

À l'attention des Présidents des
fédérations de parents d'élèves et des
parents d'élèves élus en tête de leur liste

Service : Enfance - Scolarité
Affaire suivie par : Jean-Baptiste GAUTIER
n/réf : S-27/04/2018-8
Objet : menu à 4 et 5 composantes

Conflans, le 3 mai 2018

Madame, Monsieur,

Comme vous le savez, la Ville a procédé entre le 22 janvier et le 2 février 2018 derniers à un test comparatif entre le menu à 5 composantes et celui à 4 composantes, au sein du restaurant scolaire de l'école élémentaire Henri Dunant, et ce afin de bénéficier d'un outil de décision dans la perspective du prochain contrat de restauration collective, applicable à compter de la prochaine rentrée scolaire. L'investissement des équipes et des enfants a permis de collecter une somme d'informations extrêmement précieuses, dont j'ai le plaisir de vous livrer la synthèse ci-jointe.

Il me semble nécessaire de rappeler que le menu en 4 composantes assure un équilibre alimentaire sur une rotation de 20 repas et a pour objectif de mieux adapter les quantités servies aux capacités d'ingestion des enfants, de se situer en cohérence avec les habitudes alimentaires des familles et de limiter ainsi le gaspillage alimentaire. Il est composé :

- d'un plat principal à base de viande, poisson ou œufs
- d'une garniture avec féculents et/ou légumes
- d'une entrée ou un dessert avec une alternance régulière
- d'un produit laitier (fromage ou dessert lacté)

S'agissant de notre étude, en synthèse, on observe tout d'abord que les tendances de consommation des enfants sont extrêmement variables en fonction de l'attractivité du menu. Ainsi, en données brutes et à l'échelle de notre expérience, l'effet sur le gaspillage est d'abord dû à l'attrait du menu.

Cependant, on observe que si l'on se réfère à des tendances de consommation proches de la moyenne en excluant les données extrêmes (soit les plats exceptionnellement bien ou mal consommés), l'impact du nombre de composantes proposées sur le gaspillage est très important, au point d'envisager un gain de 18 tonnes de déchets par an. Cela nécessite cependant d'être extrêmement attentifs à la qualité et à l'attractivité des menus proposés.

Ainsi, et pour ces raisons, la Ville a décidé de tenter l'expérience du « menu 4 composantes » à compter de la prochaine rentrée scolaire. Des actions de communication seront mobilisées en ce sens auprès de l'ensemble des familles afin de les sensibiliser à cette orientation. Je précise que l'impact économique pour la Ville du fait de ce choix est en revanche assez limité puisque le coût d'un repas en 4 composantes n'est plus faible que de 4,7 % par rapport à un repas 5 composantes, soit environ 70 k€ par an pour un coût global de plus de 1400 k€. Ce faible écart s'explique par le fait que dans les deux cas, le plat protidique, qui représente la part du prix la plus élevée, est conservé.

Les services seront attentifs à l'impact de ce choix sur les tendances de consommation des enfants et la réduction des déchets, notamment via la reconduction d'opérations identiques à celle menée à l'école Henri Dunant.

Vous remerciant pour votre intérêt témoigné sur ce thème,

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.

**L'Adjointe au Maire déléguée,
à l'Enfance et à la Scolarité**



Josiane SIMON