

# **LISTE ELTERN ALSACE**

## **Ecole Jean Hans Arp Duttlenheim**

### **Restauration scolaire dans les écoles de Duttlenheim**

### **Compte rendu de la réunion tenue le 5 décembre 2020 à la mairie de Duttlenheim.**

#### **Etaient présents :**

**Mairie de Duttlenheim** représentée par Mme. Florence SPIELMANN, adjointe au Maire et M. Christophe ROUYER, adjoint au Maire.

**Liste Eltern Alsace** représentée par Mme. Christelle HOLTZWEILER, M. Julien EIDENSCHENCK, Mme. Emilie ROY, M. Sylvain BURIDON.

### **Compte-rendu de la réunion.**

#### **1) Objectifs de la réunion :**

La municipalité de Duttlenheim et la liste ELTERN ALSACE, élue à l'école élémentaire de Duttlenheim se sont rencontrés ce jour, sur proposition d'ELTERN ALSACE, afin de créer un groupe de travail conjoint ayant pour objet un état des lieux de la restauration scolaire des écoles du village.

L'objectif de cette rencontre est d'initier une réflexion sur le contenu des assiettes des enfants et sur la possibilité d'augmenter l'approvisionnement en produits locaux et biologiques de façon à atteindre 50% de produits qualité et durable dont au moins 20% de produits biologiques, conformément à la loi EGALIM.

Les discussions se tiennent en amont du renouvellement du marché quadriennal de la restauration publique qui entrera en vigueur à compter de l'année scolaire 2020-2021.

La liste ELTERN Alsace explicite les motivations qui conduisent à augmenter l'approvisionnement en produits bio et/ou locaux :

- **Intérêt des produits locaux (<50 km entre lieux de production et de consommation)**
  - L'alimentation représente 25% de l'empreinte carbone des ménages (conditions de fabrication et transport)
  - Rapprocher les lieux de production et de consommation de la nourriture est bénéfique pour le bilan carbone
  - En achetant local, je soutiens l'économie locale et crée du lien et du sens
  - Cet intérêt est valable pour tous les produits.
- **Intérêt des produits bio**
  - Limite la consommation et l'exposition aux pesticides
  - Une forte consommation d'aliments bio réduirait le risque de cancer (étude BioNutriNet)
  - On encourage des pratiques agricoles favorables à la biodiversité
  - Produits ciblés : fruits, légumes, produits laitiers...

## **2) Préambule :**

La municipalité de Duttlenheim informe de la mise en place récente de l'application INTRAMUROS qui permet aux associations actives dans le village d'informer sur leurs activités. Via cette application, divers outils seront à disposition comme par exemple la possibilité de créer des sondages sur des sujets en lien avec l'objet des associations.

## **3) Discussions relatives à la restauration scolaire :**

Les centres périscolaires ont été mis en place en 1988. Au début, dans l'enceinte du foyer communal, rue de la liberté. Son activité est régie dans le cadre des agréments Jeunesse et Sports qui impliquent par exemple le respect de quotas d'encadrement et également des obligations de formation des personnels.

La restauration scolaire nourrit actuellement 85 enfants en école élémentaire et 50 enfants en école maternelle.

Les agents communaux pourraient-elles se voir proposer des formations en lien avec la démarche HACCP et l'organisation des repas et du périscolaire ?

La commune envisage de faire venir un prestataire pour assurer ce type de formations.

### **Budget communal de la restauration scolaire :**

Le budget « restauration scolaire » des deux écoles est d'environ 6000€ /mois pour le paiement de la fourniture des repas de midi par Saveurs et Délices (traiteur basé à Entzheim). Saveurs et Délices facture actuellement 3€99TTC à la commune pour chaque repas.

La commune paie également les personnels nécessaires au service du midi et à l'encadrement des enfants. Pour le temps de garde de midi, le budget total par enfant et par jour s'élève à environ 20 à 22€ dont 10€ pris en charge par les familles et 10 à 12€ pris en charge par la commune.

La commune informe que le goûter n'est pas payé par les familles car il est pris en charge à 100% par la municipalité.

### **Origine des denrées alimentaires composant les repas :**

Saveurs et Délices, le fournisseur des écoles à Duttlenheim, respecte les quotas actuels d'origine bio et/ou locale des produits, soit 20%.

