RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

VILLE DE HOUILLES
Département des Yvelines

LE CABINET DU MAIRE

Suivi :
Cabinet du Maire
☎ 01.30.86.32.12
cabinet@ville-houilles.fr

Houilles, le 19 octobre 2021

Objet : Charte de la restauration scolaire

Madame, Monsieur, chers parents,

La qualité de la restauration scolaire est un enjeu important car autour du « bien manger » se jouent des questions de santé, d'équilibre nutritionnel, d'éducation au goût, de cuisine durable et responsable et, bien sûr, d'initiation à la gastronomie. C'est parce que nous sommes conscients de ces enjeux et que nous nous sommes engagés à offrir aux écoliers ovillois des repas sains, variés et équilibrés répondant à leurs besoins et correspondant à leurs goûts tout en limitant le gaspillage que nous avons travaillé à l'écriture d'une charte de la restauration municipale ovilloise.

Ce travail s'est voulu collectif puisque pour parvenir au texte final un groupe de travail composé de représentants de l'Education nationale, de représentants des associations de parents d'élèves et des services municipaux s'est réuni. Il l'a fait tout au long de l'année écoulée et ce malgré le contexte sanitaire qui a rendu difficile son travail. L'objectif de cette charte est d'acter les grands principes qui orienteront l'alimentation des enfants lors de la pause méridienne, les mercredis et pendant les vacances dans les accueils de loisirs.

La Charte fixe donc les objectifs suivants : privilégier la qualité des produits et la simplicité des plats, diversifier les ingrédients et encourager les expériences gustatives, améliorer la réduction des déchets et favoriser les conditions d'une pause méridienne agréable et sereine pour tous. C'est dans cette démarche vertueuse que doivent s'engager conjointement les équipes professionnelles, les parents d'élèves et les enfants. Nous vous invitons à vous rendre sur le site de la ville, dans la rubrique restauration, pour découvrir le texte qui est aussi affiché dans les restaurants scolaires.

D'ores et déjà, il nous parait important de porter à votre attention deux changements majeurs apparus depuis le mois de septembre. Désormais, deux repas végétariens et deux repas à quatre composantes sont proposés chaque semaine. En servant régulièrement des repas végétariens, nous consommons plus de fibres, vitamines et minéraux et moins d'acides gras saturés. Ce sont des recommandations pour limiter à long terme les risques cardiovasculaires, l'obésité et le diabète. Les repas végétariens ont également un impact plus faible sur l'environnement que les repas à base de produits carnés.

Les menus, notamment végétariens, ont été revus de façon à diminuer la part des produits trop industrialisés, limiter le recours au soja en raison de l'impact environnemental de sa culture et des soupçons de perturbations endocriniennes, associer céréales complètes et légumineuses. Un repas par semaine est également composé de poisson. Concernant l'alternance des menus à 4 et 5 composantes, les déjeuners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert.

Le principe de l'introduction de deux menus par semaine à 4 composantes a été retenu dans la charte d'engagement pour plus de variété et de plaisir à table. Il permet de proposer aux enfants des repas équilibrés, moins copieux et plus adaptés à leur appétit et favorise la consommation de toutes les composantes. Cela améliore aussi l'équilibre nutritionnel et diminue le gaspillage alimentaire en limitant le service de certaines préparations peu appréciées par les enfants. Ces repas sont plus proches de ce que les enfants ont l'habitude de manger à la maison.

Alterner ces deux types de composition contribue à une plus grande diversité de produits dans les menus et permet de proposer des découvertes gustatives. Qu'ils soient à 4 ou à 5 composantes, les menus proposés sont variés et équilibrés. Chaque menu comportera un plat protidique (à base de protéines végétales ou animales), une crudité (en entrée ou en dessert) pour l'apport en vitamines, un féculent (entrée, plat ou dessert) pour l'apport en énergie et un produit laitier (entrée, plat ou dessert) pour l'apport en protéines et en calcium.

Un menu à 4 composantes entièrement consommé respecte mieux l'équilibre nutritionnel qu'un repas à 5 composantes partiellement grignoté !

Le groupe qui a travaillé sur la charte continuera à se réunir afin d'évaluer progressivement la mise en œuvre de ces évolutions. D'autres changements viendront dans les mois à venir après des modifications de nos organisations (service en fonction de la faim des enfants, banque de condiments et espace pour se resservir, etc...) avec toujours l'envie d'améliorer le repas des jeunes ovillois sur les temps scolaires, péri et extrascolaires.

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

Elsa SIMONIN
Adjointe au Maire déléguée aux affaires scolaires, périscolaires et à la restauration

Julien CHAMBON
Maire
Conseiller départemental

HÔTEL DE VILLE - 16, rue Gambetta - 78800 Houilles
Adresse postale : CS 80330 - 78800 Houilles
Tél. : 01 30 86 32 32 - Fax : 01 30 86 32 66