

Parents représentants des établissements : Julien PAMART, Valérie ARLOT, Élodie FEHRNBACH, Loïc CORBASSON, Iliana BOUBAKEUR, Julia GOUAZEL, Amélie GRIMEE, Valérie DELESTRE, Olivia TRUCHI, Christophe JOIE, Aurélie AIDAN, Florence DION

CDE20 : **Grégory MECHE**, Directeur général, **Adil BOUSSETTA**, Directeur de l'Exploitation **Angèle ERNOULT**, Diététicienne et Responsable du pôle nutrition-culinaire **Marie-Dominique TATARD-SUFFERN**, Chargée de projet Alimentation durable, Transition écologique et Expérimentation, **Constantin DUTARD**, Secrétaire Général

ORDRE DU JOUR

- Point d'information sur les futurs marchés alimentaires
- Les résultats EGALIM et PAD 2025
- Premiers tests de cuisine sur place (Collège Pierre MENDES FRANCE)
- Présentation des menus d'avril, mai et juin

1. Point d'information sur les futurs marchés alimentaires

Nous avons présenté les 11 lots alimentaires arrivés à échéance et renouvelés dans le cadre de la procédure de marchés publics. Ces marchés ont été publiés le 7 décembre 2025 et attribués en Commission d'Appel d'Offres le 4 février 2026.

Le renouvellement de ces lots a été l'occasion de renforcer certaines exigences qualitatives et environnementales, notamment :

- La viande fraîche exclusivement labellisée (Bio, Label Rouge ou commerce équitable).
- Le choix de ne conserver qu'un lot de fruits et légumes frais 100 % bio, sans offre conventionnelle sur cette gamme.
- La structuration plus fine des filières poisson (frais et surgelé) avec des critères renforcés en matière de durabilité.
- Le développement des filières bio et circuits courts, notamment pour les légumineuses et les légumes bruts.

Ces évolutions s'inscrivent dans la continuité de notre engagement en faveur d'une alimentation durable, locale et de qualité.

Nous avons également précisé qu'une étude de faisabilité est actuellement en cours concernant la création d'une légumerie au sein de la cuisine centrale Paul Meurice, afin d'évaluer les possibilités de renforcer le travail de produits bruts sur place.

2. Les résultats EGALIM et PAD 2025

Les résultats EGALIM et PAD 2025 témoignent d'un engagement fort en faveur d'une alimentation durable et de qualité.

- 98 % des produits servis sont reconnus par la loi EGALIM.
- 93 % de nos achats sont reconnus par le Plan Alimentation Durable (PAD).

Ces résultats traduisent une progression constante et une structuration solide de nos filières d'approvisionnement.

Un focus a été présenté sur :

Les viandes

- 100 % origine France pour les viandes fraîches.
- Répartition équilibrée entre Bio, Label Rouge et commerce équitable Nord-Nord.
- Approvisionnements majoritairement locaux (≤ 250 km).
- Aucun achat de produits carnés transformés (les produits type raviolis sont entièrement végétariens).

Les alternatives végétariennes

- 100 % fabriquées en France, avec des ingrédients principaux d'origine française.
- Recettes à base de légumineuses et céréales, avec un travail engagé sur la diversification des protéines végétales.

Les œufs

- 100 % bio, filière locale créée par nos soins avec Fermiers de Loué

Les fruits et légumes

- 100 % des légumes bruts sont bios et locaux.
- 92 % des fruits sont bios (hors banane RUP et goûters).
- Depuis le 1er janvier 2026, les goûters sont désormais 100 % bio.

Les poissons

- 100 % des poissons surgelés certifiés MSC, en simple surgélation.
- Poisson frais servi deux fois par mois, sélectionné selon un cahier des charges spécifique garantissant durabilité, respect des ressources et des conditions de travail.

3. Premiers tests de cuisine sur place au collège Pierre Mendès France

Deux journées tests ont été organisées au collège Pierre Mendès France, établissement équipé pour la cuisine sur place.

Objectif : développer progressivement une offre de **préparations maison** réalisées sur place, dans les collèges.

Quatre recettes ont été réalisées :

- Deux salées (cake salé, quiche sans pâte)
- Deux sucrées (mousse au chocolat, cookies)

Les tests ont été jugés globalement très concluants :

- Matériel fonctionnel et adapté
- Bonne appropriation par les équipes
- Organisation compatible avec un service le lendemain

À terme, l'objectif est de proposer une préparation maison une fois par mois, réalisée le mercredi pour un service le jeudi midi aux collégiens.

Cette démarche concerne actuellement quatre collèges disposant de l'espace et des équipements nécessaires.

4. Présentation des menus d'avril, mai et juin

Les menus d'avril, mai et juin ont été présentés.

Cette période correspond à une saison intermédiaire, durant laquelle les fruits et légumes de pleine saison français sont encore limités.

En fruits, l'offre reste principalement centrée sur les pommes, les bananes.

En légumes, les productions estivales françaises (tomates, concombres, melon, pastèque) ne sont pas encore pleinement disponibles en bio sur cette période.

Afin de respecter la saisonnalité et éviter une répétition trop importante des mêmes fruits, nous avons intégré davantage de desserts maison en juin (crumble, brownie, fondant...). Cela permet de varier les propositions tout en conservant un équilibre nutritionnel adapté aux recommandations du GEMRCN.

Les menus intègrent par ailleurs :

- Des journées thématiques (Gastronomie française, Commerce équitable, Portugal, Afrique...)
- Une alternative végétarienne quotidienne.
- Une part importante de produits bio et/ou sous signe de qualité.