L'objectif des discussions est d'augmenter la qualité des produits en anticipant, dans le futur marché les obligations de la loi EGALIM qui s'appliquera à compter de 2022, à savoir 50% de produits de qualité et durable dont au moins 20% de produits biologiques.

Pour se fournir en produits locaux (<50 km de distance entre lieu de production et de consommation) et de qualité, on peut s'appuyer sur un tissu d'exploitations agricoles en transition. La ferme DIEMER à Kolbsheim est par exemple engagée dans la labellisation HVE (Haute Qualité Environnementale). Elle utilise par exemple des auxiliaires de cultures dans le cadre de la Protection Biologique Intégrée. Depuis quelques semaines, la commune

achète chaque mercredi au marché 8 à 10kg de pommes à la ferme DIEMER pour le goûter des enfants du périscolaire le jeudi.

Il existe également d'autres exploitations agricoles produisant des fruits, légumes ou des produits laitiers durables et de qualité, dans les environs de Duttlenheim.

Le pain servi aux enfants est à une large majorité du pain blanc industriel. Il est rappelé que le pain blanc, un produit riche en glucides, avec un indice glycémique élevé, qui augmente rapidement le taux de sucre dans le sang, pouvant entraîner des problèmes de santé. Eltern se demande si on pouvait aller vers des pains à la farine complète, si possible en bio?

La mairie se dit ouverte à aller vers une amélioration de la qualité des pains.

ELTERN demande également s'il est possible de s'approvisionner davantage en bio pour les fruits, les légumes et les produits laitiers.

### **Qualités gustative et sanitaire des repas :**

#### Préparation et acheminement des repas sur site :

Les repas sont actuellement acheminés aux centres périscolaires en liaison chaude, c'est-à-dire que leur température est contrôlée et toujours maintenue supérieure à 63°C entre leur préparation et le service. Ceci est un point fort car cela permet aux repas d'être dégustés dans la demi-journée suivant leur préparation. La liaison froide consiste à préparer les repas chauds 4 à 5 jours avant le service, puis à les mettre à 3°C maximum, avant de les réchauffer, à au moins 63°C à leur réception sur site. Cette solution n'a pas été souhaitée par la commune car la qualité gustative des produits est impactée par la liaison froide (exemple : imaginez-vous consommer une salade tomate mozzarella qui est restée au frigidaire pendant 4 jours). La proximité de Saveurs et Délice (15 minutes de Duttlenheim) permet la liaison chaude.

L'annexe 1 présente les avantages/inconvénients des liaisons chaude et froide.

La commune a indiqué aux participants être très vigilante sur le respect des températures des plats en début de service. Elle a fourni aux participants le tableau « relevé de température en début de service » renseigné chaque jour par les périscolaires. Dans ce tableau, sont relevées en début de service les températures des hors d'œuvre, des desserts et des plats chauds. Les seuils de température sont les suivants : <+10°C pendant maximum 2 heures pour les préparations froides et >+63°C pour les préparations chaudes. En cas de problème, le personnel périscolaire doit y indiquer les actions correctives menées. La commune indique que les problèmes sont rares et aucun problème récent n'a été signalé.

#### Recettes et composition des plats :

La commune indique que des menus végétariens sont proposés aux enfants dont les familles le demandent.

Lorsque des enfants souffrent de graves allergies alimentaires, ce sont leurs parents qui fournissent leurs repas du midi..

La grande majorité des plats sont en sauce car cela aide à maintenir les températures au-dessus du seuil de +63°C.

Est-il possible d'améliorer la composition des sauces (souvent confectionnées à base de poudres industrielles) et de limiter la présence des additifs chimiques (agents de texture et de saveur, colorants, conservateurs, teneurs en sel, sucre et gluten) ?

Il serait intéressant de demander la composition des sauces utilisées par Saveurs et Délices. L'évolution vers des plats plus durables et de qualité conduit à questionner l'ensemble des ingrédients utilisés, y compris les sauces.

#### Conditionnement des plats :

Les plats chauds et sauces chaudes sont transportés dans des bacs en inox.

Les salades et préparations froides sont livrées dans des bacs en plastique.

#### **Gestion des déchets :**

Les déchets verts de la restauration scolaire du périscolaire de l'école élémentaire sont mis dans un composteur. Le compost est ensuite utilisé par les agents municipaux.

