



Collectif temps du midi

23 novembre 2023



Le contexte

- **L'entreprise SODEXO** était attributaire de notre marché de restauration collective depuis septembre 2012.
- A l'approche de l'échéance du marché en cours (31 août 2023), la commune a lancé une procédure de marché public pour 2 lots :
 - **Lot 1** : Restauration scolaire, centres de loisirs et crèche
 - **Lot 2** : portage de repas à domicile
- Une seule réponse à cette consultation : l'offre de SODEXO uniquement sur le lot 1
- L'absence de réponse sur le lot 2 oblige la commune à relancer une nouvelle consultation sur ce lot.

Il est à noter que ce nouveau marché de restauration collective s'inscrit dans un **contexte économique particulier avec une forte augmentation du coût des denrées alimentaires** et de l'énergie dont la conséquence est une forte augmentation des prix des prestations.

Le contexte

- L'offre de l'entreprise SODEXO pour le lot 1 révélait une augmentation de + 20 %
- L'unicité de l'offre ne permettant pas à la commune de faire un véritable choix, une réflexion sur la possibilité d'intégrer la cuisine centrale de Trappes a été menée.
- Au vu :
 - des insatisfactions constatées avec SODEXO,
 - De la possibilité de rattachement à une cuisine centrale publique dont chaque euro est dédié à la prestation (pas de bénéfice)
 - De l'équivalence tarifaire de l'offre entre Trappes et SODEXO

La commune s'est engagée dans une entente avec la ville de Trappes pour la fourniture des repas scolaires et crèches.

Le coût de la prestation

	Marché SODEXO 2019/2022 TTC	Offre SODEXO 2023 TTC	Estimation TRAPPES TTC
Coût annuel base marché	658 000,00	788 761,00	712 633,00
Gestion biodéchets	10 000,00	11 000,00	11 000,00
livraison			31 000,00
Pain et viennoiseries			36 000,00
Vêtements de travail			15 000,00
Fournitures (gants, sacs poubelles...)			3 000,00
TOTAL ANNUEL TTC	668 000,00	799 761,00	808 633,00

- Augmentation des coûts liée au contexte général :
 - Offre de sodexo à + 20 %
 - Offre de Trappes équivalente à celle de SODEXO (+1,1 %)
- Augmentation assumée presque intégralement par la ville : ajustement de + 3 % de la participation des familles en septembre 2023



Rappel : organisation des menus

Organisation des menus selon le régime des enfants

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pour un enfant menu "classique"	Végétarien pour tous	Protéine viande	Protéine viande	Protéine poisson	Végétarien pour tous
Pour un enfant menu "sans viande"	Végétarien pour tous	Protéine poisson	Végétarien	Protéine poisson	Végétarien pour tous

Depuis septembre 2023 :

- 2 menus végétariens pour tous par semaine
- Alternative aux menus classiques : menus sans viande
- Fournisseur de pain midi et goûter : la budinerie (Bio)
- 3 entrées /semaine
- Goûters 2 composantes

Un outil d'évaluation : « bien mangé ! »

La commune de Magny-les-Hameaux poursuit la mise en œuvre d'un outil d'évaluation de la qualité des menus proposés en restauration scolaire

Le principe :

Une note pour chaque plat est donnée par les référents restauration et animation en fonction de l'appréciation des plats par les enfants :

1	très peu mangé
2	peu mangé
3	assez bien mangé
4	Très bien mangé

Chacune des 9 écoles de la ville participe quotidiennement à ce suivi.

Une synthèse est effectuée par le service restauration avec un classement des plats du « TOP » au « FLOP »

Ces éléments permettent à la commune de travailler à l'amélioration des propositions de menus



MAGNY-LES-HAMEAUX

DU TOP AU FLOP - SEPTEMBRE 2023

ENTREES

Pizza 3 fromages	3,6
Melon	3,5
Crêpe tomate emmental	3,2
Betteraves en salade	2,5
concombre vinaigrette	2,0
salade courgettes râpées	2,0
Betteraves en salade	1,9
Concombres au fromage blanc	1,9
carottes râpées	1,6

POISSONS

Cubes de poisson à la crème	3,3
Filet de poisson meunière	3,1
Calamar a l'armoricaine	3
Pavé de colin sauce citron	2,4
Saumon sauce aneth	2,4
Cari de poisson	2,4
Filet de hoki sauce herbes	2,3
Cœur de merlu persillé	2,2

VIANDES

Poulet barbecue	3,1
Merguez	3
Escalope de volaille	2,9
Tajine d'agneau	2,7
Tori de dinde	2,7
Sauté de veau marengo	2,5
Sauté de bœuf champignon	2
Echine de porc sauce moutarde	2

Analyse :

- Les crudités sont peu mangées par les enfants (assaisonnement ?)
- Les poissons sont appréciés à la même hauteur que la viande



MAGNY-LES-HAMEAUX

DU TOP AU FLOP - SEPTEMBRE 2023

PLATS VEGETARIENS

Gratin de macaronis	3,6
Steack haché végétal	3,3
Printanière de légumes	3
Couscous végétal	2,4
Parmentier végétarien	2
Chili végétarien	2
spaghettis bolognaises végétale	1,8
Moussaka végétarienne	1,7

Analyse :

- Engouement partagé pour les plats végé !
- Féculents mieux notés que les légumes, mais notes au dessus de 2 pour les légumes

LEGUMES / FECULENTS

Riz au curcuma	3,6
Puree PDT	3,5
Riz	3,3
Pommes grenaille	3
Riz façon thai	3
Semoule	2,9
Haricots verts	2,8
Tajine de légumes	2,7
Gratin brisure de chou fleur	2,5
Brocolis	2,4
Haricots plats	2,3
Haricots beurre	2,3
Duo de carottes	2,2
Boulgour aux petits légumes	2,1
Poêlée forestière	2
Légumes au pesto	1,8



MAGNY-LES-HAMEAUX

DU TOP AU FLOP - SEPTEMBRE 2023

LAITAGES

Crème vanille ou caramel	4
Petit suisse aromatisé	3,3
Yaourt aromatisé	3,3
Fromage blanc coulis fruits rouges	3,1
Yaourt nature	3,1
Cantal	3
Tomme des Pyrénées	2,6
Liégeois mangue	2,4
Comté	2,3
Tomme blanche	2,2
Camembert	2

FRUITS

Kiwi	4,0
Cocktail de fruits	3,1
Prunes rouges	2,9
Orange	2,9
Pêche	2,8
Prunes jaunes	2,8
Poire	2,7
Compote de fruits	1,0

DESSERTS

Donut	4,0
Tarte aux pommes	3,7
Gâteau	3,2

Analyse :

- Les laitages sont plutôt appréciés des enfants (surtout yaourts et petits suisses)
- Fruits plutôt appréciés
- Desserts très appréciés



MAGNY-LES-HAMEAUX

DU TOP AU FLOP - OCTOBRE 2023

ENTREES	
SALADE GRECQUE	4
CHOU ROUGE AUX POMMES	2,3
CAROTTES RAPEES	2,2
SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	2
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	1,9
CELERI REMOULADE	1,6
SALADE COMPOSEE CRUDITES	1,2
SALADE DE MAIS	1

VIANDES	
SAUTE DE DINDE	3
ESCALOPE DE VOLAILLE	2,8
SAUTE DE BŒUF	2,6
ROTI DE VEAU	2,5
BŒUF MODE	1

POISSONS	
NUGGETS POISSON	3,8
FILET DE POISSON	3
PAVE DE SAUMON SAUCE ANETH	2,8
FILET DE POISSON A L'ORANGE	2,3
POISSON FISH N CHIPS	2
SAUMONETTE	1,8

Analyse :

- Les entrées sont peu appréciées/consommées
- Les poissons sont appréciés à la même hauteur que la viande



MAGNY-LES-HAMEAUX

DU TOP AU FLOP - OCTOBRE 2023

PLATS VEGETARIENS

CARBONARA CHAMPIGNONS	4
GRATIN POMME DE TERRE	3,2
PAELLA VEGETALE	2,2
TARTE AUX LEGUMES	2,1
TAJINE ABRICOT	1,8
NOUILLES AUX LEGUMES	1,7
RIZ JAMBALAYA AUX RAISINS	1,5

LEGUMES / FECULENTS

POMMES SMILE	4
SEMOULE	3,9
TAGLIATELLES	3
PETITS POIS AUX OIGNONS	2,8
PUREE DE POTIRON	2,6
BROCOLIS ET POMMES PERSILLEES	2,4
HARICOTS VERTS	2
EPINARDS BECHAMEL	1,9
LEGUMES DU SOLEIL	1,4
GRATIN PANAI ET POMME DE TERRE	1,3
COQUILLETES AU FROMAGE	1

Analyse :

- Les féculents sont toujours préférés aux légumes...
- Appréciation inégale des plats végétariens



MAGNY-LES-HAMEAUX

DU TOP AU FLOP - OCTOBRE 2023

LAITAGES	
YAOURT NATURE	4
CREME DESSERT	4
FLAN CARAMEL	3,9
YAOURT BRASSE	3,8
YAOURT VANILLE OU FRUIT	3,3
BUCHE MI CHEVRE	3,2
FROMAGE FRAIS AU FRUIT	3
EMMENTAL	3
ORTOLAN	2,8
COULOMMIERS	2,7
TOMME GRISE	2,5
SEMOULE AU LAIT	2,1
SEMOULE AU RAISIN	1,8

DESSERTS	
CRUMBLE POMMES	3,7
BROWNIE	2,7

FRUITS	
ORANGE	3,6
PRUNES	3,0
COCKTAIL DE FRUITS	2,8
POMME	2,3
POIRE	2,3
KIWI	2,3
PECHES AU SIROP	2,0
ANANAS	2,0
POMELOS	1,6

Analyse :

- Les laitages et desserts sont mieux mangés que les entrées.
 - A partir du 01/01/2024 : remplacement d'une entrée par un laitage ou dessert

Les tops et flops de sodexo

A titre comparatif : le top et Flop de sodexo (mars/avril 2023)

- Les notes sont présentées par ingrédient, et non par plat (favorise un top)
- la moitié des tops sont des desserts
- Beaucoup de notes inférieures à 2

Top

Nom du plat	Moyenne
Beignet aux pommes	4,00
Banane sauce chocolat	4,00
Coquille Bio	4,00
Cordon bleu de dinde	4,00
Donut's	4,00
flan vanille nappe au caramel	4,00
Frites	4,00
Fusillis	4,00
Gaufre liegeoise	4,00
Jambon blanc	4,00
Nuggets de volaille	4,00
Penne bio et fromage rapé	4,00
Penne Bio et mozzarella rapé	4,00
Moelleux chocolat pépites	3,88
Lacté saveur chocolat	3,83
Milk Shake chocolat	3,83
Cuisse de poulet aux herbes de Provence	3,80
Purée de pomme Bio	3,80
Semoule bio locale	3,80
Salade de fruits frais	3,75

Flop

Nom du plat	Moyenne
Brocolis	1,00
Endives aux pommes vinaigrette moutarde	1,00
Gratin d'épinards Bio pomme de terre	1,00
Champignon frais sauce crème	1,13
Poireaux à la crème	1,40
Cake pois chiche cumin sce fromage blanc	1,50
Endives vinaigrette moutarde	1,50
Galette boulgour à la Mexicaine	1,50
Chou blanc Bio raisin sec vinaigrette	1,57
Tajine végétarienne pois chiche	1,57
Mâche betteraves dés d'emmental	1,60
Courgettes Bio à la provençale	1,67
Crêpe aux champignons	1,67
Pané graines emmental épinards	1,67
Semoule Bio Locale et ptits légumes Bio	1,71
Légumes ratatouille pois cassés	1,83
Printanniere de légumes	1,83
Purée Saint Germain	1,83
Jardinière de légumes	1,85
Cordiale de légumes	1,86



Un outil de suivi : les pesées

La commune effectue chaque jour la pesée des déchets alimentaires sur l'ensemble des sites de restauration.

Ces données sont enregistrées et suivies par le service restauration.

En plus du « bien mangé », les pesées fournissent un second indicateur sur l'appréciation des repas.

