



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION

30 JANVIER 2020

Présents :

Camille BORIES
Gautier DERONT-BOURDIN
Magali LONG
Mylène DJEGHRIF-MARTIN
Stéphanie SAMMUT (ELIOR)
Mylène TRUC (ELIOR)
Jérôme SIMEON (ELIOR)
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
Suzanne TOUZEAU – FCPE Garbejaire
Sara VORON – FCPE Sartoux

Ordre du jour

- 1 – Un nouveau marché pour plus de qualité : les laitages et le sucre
- 2 – Les actions, animations projets
- 3 – Les grèves
- 4 – Le règlement intérieur
- 5 - Etude des menus
- 6 – Dates à retenir
- 7 – Les goûters

1 – Un nouveau marché pour plus de qualité : les laitages et le sucre

G.DERONT-BOURDIN rappelle les décisions prises collectivement lors des précédentes commissions restauration concernant les yaourts déjà sucrés : plus de yaourts déjà sucrés, mais proposition de yaourts nature avec un sachet de 5g de sucre mis à disposition des enfants.

Les parents d'élèves précisent leurs demandes :

- Quelle est la quantité de sucre mise à disposition des enfants ? Sont-ils accompagnés lorsqu'ils sucent leur yaourt ? Si non, cela risque d'aboutir à des consommations de yaourts encore plus sucrés que les desserts déjà sucrés
- Intégration d'un dessert « plaisir »



La proposition de la diététicienne, en collaboration avec le service restauration, avec 1 dessert plaisir par semaine est particulièrement appréciée par les parents (diversité, écoute des enfants avec le menu élaboré par leurs soins, bon équilibre plaisir/exigence nutritionnelle)

2 – Les actions, animations, projets

Les parents d'élèves demandent à être destinataires du diaporama.

Les parents d'élèves demandent si la galette peut être reportée ? La question sera discutée au point 3 - « les grèves ».

Les menus à thème : détaillés dans le diaporama

Les commissions enfants :

Satisfaction générale et partagée de l'intégration des CP et CE1 à cette action.

Comment est effectué le choix des enfants qui participent ? Ce sont des enfants volontaires, qui se font connaître auprès des animateurs.

Le titre « commission des enfants » semble difficile à comprendre mais les animateurs se chargent d'accompagner l'action et de communiquer auprès des enfants. Le mot « commission » permet de donner de l'importance à cette instance.

Présentation :

La commission se déroule en plusieurs temps :

- présentation des groupes d'aliments
- jeu sur l'équilibre alimentaire
- repas
- composition du menu en fonction des 3 produits proposés par catégorie, en deux groupes de cinq

Les bâtons de carottes à tremper sont présentés dans des ramequins individuels.

Les enfants ont été contents, les deux groupes ont choisi le même menu qui a été construit notamment autour des pommes sautées.

Les légumes à l'état brut :

Le fenouil, les haricots blancs, le céleri ont été présentés en novembre, décembre et janvier.

A venir : les salsifis, la noix de coco, le chou fleur



La lutte contre le gaspillage alimentaire :

Rappel : les jours de grève sont sortis des chiffres.

Les parents d'élèves demandent quels menus ont été servis cette semaine ? Ils seront communiqués avec le diaporama.

A Garbejaire, les efforts sont à faire sur les restes à l'assiette et les non servis. Quelles actions sont envisagées ? Elles sont à déterminer.

Il faudrait distinguer dans le « non servi », ce qui va être resservi.

Peut-on prendre ces résultats pour affiner les menus ? Effectivement la démarche est entamée (rappel discussion précédente sur le céleri vinaigrette) : interrogations sur la galette italienne par exemple (trop sèche) mais il faut creuser avant tout les conditions de réchauffe.

3 – Les grèves

Les élus rappellent leur engagement de maintenir autant que possible la cantine en cas de grève, et donc la décision qui a été actée en commission restauration de servir systématiquement des repas froids (arbitrage des impacts repas froids systématiques/fermeture du service sur les organisations familiales).

Les parents d'élèves demandent si le service restauration reçoit un préavis de grève ? Oui, au niveau national mais cela ne donne pas de visibilité au niveau local sur le suivi de la grève par les agents. Les agents se déclarent grévistes s'ils le souhaitent et quand ils le souhaitent. Des négociations collectives sur la mise en place d'un service minimum de la restauration seront entamées après la période électorale, conformément à la loi de la transformation de la fonction publique.

Rappel : les enfants apprécient les menus de grève. Le gaspillage est très faible ces jours-là d'ailleurs.

Mme REEVE demande comment sont diffusées les informations sur les grèves ? Les SMS (payants pour VSA) sont envoyés en cas de fermeture de service, c'est une situation d'urgence. Sinon, la communication est faite par affichage, KidsCare et sur le site internet.

Elior précise ses propres contraintes de fonctionnement, notamment en ce qui concerne les surfaces de stockage, les délais de réservation des denrées et d'acheminement et les réorganisations des équipes pour les changements de menus.

Les changements de menus sont affichés à côté des menus. L'application ELIOR n'est pas forcément actualisée.

Les galettes ont été annulées car elles ne pouvaient pas être stockées en attendant de pouvoir les resservir. De plus, les délais de commande sont très contraints.

Mme GUILLON DE CHEMILLY rappelle que les parents d'élèves sont volontaires pour venir aider en cuisine si nécessaire.



Mylène TRUC rappelle que les 4 composantes sont bien respectées, de même que l'équilibre global du menu de grève (1 produit laitier, 1 féculent, 1 protéine, 1 fruit.) Nutritionnellement, les chips n'ont pas d'intérêt mais sont un élément plaisir. Rappel : l'équilibre alimentaire se construit sur plusieurs jours.