Il y a une réflexion communale en cours concernant une mutualisation de la gestion des déchets organiques entre les écoles et le collège (qui valorise actuellement ses déchets via une société spécialisée).

ELTERN propose également d'étudier la possibilité de faire « don » des déchets alimentaires à des propriétaires d'animaux de type poules ou cochons.

Les enfants des périscolaires participent au tri du matériel papier et plastique. Cela permet leur sensibilisation sur l'enjeu du recyclage.

Dans cet esprit, la commune envisage d'organiser lors du prochain « Osterputz » une opération de sensibilisation au compostage à destination des habitants du village

Avant l'arrivée du COVID19, la mairie avait mis en place une démarche de pesée des déchets restant après repas dans chaque classe. Il avait été remarqué que ce sont souvent les plus jeunes enfants qui vident leur assiette alors que c'est plus compliqué pour les grands.

Afin de limiter la quantité de déchets restante, une mesure simple avait été mise en place. On adapte la quantité servie à la demande, et par conséquent, à la faim de chaque enfant.

#### **Préparation du nouveau marché public de la restauration démarrant en 2020-2021 :**

La commune doit faire le point sur le rétroplanning de la publication de marché pour une notification à l'été 2021. Cela permettra de bien caler les modalités et étapes du travail préparatoire, dont une partie se fera dans le cadre du groupe de travail constitué ce jour.

Le cahier des charges techniques du marché et la sélection du prestataire pourront être définis en fonction des niveaux de priorité retenus entre les critères suivants :

- Prix, distance entre lieux de production et de consommation, qualité, modes de production agricoles, fait maison ?

La commune de Duttlenheim souhaite maîtriser son budget « restauration ».

Dans ce cadre, comment financer la transition vers des produits de qualité, pour atteindre au moins 50% de produits bio et/ou locaux (en accord avec la loi EGALIM, cf. annexe 2) ?

- *Modulation de la participation des familles en fonction de leur pouvoir d'achat ?*  
Il est rappelé que cette modulation est déjà en vigueur en lien avec les règles de la CAF. Les tarifs des repas facturés aux familles sont modulés en fonction de leur quotient familial, selon 3 tranches, (<1000€, 1000 à 1400€, >1400€). Le coût facturé aux familles extérieures au village est majoré.  
Il serait intéressant de connaître la répartition actuelle des quotients familiaux des familles inscrites aux périscolaires. Ceci permettrait-il d'imaginer une nouvelle modulation des prix adaptée au budget global du prochain marché ? La mairie indique qu'elle trouve bonne l'idée de faire un état des lieux des quotients familiaux CAF des familles qui utilisent le service du périscolaire.
- *Existence d'aides publiques externes pour accélérer la transition ?*  
Est-il possible de bénéficier d'un appui de collectivités telles que le CD 67 (bientôt collectivité européenne d'Alsace) ou de la Région Grand est ? Un appui de la communauté de communes semble exclu pour le moment, celle-ci n'ayant pas pris la compétence petite enfance.

La commune soumet également la piste de l'arrêt de la prise en charge des goûters qui se font actuellement hors marché et hors financement des parents. Ceci permettrait à chaque famille (à l'instar des goûters du matin) de fournir à leurs enfants ce qui leur semble bon pour eux. Le goûter pourrait malgré tout rester un moment convivial, les enfants pouvant être invités à le déguster tous au même moment. L'arrêt de la prise en charge du goûter pourrait permettre de financer une partie du coût nécessaire à l'amélioration de qualité des menus proposés le midi.

Comment proposer davantage de produits locaux et bio ?

- *Intégration d'exigences supplémentaires dans le cahier des charges principal et laisser au prestataire la charge de se fournir en produits locaux (<50km de son siège) et bio selon les modalités demandées par la commune*
- *Possibilité d'un marché alloti avec un lot pour les repas, un lot le pain, un lot pour les fruits, un lot pour les produits laitiers...*
- *Faire un marché pour la fourniture des repas (car budget supérieur à 40k€/an) mais passer commande hors marché pour le pain, les fruits, les produits laitiers.*
- *Solliciter des restaurateurs pour la fourniture des repas ?*

ELTERN indique être prêt, si besoin à contribuer à rechercher des fournisseurs potentiels pour des produits hors marché ou dans le cadre de lots distincts d'un lot « plat principal ». La commune remercie de cette offre d'appui tout en indiquant pouvoir s'appuyer elle-même sur un annuaire de producteurs hébergé sur le site internet de la chambre d'agriculture d'Alsace.

La commune indique qu'il faut, quelle que soit l'option, passer par des fournisseurs officiels.

Elle dit être prête à réfléchir à un allotissement du marché (ou à des commandes hors marché) pour certains produits. Elle indique que cette démarche pourrait le cas échéant se faire en synergie avec les centres périscolaires d'Altorf et Duppigheim gérés par l'OPAL.

L'organisation des cuisines des périscolaires et le matériel à disposition permettrait de stocker du pain fourni par une boulangerie locale, des fruits ou des produits laitiers de type yaourts (exemple : 200 yaourts stockés en une fois pour être servis deux midi dans la semaine).

S'agissant de l'idée de solliciter des restaurateurs, la commune indique qu'il semble compliquer administrativement et sanitaire pour un restaurateur de fournir des repas dans le cadre de marchés publics de la restauration scolaire.

#### Actions de pédagogie et de sensibilisation :

Dans l'esprit du programme « fruits dans les écoles », repris par la loi EGALIM (cf. annexe 2), des actions éducatives et pédagogiques associant les fournisseurs des produits locaux pourraient être réalisées durant le temps périscolaire.

#### **Conclusion sur le volet restauration scolaire. :**

La commune est prête à travailler avec les parents de la liste ELTERN Alsace pour améliorer la qualité de la nourriture dans le cadre du prochain marché via une modification des cahiers des charges du marché « restauration ».

Elle est d'accord avec la volonté d'augmenter la quantité de produits bio et locaux dans l'esprit de la loi EGALIM.

Elle n'exclut pas la possibilité de modifier la structuration du marché ou de travailler hors marché pour la fourniture de pains améliorés, de fruits ou de produits laitiers locaux et durables. Il faudra toutefois intégrer à cette réflexion les aspects financiers, logistiques et organisationnels.

Elle indique qu'elle réfléchira à l'arrêt de la prise en charge du goûter de 16h00 pour laisser une liberté de choix nutritionnel aux parents sur ce créneau tout en pouvant rediriger le budget goûter au service de l'amélioration des repas de midi.

La commune doit également intégrer à cette réflexion le souci de ne pas trop complexifier la logistique pour les personnels des périscolaires, en particulier en cas de renouvellement de périodes de confinement COVID. Elle rappelle qu'en juin 2020, lors de la reprise de l'école après le 1<sup>er</sup> confinement, les enfants mangeaient en classes séparées. Cette organisation, associée à des règles d'hygiène et de nettoyage strict étaient compliquées à gérer pour les personnels de la commune. Ce fonctionnement en classes séparées et à horaires décalés perdure aujourd'hui. Il rend par exemple difficile l'organisation de goûters qui nécessitent une préparation et une mise en place partagée.

La liste ELTERN Alsace se félicite de ce premier échange et se dit prête à contribuer à la réflexion collective et à apporter son soutien à la commune dans cette démarche en faveur des enfants du village. Elle est en particulier prête à participer aux réflexions sur le cahier des charges du marché publique, aux prises de contact avec des fournisseurs locaux (si nécessaire) et à la participation (si possible) à la notation des postulants au marché (tests à l'aveugle par exemple).

Si cette démarche est fructueuse, elle pourra être valorisée par des opérations de communication et permettra, le cas échéant, de mobiliser d'autres communes voisines sur le sujet de l'alimentation durable.

#### **4) Points divers :**

La liste ELTERN Alsace informe la mairie de son souhait de contribuer à promouvoir les mobilités douces (vélo, marche à pied, trottinette) pour les trajets domicile-école. Les parents indiquent être prêts à contribuer à l'organisation de la prochaine manifestation « A l'école, j'y vais à vélo » si celle-ci était à nouveau organisée en 2021 par la communauté de communes. La commune se charge de se renseigner sur cette manifestation.

ELTERN et la commune peuvent également coopérer pour mieux communiquer sur les distances et le temps nécessaires à des trajets à pied ou à vélo au sein du village. Un flyer pourrait permettre de sensibiliser les parents et aider à privilégier vélo ou marche à pied pour les trajets intra village.

