreux parents aillent déjeuner ou/et observer le retour sur les plateaux.

(prendre 2 chariots et relever par exemple ce qui repart non consommé)