



# La LIPE Lamartine vous informe 2023/2024

## Compte-rendu Commission Cantine du 14/09/23

### *Retour sur le nouvel appel d'offre*

Un nouveau appel d'offre a été lancé par la ville et il n'y a eu qu'une seule candidature : celle d'**Elior**. A priori, c'est assez courant dans les marchés publics de ne recevoir que très peu de réponses. Les responsables mairie ont assuré avoir reconduit Elior en ayant soigneusement vérifié que leur offre répondait bien au nouveau cahier des charges. Celui-ci avait pour objectifs de maintenir les prix constants et de se rapprocher encore plus de la loi EGalim et de lutter contre les perturbateurs endocriniens.

Les menus de cette année visent les **20% de bio, 30% de produits durables et 20% de produits locaux** entre autres.

### *Fonctionnement à Courbevoie*

Courbevoie est une des rares villes de la région qui maintient les 5 composantes aux repas de midi alors que la plupart des autres villes n'ont que 4 composantes. Un **repas à 5 composantes** est formé d'une entrée, d'un plat protidique (viande/poisson/œuf), d'une garniture (féculent et/ou légume), d'un produit laitier et d'un dessert.

Le pain et les viennoiseries de toutes les cantines scolaires viennent de deux boulangeries courbevoisiennes (Trouart & Lambroisie).

Les repas sont élaborés et réalisés dans la cuisine centrale d'Elior à Fresnes et livrés la veille dans les écoles pour y être stockés dans les espaces réfrigérés. Le lendemain, les repas sont confectionnés dans les cantines et servis aux enfants. Les quantités servies respectent un grammage précis, selon les recommandations du GEMRCN.

**Action LIPE => Nous avons demandé à voir le cahier de grammage utilisé à Courbevoie.**

Planning des visites cantine pas encore défini. Cette année, des visites goûter seront également prévues.

● Venez nous rendre  
visite : [www.lipe-](http://www.lipe-)

● Ecrivez nous :  
[lipelamartine92@gmail.com](mailto:lipelamartine92@gmail.com)

● Suivez nous sur Facebook :  
[lipe-courbevoie](https://www.facebook.com/lipe-courbevoie)



# La LIPE Lamartine vous informe 2023/2024

## Compte-rendu Commission Cantine du 14/09/23

### Gaspillage

Premiers retours sur les tables de tri connectées installées dans certaines cantines scolaires. Moyennes des satisfactions des enfants concernant le repas qu'ils viennent de prendre: **Ont aimé = 50% / Moyen = 25% / n'ont pas aimé : 25%**

### Questions des parents

- **Cafouillages dans les repas** la première semaine dans certaines écoles : beaucoup de pannes de frigos en ce début d'année (redémarrage, chaleur...) et les problèmes ont été traités.
- **Poisson en sauce** pas toujours très appréciées (sujet déjà abordé l'année passée) : La réponse est que le poisson est toujours cuit avec la sauce sinon trop sec. **Nous demandons de nouveau la simplification des sauces.**
- Demande de précisions sur les composantes des sauces dans les menus affichés : L'affichage sera corrigée.
- **Goûters trop légers** (aussi déjà abordé l'année passée) : le goûter est un en-cas et pas un complément pour compenser un déjeuner non pris.
- Demande de simplifier les contraintes bio + produits locaux + éducation alimentaire + saisonnalité : impossible car c'est régi par la loi.

### Chiffres et lexique

**Courbevoie en chiffres** : 27 écoles (12 élémentaires, 12 maternelles et 3 mixtes), 650,000 repas, 633,000 goûters.

**GEMRCN** : groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. A pour mission d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités (restauration scolaire, crèche, restauration collective pour adultes et pour personnes âgées).

**Loi EGAlim du 30 octobre 2018** fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique et privée pour permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable.