

COMMISSION RESTAURATION Du 25 juin 2024 à 18 h Parc Heller Élémentaire

Menus étudiés : septembre – octobre 2024

Propos introductifs de Mme FAURET

Mme FAURET remercie les membres de la Commission restauration pour leur implication tout au long de l'année scolaire.

Elle salue la prise de hauteur des collaborateurs dans certains dossiers et la vision constructive que chacun a su apporter durant cette année scolaire.

1- Labels et approvisionnements en restauration scolaire : Annexe en pièce jointe.

- Présentation des labels et des mentions valorisantes.
- Spécificité relative aux problématiques rencontrées avec les viandes de volaille : approvisionnement, remplacement éventuel.

2- Remarques formulées par les parents d'élèves

Mme BECHROURI fait part des remontées formulées par certaines familles. Ces dernières expriment que les goûters sont considérés comme étant « trop légers ».

Réponse de la Ville :

Après avoir recoupé les informations auprès des référents périscolaires, les goûters jugés « légers » correspondent à l'association « produit laitier / fruit » servis lors du temps scolaire. Cette typologie de goûter est donc réduite dans ce nouveau cycle des menus.

A ce sujet Mme PERRAIS propose d'augmenter la fréquence des pâtisseries du Chef. Jérôme KELLER doit évaluer la faisabilité technique avant de prendre en engagement.

Remarque des parents d'élèves : Concernant les prestations des déjeuners les retours positifs, neutres et négatifs s'opposent entre les familles en fonction des écoles. Point également confirmé par Mme BRIGNET. Mme BECHROURI s'étonne de l'absence de présentation par la Ville des résultats des collectes de biodéchets.

Réponse de la Ville :

Seule commune du territoire de la Vallée Sud Grand Paris à solliciter ces données auprès de l'intercommunalité, nous ne pouvons plus bénéficier des tonnages gaspillés par école. En effet, depuis leur contractualisation avec le prestataire SEPUR, l'intercommunalité ne fait plus peser les tonnages sur les établissements scolaires.

Les Elus fléchés de la commune siégeant au sein du territoire seront sollicités pour demander un redémarrage de ce dispositif. A noter que les demandes formulées auprès des homologues de la restauration scolaire n'ont rien donné.

Remarque des parents d'élèves : Mme BRIGNET précise que les éléments de communication transmis par la Ville au sujet de la problématique des hauts de cuisse seront communiqués aux familles. La problématique du pain, bien qu'absente actuellement, demeure un sujet d'inquiétude pour les familles.

Réponse de SCOLAREST :

3 boulangeries sont chargées de fournir les écoles. Seul un fournisseur fait subir aux équipes de restauration des problématiques de qualité variable et de quantité insuffisante malgré des commandes passées dans les délais. Cette boulangerie est alors régulièrement contactée pour corriger ses anomalies.

Afin de mieux répartir les volumes commandés aux boulangeries tout en restant cohérent dans les secteurs géographiques d'appropriation, une étude sera lancée durant la période estivale pour prospecter d'autres boulangeries. Deux véritables freins demeurent :

- la capacité des boulangeries locales à prendre en charge des nouveaux frais de fonctionnement relatifs au véhicule de livraison avec chauffeur-livreur ;
- des jours d'ouverture et de fermeture en adéquation avec nos périodes scolaires/périscolaires.

3- Remarques formulées par les directeurs d'école

Remarque de Monsieur HAMEL : Il fait part du gaspillage alimentaire constaté sur l'entrée du plat « signature » d'Olivier CHAPUT en date du 20 juin dernier. Trop disruptif pour les enfants, le gaspacho de melon et pêche blanche n'a pas convenu auprès de tous les convives. Les autres membres confirment également ce constat. Des enseignants présentent le menu du jour aux élèves de leur classe, en conséquence il est demandé de communiquer lors des prestations culinaires gastronomiques et de transmettre aussi les recettes aux équipes pédagogiques.

Réponse de la Ville et de SCOLAREST : Pour communiquer sur l'évènement, des affiches à l'entrée des écoles furent installées ainsi qu'une fiche explicative des recettes à destination des ATSEM et des animateurs. Ces éléments de communication, lors des prochains évènements, seront également transmis aux directeurs d'établissement.

Remarques de Mesdames KECK et PERRAIS : Il est précisé que les portions de légumes verts servis aux enfants sur leur établissement sont trop basses. Un audit Ville – Scolarest est déjà lancé à ce sujet. Les équipes enseignantes de Jules FERRY qui commandent le repas adulte font remonter leur « ras-le-bol » des féculents trop régulièrement fréquents dans les menus.

Enfin, l'association « nem – nouilles » a été considérée comme étant incongrue.

Réponse de la Ville et de SCOLAREST : un point de vigilance sera mis en place en Commission afin d'éviter leur validation. Jérôme KELLER précise toutefois que cette association fut validée par les enfants de la Ville desservie, en tant que repas extérieurs, depuis la cuisine centrale d'Antony.