## ANNEXE 1 : informations sur les notions de Liaison Chaude (LC) ou Froide (LF)

- **La liaison chaude :**

### **Définition :**

La LC concerne toutes les productions chaudes livrées dont la température est maintenue à plus de 63°C. Dès la fin de la production, durant le stockage et la livraison, jusqu'au service, la température doit être supérieure à 63°. C'est pourquoi les LC se font sur des courtes durées de transport.

- **La liaison froide :**

### **Définition :**

On parle de LF lorsque le lieu de production est différent du lieu de consommation, et que la livraison entre les 2 sites se fait à température inférieure ou égale à 3°C.

- Si le produit sera consommé froid (ex : salade de carottes ou jambon blanc), il est alors produit à froid et la conservation a lieu en chambre froide à température inférieure ou égale à 3°C. Puis le transport s'effectue en camion réfrigéré ou container isotherme entre 0 et 3°C. Lors de sa réception sur le site de consommation, la conservation se fait en enceinte froide (-de 3°C). Enfin le produit est servi froid.
- Si le produit est destiné à être consommé chaud (ex : gratin dauphinois), il est cuit et la température de fin de cuisson doit être supérieure à 63°C. Puis, le gratin est refroidi en cellule (passage de 63 à 10°C maximum en moins de 2 heures). Après son refroidissement rapide, la conservation se fait en chambre froide (-de 3°C). Lors du transport en camion réfrigéré ou container isotherme, le produit est maintenu à 3°C ou moins. A la réception sur le site de consommation, la conservation se fait en enceinte froide (- de 3°C). Pour les produits destinés à être consommés chauds, la remontée de la température à 63°C se fait en moins d'une heure. Enfin le produit est maintenu à 63°C jusqu'au moment de sa consommation

	Liaison froide	Liaison chaude
<b>Avantages</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mode de préparation très hygiénique: le froid stoppe la croissance des bactéries</li><li>➤ Production en continu</li><li>➤ Durée de conservation des plats: jusqu'à 4 jours</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Presque tout peut être préparé: steak, frites (sauf la viande rouge)</li><li>➤ Moins de manipulation des aliments</li></ul>
<b>Inconvénients</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Préparation jusqu'à 5 jours avant: qualités nutritionnelles dégradées</li><li>➤ Ne permet pas de tout préparer: frites, grillades...</li><li>➤ Goût plus fade</li><li>➤ Nécessite un personnel qualifié et formé aux contraintes de la production industrielle</li><li>➤ Consommation d'énergie plus importante</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Risque de prolifération micro bactérienne si la chaîne du chaud n'est pas respectée</li><li>➤ Maintien de la chaîne du chaud délicat</li><li>➤ Tous les repas non consommés dans la journée doivent être jetés</li><li>➤ Les plats doivent être consommés dans les 2 heures après la confection</li><li>➤ Les aliments restent 2 heures à 63°C: frites molles</li><li>➤ Constance de la qualité difficile à maîtriser</li></ul>

## **ANNEXE 2 : synthèse du volet « restauration scolaire » de la loi EGALIM**

Loi EGALIM pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Dans la restauration collective :

➤ **50% de produits de qualité et durable dont au moins 20% de produits biologiques**

Il s'agit des produits suivants :

- 20% de produits biologiques
- Bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes: label rouge, AOC, AOP, IGP, ..., mention « fermier », ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».
- Issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique »
- Issus du commerce équitable

➤ **Substitution des plastiques**

**Au plus tard le 1er janvier 2020**, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. Les bouteilles d'eau en plastique sont interdites au plus tard le 1er janvier 2020 en restauration scolaire.

**Au plus tard le 1er janvier 2025**, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

➤ **Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons**

**Depuis du 21 octobre 2019**, l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. A compter de cette date, les opérateurs de la restauration collective (publique et privée) préparant plus de 3 000 repas par jour disposent d'un délai d'un an pour proposer une convention de dons à une association habilitée.

Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective à partir du 1er janvier 2020 (amende de 3 750 €).

➤ **Programme « fruits dans les écoles »**

Le concept de ce programme, financé par l'Union européenne, est de favoriser la distribution de produits de qualité en y associant une action éducative obligatoire. Il s'agit d'améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des filières et des produits agricoles et agroalimentaires. Son objectif : atteindre un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables en restauration collective d'ici 2022. Seuls sont concernés les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.