



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

## **COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION**

**28 NOVEMBRE 2019**

### Présents :

Camille BORIES  
Gautier DERONT-BOURDIN  
Mylène DJEGHRIF-MARTIN  
Stéphanie SAMMUT (ELIOR)  
Mylène TRUC (ELIOR)  
Jérôme SIMEON (ELIOR)  
Corinne DOMAIN - Responsable cantine ILE VERTE  
Marie-Thé LEGGIO - Responsable cantine GARBEJAIRE  
Sylvie ROUTIER - Responsable cantine SARTOUX  
Lydia TAOUTAOU - Responsable cantine CAMPOUNS  
Emma OLDFIELD-REEVE – FCPE Daudet Campouns  
Claire JALINIER – FCPE Daudet Campouns  
Aurélié GUIMINEL – APE Ile Verte  
Sara FENDALAH - APE Ile Verte  
Jérôme HEYDON – LIPEG Garbejaire  
Suzanne TOUZEAU – FCPE Garbejaire  
Lamjae MAHREZ – FCPE Garbejaire  
Sara VORON – FCPE Sartoux

Un tour de table de présentation est effectué.

### Ordre du jour

- A – Un nouveau marché pour plus de qualité (les grands principes)
- B – Présentation du prestataire
- C – La semaine du goût
- D – La lutte contre le gaspillage
- E - Etude des menus
- F – Dates à retenir
- G – Le goûter, un moment de découvertes
- H – En route vers une restauration municipale

### A – Un nouveau marché pour plus de qualité

Présentation des grands principes du nouveau marché qui a débuté le 1/11/2019 :

- 5 composantes pour tous
- Respect des grammages du GEMRCN
- + de 66% de produits issus de l'agriculture biologique (tous les jours :
- 2 composantes BIO fournies par ELIOR ; le pain BIO et 1 fruit BIO fournis par la Commune)



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

- Toutes les viandes labellisées et d'origine française
  - 1 produit local par jour
  - Au moins 1 produit fait maison par jour
  - 1 menu végétarien par semaine
  - Des planches de menus plus lisibles
- ➔ pour rappel, les attentes et remarques des parents des années précédentes ont été entendues et intégrées dans le nouveau marché.

#### B – Présentation du prestataire ELIOR

ELIOR, grand groupe national.

Valbonne est un client First puisque plus de 1000 couverts par jour.

La cuisine centrale de Draguignan :

- 3 tournées pour fournir 55 satellites
- 84% de convives scolaires
- 46 collaborateurs : 23 en cuisine centrale + 23 dans les cuisines satellite auprès des enfants
- production de 5000 repas par jour

Valbonne est un client exigeant au vu du cahier des charges très ambitieux. Ces demandes ont remis en questions certaines pratiques de la restauration collective, notamment le lundi Végé qui a permis d'anticiper les demandes des autres communes.

Présentation de Mylène TRUC, diététicienne :

Son travail consiste à établir les menus à partir d'un logiciel où sont référencés tous les produits, les recettes, les repas possibles en fonction des possibilités techniques de la cuisine centrale, du respect des recommandations nutritionnelles du GEMRCN et selon le cahier des charges de la collectivité.

Le programme des animations 2019-2020 :

- les légumes à l'état brut : le fenouil en novembre, les haricots blancs en décembre, le céleri en janvier, le salsifi en février
- les animations développement durable avec l'atelier cuisine « Régaler plutôt que gaspiller »
- les animations calendaires
- les commissions Enfants pour les enfants élémentaires composées d'un atelier nutritionnel avec le jeu « Equilibre ton repas » suivi d'un repas convivial avec plateau repas pour le petit groupe et, pour finir par l'élaboration d'un menu. Animation proposée dans chaque école pour lancer un petit inter-cantines et définir le menu le plus apprécié.

#### C – La semaine du goût

Du 8 au 12 octobre 2019, mise en place :

- D'animations, jeux et activités : Kim senteur....
- De décorations, mises en valeur des selfs
- D'ambiance conviviale
- De découvertes de nouvelles saveurs avec la présentation du fruit à l'état brut : la mangue



**D – La lutte contre le gaspillage, une semaine pour agir**

Du 10 au 16 octobre, en parallèle de la semaine du goût ont eu lieu :

- des jeux, des stands, des concours de dessins, des sensibilisations
- un concours inter-cantines pour la cantine qui gaspille le moins. Le vainqueur, l'Île verte, s'est vu remettre un diplôme avec 98.71g par repas enfant
- une conférence interactive traduite en langue des signes rassemblant tous les agents du service Restauration, les enfants des centres de loisirs et tout public

Présentation de tout le travail effectué depuis 2017 :

Quelques chiffres de 2017 :

- 114g de déchets « restes à l'assiette » pour les PRIMAIRES en moyenne
- 75g de déchets « restes à l'assiette » pour les MATERNELLES en moyenne
- 60g de déchets non servis en moyenne

Bilan des chiffres de la semaine du 10 au 15 octobre 2019 :

- Grammages moyens : 74g à Daudet, 134g à Campouns (moyenne dans les 2 écoles : 104g) et 99g à l'Île Verte.