Pour les pesées les plus élevées, on constate une cohérence avec les mauvaises notes des plats. Dans ce cas nous pouvons demander à modifier la recette ou l'assaisonnement, ou simplement remplacer le plat par un autre.

La limite : l'éducation au goût et l'équilibre alimentaire nécessitent de proposer des plats variés aux enfants. On ne peut donc pas garder uniquement les féculents et les nuggets 😊

OBSERVATIONS / CONSTATS

- Il faut relativiser les pesées : certains menus contiennent des déchets induits (19/09 : melon, 18/09 : orange)
- En revanche, les menus avec les pesées les plus faibles ne sont pas forcément les plus appréciés :
 - couscous végétarien = pesée la plus basse et note seulement de 2.5
- Les enfants ont signalé trop d'épices ou d'herbes pour certains plats (trop forts)
- les plats avec de multiples ingrédients mélangés (souvent végétariens) sont moins bien mangés
- La qualité des ingrédients est reconnue par les convives, en particulier les viandes et poissons



MAGNY-LES-HAMEAUX

Un outil de suivi : les pesées

MENUS GRIS

- 11/09 CHILI VEGETARIEN – RIZ – TOMME BLANCHE – POIRE
12/09 Crêpe tomate emmental – Salade de bœuf aux champignons ou filet de poisson meunière – duo de carottes - fruit
18/09 MOUSSAKA VEGETARIENNE – RIZ CURCUMA – TOMME DES PYRENNEES – ORANGE
19/09 MELON – ESCALOPPE DE VOLAILLE – CUBES DE POISSON CREME – BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES – FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES

MENUS ORANGES

- 07/09 PAVE DE COLIN SAUCE CITRON – Galette de haricots rouges - BROCOLIS – CANTAL – GATEAU
08/09 Betteraves en salade – Parmentier végétarien - Fruit
14/09 Carottes râpées – saumon sauce aneth – galette de légumes/pommes grenailles – yaourt aromatisé

MENUS VERTS

- 22/09 PIZZA 3 fromages – printanière de LEGUMES – Yaourt nature (miel ou sucre) - FRUIT
25/09 COUSCOUS végétal – Petit suisse (miel ou sucre) – compote de fruits
26/09 Sauté de veau marengo – Calamar à l'armoricaine – HARICOTS beurre et coquillettes ail et fines herbes – Fruit

en bleu : viandes et poissons

en vert : plats végétariens

en noir : légumes, laitages, fruits, desserts



Un outil de suivi : les pesées

SYNTHESE DES PESEES (en Kg) – RESTAURATION SCOLAIRE - SEPTEMBRE 2023

Quelques chiffres :

En France, on constate en moyenne 120 Grammes de déchets alimentaires par enfant par repas (sur un total d'environ 400 G)

A Magny-les-Hameaux, la moyenne était de 122 G en septembre et 109 G en octobre

Certaines pesées très élevées (150 Kg/jour) et d'autres très basses (65 Kg)

Suites à donner :

- Poursuivre le travail d'analyse du lien entre la note et la pesée
- Revoir en priorité les recettes des menus « gris »
- Poursuivre la sensibilisation des enfants à goûter les plats proposés
- Séparer les ingrédients quand cela est possible



Le pain

Depuis le 1^{er} septembre le fournisseur de pain pour la restauration scolaire est la Budinerie (78-la celle les bordes)

La quantité de pain recommandée par le groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN) et prévue dans le cadre du marché est de :

- **30 grammes par enfant de maternelle**
- **40 grammes par enfant d'élémentaire**

Dans les faits, cela se traduit en pratique par un morceau de pain par enfant.

Le pain de notre nouveau fournisseur est plus dense que le précédent, et de fait, les morceaux sont plus petits.

Certaines écoles nous ont fait part d'une quantité de pain insuffisante, pour d'autres, ils ont des restes en fin de repas et les proposent au goûter.

nous avons réajusté à la hausse les quantités, pour un équivalent de 40 grammes/enfant, y compris en maternelle.

Nous effectuons actuellement des relevés des restes de pain après les services du midi. Ces restes sont généralement proposés au goûter.