4- Remarques formulées par les directeurs de centre de loisirs

Il est remonté que les courgettes crues râpées en entrées ont été appréciées des enfants. En parallèle, le conditionnement et la réchauffe des galettes végétariennes avec la sauce d'accompagnement ont altéré la texture du plat proposé pour les adultes. Enfin, concernant les pique-niques sur place (prestation de sandwich réalisée sur l'office de restauration par les agents) un emballage plastique est nécessaire pour déguster confortablement le sandwich.

Réponse de la Ville et de SCOLAREST : l'association de la galette et sa sauce dans les barquettes ne sera pas reproduite. Concernant l'ajout d'un emballage plastique pour les pique-nique sur place, la Ville a souhaité réduire les emballages plastiques avec ce nouveau Contrat mais étudiera avec SCOLAREST une réponse technique à cette demande (contenant réemployable...).

5- Animation culinaire : diffusion du reportage d'M6

Le premier des 3 ateliers culinaires au sein de la cuisine centrale a bénéficié de la présence des journalistes d'M6. Au lien suivant, de la minute **36:17** à la minute **40:15** vous pouvez découvrir le reportage de l'atelier d'Olivier CHAPUT :

https://www.6play.fr/un-jour-un-doc-p_22196/manger-sain-et-pas-cher-tout-pour-nos-enfants-c_13080596

6- Perspectives 2024-2025

Une présentation des actions menées lors du second semestre 2024 était prévue. Faute de temps, elle n'est pas évoquée en commission. Elle est disponible en annexe au présent compte-rendu.

7- Les menus

Quelques changements furent réalisés en Commission :

- Le 06/09 : une banane est prévue au goûter ;
- Le 13/09 : Une saucisse fumée CE2 et une purée façon aligot seront proposées ;
- Le 25/09 : des pommes de terre vapeur sont proposées ;
- Le 04/10 : des courgettes râpées sont proposées ;

Faute de temps, le cycle des vacances scolaires sera étudié à-part.

8- Dégustations des plats

Dégustation de 3 recettes :

- Gaspacho du menu « signature » d'Olivier CHAPUT
- Chou-fleur émincé cru, raisins secs, vinaigrette (recette des enfants)
- Galette de lentille BIO et sauce tomate (peu appréciés des adultes) NON VALIDEE
- Cake aux fruits rouges de la Cheffe

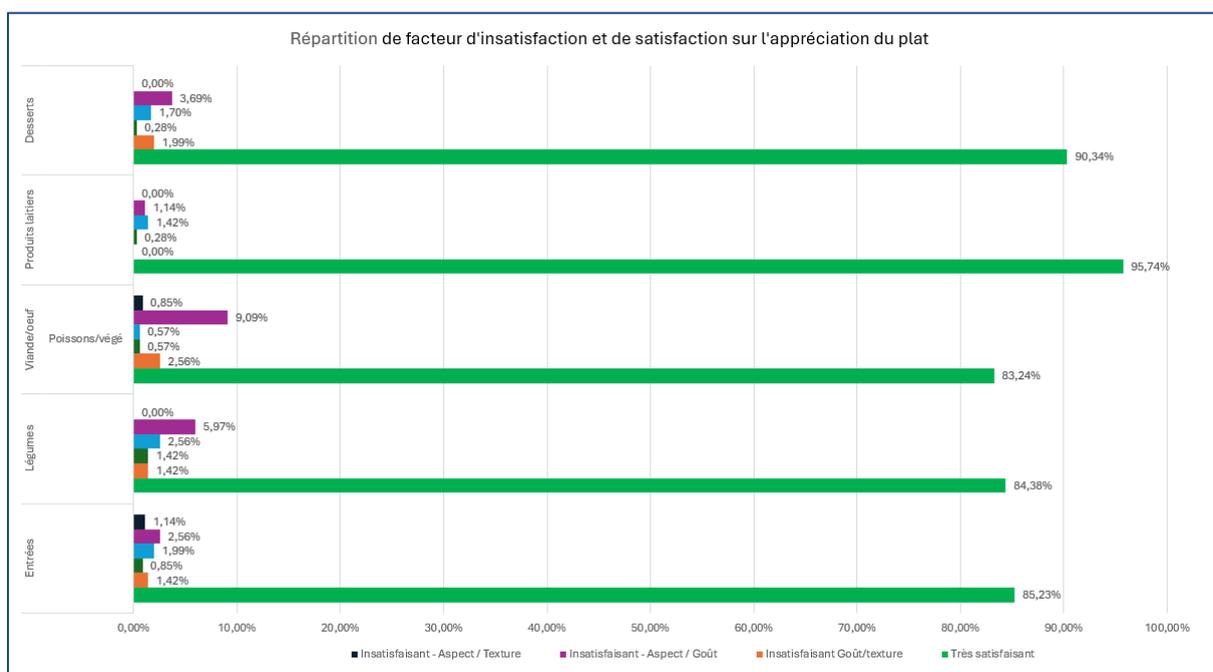
9- Fin de séance : 20h

<i>MEMBRES</i>	<i>Présents</i>	<i>Absents</i>
Mme FAURET - Conseillère Municipale chargée du périscolaire	x	
Mme BRIGNET - Représentante A.A.P.E.E.L.A	x	
Mme BECHROURI - Représentante F.C.P.E	x	
Mme PERRAIS - Directrice Adolphe Pajaud maternelle	x	
Mme KECK – Directrice Jules Ferry Elémentaire	x	