Les chiffres de Garbejaire et Sartoux sont inexploitable.

Bilan du travail accompli depuis novembre 2018 à l'école Campouns (école pilote) :

Mois	Nb kg jetés	Déchet moyen par repas enfants – Restes à l'assiette	%age Restes à l'assiette /grammage total	Déchet moyen par repas enfant - Non servis	%age Non servis /grammage total
Novembre	451kg	65g	15%	63g	13%
Décembre	469kg	64g	12%	55g	10%
Janvier	868kg	81g	16%	73g	15%
Février	308kg	62g	13%	76g	16%
Mars	689kg	68g	14%	63g	13%
Avril	399kg	55g	11%	86g	18%
Mai	697kg	54g	11%	88g	19%
Juin	625kg	69g	13%	72g	14%
Juillet	106kg	20g	4%	59g	15%



TOTAL/MOY	2 276kg	60g	12%	71g	15%
-----------	---------	-----	-----	-----	-----

On peut en déduire que :

- Le phénomène de nouveauté (table de pesées) a bien fonctionné au début mais s'est émoussé avec le temps
- Difficultés de faire perdurer les actions de sensibilisation chaque jour tout au long de l'année
- On constate une évolution des comportements : les restes à l'assiette ont tendance à diminuer

Le projet continue :

**Rappel des actions déjà mises en place :**

- Petites, moyennes et grandes portions pour les entrées, les plats, les fruits
- Autonomie au niveau du passage au self : l'enfant choisit de tout mettre ou pas sur son plateau
- Valorisation des produits, selfs et réfectoires pour donner envie de manger
- Présentation des légumes à l'état brut pour une meilleure connaissance de ce que l'enfant mange

**Nouvelles actions correctives :**

- 1 semaine de pesées par mois dans chaque école avec actions de sensibilisation
- constats objectifs de recettes non appréciées : exemple, le céleri

Question de Monsieur DERONT-BOURDIN : malgré tout le travail accompli, il semble que les retours des parents soient différents de ceux que l'on peut espérer. Qu'en est-il ?

Madame REEVE explique qu'elle est passée visiter la cantine de Campouns le 25/11 et que tout s'est bien passé.  
cf compte-rendu.

Madame GUIMINEL est passée, quant à elle, à la cantine de l'Île Verte le 26/11.

Elle a été surprise de voir que les enfants se servaient et mangeaient du chou rouge.

Les retours des enfants sont très positifs. Ils aiment ce qui leur est proposé.

La bonne surprise : ils aiment le pain. Pour rappel, suite aux nombreux retours l'année dernière, la Commune a fait le choix de sortir le pain du marché restauration et de le gérer en direct auprès de notre fournisseur Bio et local basé sur Biot.

Pour le moment, il semble que les enfants ne consomment pas les fruits alors qu'ils sont coupés et prêts au service.

Madame JALINIER attire l'attention sur le fait qu'il faut pousser l'analyse des chiffres sur le gaspillage plus loin et bien évaluer et comparer ce qui est comparable. Ex : les spaghetti bolognaise ne doivent pas être comparés au bœuf à la crétoise.

Y a-t-il eu une identification des plats qui ne sont pas appréciés pour ne plus les re-proposer ?

Réponse : oui, toutes pesées ont été analysées et il a été mis en évidence des plats qui ne sont pas du tout appréciés par les enfants. Pour le moment, la question qui se pose est plutôt d'adapter les recettes qui ont moins plu et d'accommoder les menus.



Madame GUIMINEL demande s'il n'y a pas trop de pression autour du gaspillage ? Il semble que les enfants n'osent pas se servir parce qu'ils ont peur de gaspiller. Il faut bien leur rappeler qu'ils peuvent se relever s'ils en veulent encore. Les responsables cantine expliquent que c'est ce qui est fait tous les jours.

Madame TOUZEAU demande s'il n'y a pas eu des bugs, des problèmes de livraison, de commande, de grammage depuis le début de l'année à Garbejaire ?

Réponse : il n'y a eu aucun problème de ce type.

Une personne demande où sont passés les féculents ?

Réponse de Madame TRUC diététicienne ELIOR rappelle les recommandations du GEMRCN : sur 20 jours, il y a 10 féculents et 10 légumes.

