



# Nogent<sub>sur</sub>marne

## Le Maire

**Madame, Monsieur,**

En juillet 2020, la Ville de Nogent sur Marne va renouveler son marché public de restauration scolaire.

Dans ce cadre, elle mène actuellement une réflexion en faveur de l'équilibre nutritionnel et de la qualité des repas servis sur la pause méridienne.

Cette réflexion s'appuie notamment sur le décret relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs paru au JO du 24 avril 2019, en application de la loi EGalim du 30 octobre 2018 ("pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous") ; qui impose l'objectif de 50% de produits durables, sous signe de qualité ou locaux à l'horizon 2022, dont au moins 20% de bio.

Ses conclusions permettront d'étoffer le cahier des charges, document contractuel qui contient la liste des besoins, des exigences et des contraintes que l'entreprise désignée devra respecter lors de la réalisation des prestations.

### Les axes de réflexion :

- Passer au menu à 4 composantes (selon les résultats de l'expérimentation)
- Réduire de manière significative le gaspillage alimentaire
- Supprimer progressivement le plastique non recyclable (plateau, verre, broc d'eau, barquettes...)
- Poursuivre l'augmentation de la part d'alimentation durable (bio, label rouge, pêche durable, volaille certifiée, circuit court...)
- Installer des tables de tri-sélectif au sein des écoles maternelles
- Utiliser des produits lessiviels et d'entretien « éco labélisés » au sein des offices

Le passage au menu à 4 composantes représenterait l'évolution la plus significative des prestations proposées lors de la restauration scolaire.

### Un repas à 4 composantes est formé comme ceci :

- 1 plat principal
- 1 garniture
- 1 produit laitier
- 1 entrée ou 1 dessert

### **Pourquoi cette proposition :**

Cette nouvelle composition se rapproche des habitudes alimentaires des enfants et du temps qu'ils consacrent au repas. Moins les enfants laissent de restes, plus l'équilibre alimentaire est assuré. Ces éléments de repas non-consommés représentent un gâchis important. Le menu à quatre composantes a donc un autre effet positif : la diminution du gaspillage alimentaire.

La composition des menus des enfants est strictement réglementée et les objectifs nutritionnels constituent la première préoccupation de cette évolution. Il s'agit d'atteindre les mêmes objectifs de qualité alimentaire qu'avec le menu à cinq composantes mais en proposant une nouvelle répartition des apports en calcium, en vitamines et fibres. Ainsi, dans un menu ne contenant pas de dessert lacté, le calcium sera présent sous forme de dés de fromage en entrée et, si c'est du riz qui accompagne le plat de poisson, une compote ou d'une salade de fruits seront proposées en dessert. Rien n'est supprimé, chaque élément trouve sa juste de place.

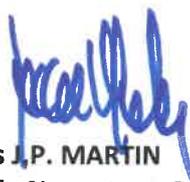
Il n'est pas possible pour le moment de savoir si ce nouveau menu aura des conséquences sur le prix des repas. Les aliments ne représentent qu'une partie du prix, le reste correspond aux services de restauration et frais divers. Cependant, si le passage de cinq à quatre composantes a un effet bénéfique sur le coût global d'un repas, l'économie réalisée permettrait d'augmenter encore la qualité des repas en proposant plus souvent des aliments bio ou de développer la filière des « circuits courts ».

La ville a décidé d'appliquer à titre expérimental ces menus à 4 composantes pendant les périodes suivantes :

- Du 21 au 31 Octobre 2019 (vacances de la Toussaint) pour la restauration des Clubs de Loisirs et Découvertes élémentaires
- Du 4 au 30 Novembre 2019 uniquement pour la restauration de l'école Val de Beauté élémentaire

A la suite de ces 2 périodes de test, une évaluation sera menée par le biais d'un questionnaire de satisfaction qui sera proposé aux enfants à la fin de chaque période.

Les parents d'élèves seront également associés à cette réflexion par l'intermédiaire de leurs représentants siégeant à la Commission Consultative de la Restauration Scolaire (CCRS). Une première présentation s'est déroulée jeudi 3 octobre lors de la commission de présentation des menus de novembre-décembre.



**Jacques J.P. MARTIN**

**Maire de Nogent-sur-Marne**

**Président du territoire ParisEstMarneBois**

