

## COMMISSION MENU 4 NOVEMBRE 2004

Début 18h45.

Etaient présents :

- Personnel de mairie (Mme Mourget, l'adjointe de Mr Perrot et Mr Jarry)
- Personnel Avenance (Mme Paul, Le Directeur et la diététicienne)
- Personnel communal délégué au projet Epode (Diététicienne, Mme Charles chef de projet et Mme Favereau, infirmière coordinatrice)
- Parents d'élèves et parents délégués et qq directrices d'écoles

Etude des menus du 6/12 au 25/02 2005

En relation avec Epode, les légumes secs sont mis en valeur soit dans l'entrée soit dans le plat principal (Haricot blanc, rouge, lentilles...)

Peu de modifications, l'ensemble des menus étant assez bien diversifiés.

Le problème des quantités surtout de viande a été posé (voire reposé) mais comme les fois passées Avenance se réfèrent aux normes nationales : 60 g viande cuite pour les maternelles, 80 pour les primaires (qq soit la tranche âge), et 100 g pour les adultes.

Quant au problème des fins de services, c'est au personnel de service de gérer les plats ... c'est toujours la même réponse.

Malgré tout des directrices présentes ont signalé que la quantité globale servie semblait moindre et nous ont suggéré de peser les plats de viande sur un mois. Mais comment faire ?

Test sur 4 écoles : Pesées des restes sur 4 semaines à partir de lundi prochain pour les menus 5 composants puis sur 6 semaines (car 2 semaines de vacances) pour des menus 5 composants.

Ecoles choisies : Flachet primaire, Aulagnier primaire, Michelet maternelle, Descartes maternelles.

Le choix a été fait selon des critères de diversité de population, d'éloignement des écoles et de personnel de service (Avenance et municipal).

Le principe est donc d'analyser les pesées des restes de chaque type de menus (document rempli à chaque repas) afin de déterminer

- si tel ou tel plat est rejeté par les enfants

- globalement si le fait de passer de 5 à 4 composants génèrent moins de restes.

Egalement le passage de 5 à 4 composants va être accompagné d'une enquête de satisfaction auprès des enfants dans les 2 écoles primaires (eux ils écrivent).

Il nous a été rappelé que le fait de passer de 5C à 4C est déjà fait depuis longtemps à Levallois et à Garches et maintenant en test à Asnières et à Bois-Colombes.

La gamme de produits pour ces menus à 4C est complètement différente : au lieu de colin ou de hoki, il sera servi du cabillaud ou du saumon, des légumes extra fins et des fromages à la coupe plutôt qu'emballés....

Les produits laitiers ne seront jamais supprimés mais le plat qui variera sera l'entrée ou le dessert.

Il n'en reste pas moins que les analyses faites sur les déchets à Levallois ont montré qu'avec 5C --> 30% déchets et 4C --> 12% déchets.

Le risque est donc que les proportions de nourriture servie diminuent d'autant.

Pas de commentaire d'Avenance

En remarque, sur la meilleure qualité des produits utilisés, Avenance nous a assurés que le prix du menu serait inchangé ....

Intervention sur Epode de Mme Charles (chef de projet) et de Mme Favereau (infirmière)  
Elles sont en train de finaliser un document pour mieux communiquer avec les partenaires de

ce projet

- Médecin spécialisé
- Education Nationale
- Parents d'élèves

Elles ne veulent, en un mot, court-circuiter personnes et du coup ,elles avancent lentement.Ce soir, elles ont récupéré la nouvelle liste des associations de PEleves.

Epode sera en fait accès sur les enfants de CE2 car il sera en relation avec les apprentissages(classe des aliments ...).Mais les enseignants des autres niveaux pourront également bénéficier d' intervenants et de soutien documentaire s'ils en font la demande.

Un forum sport,santé alimentation sera organisé en mai 2005 spécialement pour les cE2.

Tous les enfants de primaire seront pesés et mesurés (Note prochaine dans les cahiers) et les résultats seront envoyés à la coordination nationale pour des études statistiques.?

Il a été demandé que soit joint à la note dans les cahiers la courbe récente et référente de croissance des enfants.

Un courrier sera envoyé au président d'association précisant les objectifs d'Epode:

- prévention de l'obésité (1/4 des enfants obèse en 2020 si rien n'est fait)
- viser le capital santé
- sensibiliser parents et enfants sur l'équilibre des menus avec des actions à l'école, sur la ville , dans les associations ....
- utilité du sport
- dépistage annuel des enfants obèses ( ou à tendance)
- Enfin des actions sont aussi entreprises au niveau des crèches et de la petite enfance en générale

Fin de réunion presque 21H.

MURIEL PAIN