M. SIMEON explique qu'ELIOR a cessé de proposer les salades individuelles car elles étaient proposées dans un contenant en aluminium, ce qui causait des problèmes de sécurité à l'ouverture (coupures).

Décision de la commission restauration : souhait de maintien du service de restauration en cas de grève, avec repas froids et maintien des chips.

4 – Le règlement intérieur des activités périscolaires

Les membres de la commission restauration sont favorables aux évolutions proposées et à l'étude pour la rentrée 2020/2021 :

- **Droit à la restauration :**

Art. L. 131-13 - Création d'un droit d'accès à la restauration scolaire : L'inscription à la cantine des écoles primaires, lorsque ce service existe, est un droit pour tous les enfants scolarisés. Il ne peut être établi aucune discrimination selon leur situation ou celle de leur famille.

=> Suppression des capacités d'accueil dans le règlement

- **Application tarifs VSA pour les enfants scolarisés en classe ULIS :**

Rapport du défenseur des droits (date) : l'application d'un tarif « hors commune » aux enfants en situation de handicap scolarisés en classe ULIS peut constituer une discrimination.

5 – Etude des menus

Mme JALINIER demande comment les +/- (plats appréciés/plats pas appréciés) sont évalués s'il y a une seule semaine de pesée par mois. Ces retours sont basés sur l'expertise des agents de restauration.

Mme TRUC rappelle que les blettes sont peu souvent proposées, ce qui explique aussi les réticences des enfants.

Sur la question des fruits :

- Mme REEVE demande comment on peut faire comprendre aux enfants qu'ils peuvent manger deux fruits lorsqu'il y a au menu un « double fruit ».
- Mme TOUZEAU demande si la proposition de fruits par ELIOR peut être limitée à 1 fois par semaine.
- Mme GUYON DE CHEMILLY demande si les fruits proposés sont entiers ? Les fruits sont coupés pour éviter le gaspillage mais les enfants peuvent se resservir.



- Mme JALINIER apprécie que les fruits soient déjà coupés par le personnel car les enfants n'ont pas forcément l'habitude de couper leurs fruits à la maison et les couteaux de cantine ne sont pas forcément adaptés.
- La difficulté de couper les poires et les pommes à l'avance est soulignée car le fruit noircit.
- Mme TAOUTAOU explique que les fruits sont proposés de différentes manières à chaque service (entier, coupé, en salade de fruits, en jus, etc.).

Sur la question des menus sans féculent :

- Mme JALINIER trouve que les menus sans féculent sont trop « légers » (ex : 3 mars, 12 mars, 20 mars, 24 mars). Pourrait-on proposer une entrée copieuse ou un gâteau en dessert ou un laitage ?
- Mme TRUC explique que le fruit remplace la crudité.
- Un compromis est proposé de modifier 2 menus sur les 4 identifiés (les 3 et 20 mars) : par exemple, pour le menu du 3 mars, Mme TRUC propose de rajouter une salade de pâtes en entrée, de supprimer le Saint Paulin et de rajouter du fromage râpé avec les raviolis du 2 mars ; pour le menu du 20 mars, M. SIMEON propose un taboulé en entrée à la place du fruit bio
- Finalement, M. DERONT-BOURDIN propose de ne pas faire de modifications de menus mais que les 3 et 20 mars, les parents d'élèves viennent en observation dans toutes les écoles et que la pesée des déchets soit organisée. Les données seront objectivées et les résultats présentés lors de la prochaine commission restauration

Sur la question des menus avec triples « desserts » :

- Mme TOUZEAU demande si les desserts du mardi 14 avril, au nombre de 3 (dessert + fruit + fruit), peuvent être diminués. Inversion du flan vanille (mardi 14 avril) avec le fromage Saint Paulin (jeudi 16 avril).
- Rappel : pour ELIOR les desserts lactés comptent comme un laitage et pas comme un dessert sucré.
- M. SIMEON propose de remplacer le fruit bio par de la macédoine mayo. G.DERONT BOURDIN accepte que ce jour-là, il n'y ait qu'une composante bio au lieu de deux.

Sur la question de la variété des fromages :

- Mme TOUZEAU relève que les choix des fromages sont moins variés (ex : semaines du 23 au 27 mars et du 6 au 10 avril) : gouda, edam, emmental. Est-il possible d'inverser avec d'autres semaines où sont proposés du brie ou du camembert ?
- Mme REEVE s'étonne qu'il n'y ait jamais de fromage de chèvre. La difficulté est de trouver du fromage de chèvre bio. M. SIMEON prendra contact avec la chèvrerie de Valbonne pour voir si une action ponctuelle est possible.

Mme VORON demande ce que contiendra la paupiette de veau du 6 mars.

M. SIMEON précise qu'il n'y aura pas de fromage.

Mme TOUZEAU souligne qu'il y a 5 composantes ELIOR le 3 avril. La proposition est de supprimer le clafoutis abricots, qui sera prévu sur une autre séquence de menus.

Départ de l'équipe d'ELIOR.



6 – Les goûters

La présentation des goûters avec les excédents des repas répond aux attentes des parents.

M. DERONT BOURDIN rappelle que le goûter n'est pas un repas mais une collation.

Mme VORON signale qu'à Sartoux, il est arrivé que des fruits soient donnés aux familles pour éviter les pertes. Et Mme TOUZEAU témoigne que les fruits sont aussi utilisés dans des ateliers pâtisserie le mercredi.

La commission restauration est clôturée à 19h30.