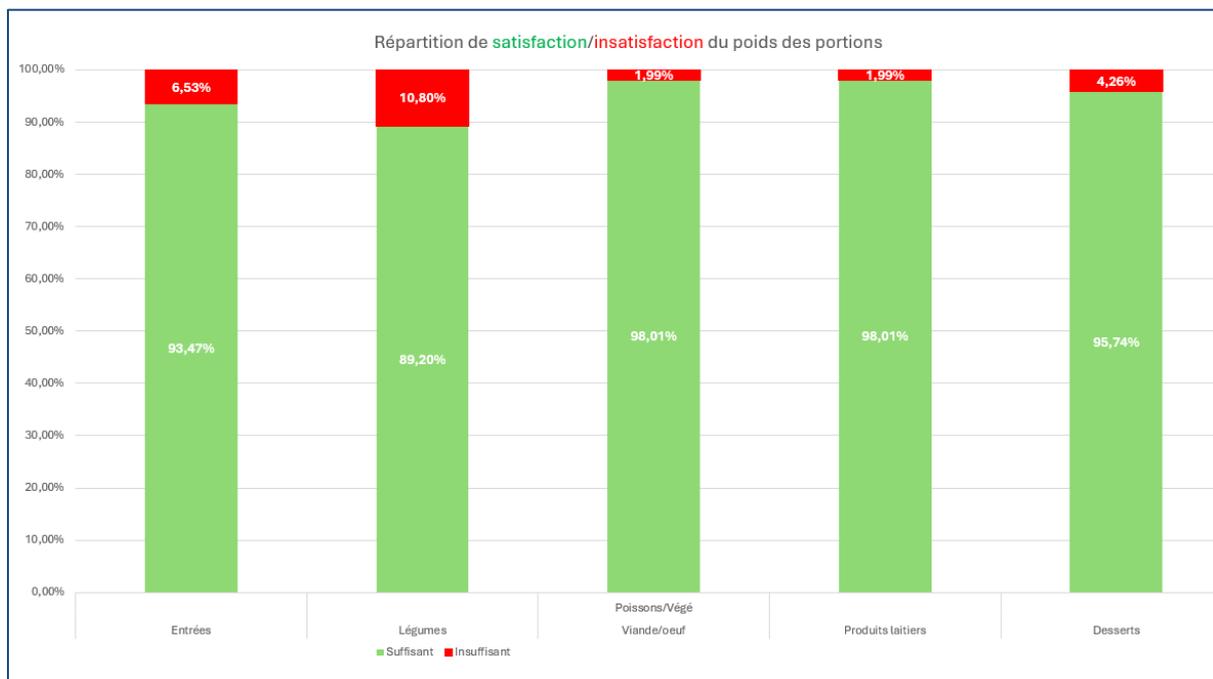
Mr HAMEL – Directeur Ferdinand Buisson élémentaire	x	
M. KELLER – Directeur de la cuisine centrale	x	
Mme ALBIS- Directrice adjointe de la cuisine centrale	x	
Mme LUCAS – Diététicienne SCOLAREST	x	
Mme ADENOT – Directrice de l'Education	x	
Mme MLIH - Directrice du C.M.L. élémentaire Parc Heller	x	
M. MAUGERE - Directeur du C.M.L. Paul Roze	x	
Mme BEN MEZIAN- Responsable Service Périscolaire et Actions Educatives	x	
M. PRADON – Chargé de la restauration	x	

FOCUS SUR LES RETOURS DES REFERENTS 2022/2024

Un formulaire dématérialisé permet aux référents périscolaires ainsi qu'aux directeurs de centre de saisir le niveau de suffisance / insuffisance des portions des enfants ainsi que leur appréciation des plats. Depuis la rentrée scolaire, 352 retours ont été formulés. En voici leur synthèse :



Le niveau de satisfaction des plats par les antoniens oscillent entre 83.24% (apports protidiques) et 95.74% (produits laitiers). Après analyse, il s'avère que les 9.09% d'insatisfaction sur les plats protidiques proviennent de l'assaisonnement trop marqué en sel sur ces plats en sauce.



Les portions servies aux antoniens leur conviennent globalement : leur niveau de suffisance est évalué par les enfants entre 89.20% pour les légumes à 98.01% pour les produits laitiers. La simplification des apports en fromage (pate molle et fondus) a permis de régler l'insatisfaction concernant les produits laitiers. Un point résiduel demeure concernant les légumes d'accompagnement.