#### E – Etude des menus

Les parents s'interrogent : « où sont passés les desserts plaisir du type gâteaux, flans, crèmes dessert... ? »

Rappel des principes du cahier des charges qui ont été mis en place suite aux retours des membres de la commission tout au long de l'année dernière :

- plus de qualité
- moins de produits industrialisés
- limitation des apports en sucres ajoutés

Camille BORIES précise que les souhaits des parents ont été entendus. Il avait été demandé plus de fruits, ce qui est mis en place pour tous les enfants chaque jour.

Concernant l'apport en sucres dans les yaourts, il avait été demandé de proposer des yaourts nature sans sucre et de ne pas y ajouter systématiquement le sucre avant l'accord de l'enfant afin de permettre à ceux qui avaient l'habitude d'en consommer sans de pouvoir le faire.

Il est rappelé que ces aliments plaisir : gâteaux, biscuits, crèmes dessert n'ont aucune valeur nutritionnelle.

Ils ne sont pas exclus de tous les menus mais sont proposés de manière moins régulière et dans le cadre de menus à thème : chandeleur, épiphanie....

Les avis des différents membres de la commission ne sont pas tous identiques ; Madame TOUZEAU signale qu'elle n'est pas du tout favorable pour revenir sur ce qui avait été déjà décidé l'an passé.

Ce sujet sera tranché par Madame BORIES et Monsieur DERONT BOURDIN.

Modifications abordées en pré-commission :

- Menus des 14 et 15 janvier : inverser les 2 desserts
- Menu du 21/01 : céleri mayonnaise au lieu de vinaigrette qui a été très peu mangé ce vendredi OK en test.
- Menu des 8 et /01 : inverser les entrées
- Menus du 23/01 : poisson pané
- Menu du 6/02 : crêpes jambon-fromage en lien avec la chandeleur
- Menu du 10/02 : composition de Spinaci = épinards en italien






F – Dates à retenir

En l'absence de réponse d'ELIOR, les dates des prochaines commissions restauration n'ont pas pu être programmées

G – Le goûter, un moment de découvertes



### Gouters Péricolaires - VALBONNE

Semaine du 4 au 8 novembre 2019			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CEREALES +lait Eau à volonté	Pain BIO + Coulommiers BIO Eau à volonté	Pain BIO + beurre BIO + confiture abricot Eau à volonté	 Clémentine BIO + biscuit boudoirs Eau à volonté
Semaine du 12 au 15 novembre 2019			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Pain BIO + beurre BIO + cacao Eau à volonté	Pain BIO + chocolat lait Eau à volonté	Fromage blanc BIO + miel + biscuit Petits Beurre Eau à volonté
Semaine du 18 au 22 novembre 2019			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Gâteau yaourt aux fruits maison Eau à volonté	Pain BIO + chocolat noir Eau à volonté	Pain aux noix BIO + buchette chèvre Eau à volonté	Yaourt bananes BIO + Spéculoos Eau à volonté
Semaine du 25 au 29 novembre 2019			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Croissant du boulanger Eau à volonté	Pain BIO + beurre BIO + cacao Eau à volonté	Pain BIO + confiture framboise Eau à volonté	 Orange BIO + st michel Eau à volonté

Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Le goûter a sa place dans l'équilibre alimentaire de l'enfant. Il doit être pris au moins 2 heures avant le dîner.

Il doit être composé de 2 aliments au maximum (fruit frais, fruit cuit, produit laitier, produit céréalier) + 1 boisson (de préférence de l'eau à volonté).

Les goûters sont gérés intégralement par le service Restauration depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

Les grands principes :

- des nouveautés proposées chaque mois
- une grande importance donnée à la variété
- plus de qualité, moins de produits industriels
- du pain BIO local avec de la farine 100% française
- des gâteaux fait maison
- des viennoiseries fraîches
- des laitages, des fruits BIO
- une homogénéité pour tous les temps périscolaires, mercredis et vacances



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

Madame GUIMINEL demande pourquoi il n'y pas de pain proposé tout seul ?

Réponse : c'est le cas, il y a toujours le rab du pain du repas qui est proposé dans toutes les écoles.

Pourquoi est-ce que le pain tout seul n'est pas proposé en même temps que le goûter prévu ?

Réponse : c'est une question d'organisation. En général, les goûters préparés sont proposés en 1<sup>er</sup>, ce qui peut éviter d'avoir des retours ou des incompréhensions disant qu'il y avait du pain tout seul au goûter.

L'organisation des goûters sera présentée lors d'une prochaine commission.

H – En route vers une restauration municipale
---

**Reprise en gestion directe des prestations :**

- Le pain et 1 fruit BIO à chaque repas
- Tous les goûters des écoles et des centres

**Etude pour le passage de la restauration en régie directe :**

- Réalisation des audits dans tous les sites de restauration
- Présentation d'un diagnostic (17/12/2019) et lors de la prochaine commission restauration