

Commission Restauration

Hôtel de ville, Valbonne (salle 200)
Mardi 6 octobre 2020, 18h

Introduction de Monsieur Emmanuel ARDICHVILI, Adjoint au Maire délégué à l'Énergie, aux Ressources naturelles, à l'Agriculture, à l'Agropastoralisme, à la Restauration municipale et à la Ville numérique.

Pour la délégation de la Restauration municipale, ce dernier succède à nos derniers référents Monsieur Gautier DERONT-BOURDIN ou encore Camille BORIES.
Le Maire et son équipe ont la volonté de poursuivre le projet initié par les mandatures précédentes à savoir **d'aller vers une restauration en régie municipale plutôt** que de passer par un prestataire de restauration collective (Elior).
Le projet est de tendre à l'autonomie en eau/énergie/alimentation en partenariat avec la CASA.

Objectif : une **restauration locale et 100% Bio**, en cuisine centralisée sur Valbonne pour l'ensemble des écoles ou bien une cuisine sur place dans chaque école.

Concernant l'approvisionnement, le champ Grand Pré - Tuilières à Valbonne fait 4.5Ha.

Il est disponible pour cultiver et faire du maraîchage Bio. Le terrain est déjà certifié Ecocert.

Ce projet se déroulera par étape sur les **6 prochaines années** comme suit :

Démarrage de la production agricole, réalisation de nombreux travaux d'installation (cuisine centrale ou cuisines déportées), consolidation de l'étude préalablement faite par un bureau de maîtrise d'œuvre, déploiement du projet.

L'Adjoint au Maire souligne « si on arrive à faire tout ça en 6 ans, je serai déjà très content ».

Concrètement, le délai de réalisation sera, si possible, à la fin du mandat car « **la transition se fera doucement** ». La mise en place effective du projet est annoncée pas avant 2026.

Une réunion d'information élargie à tous les parents sera prévue sur ce sujet.

Mr ARDICHVILI est, par ailleurs, engagé à Mouans Sartoux dans l'Association Méditerranée Afrique Solidarité qui gère ce type de projet. L'équipe s'est bien sûr rapproché de la commune de Mouans Sartoux ainsi que celle de Villeneuve Loubet ayant mis en place cette mutation avec succès.

Pour rappel, la commune a signé en nov. 2019 avec Elior un marché sur 1 an, renouvelable 2 fois.

Présentation sous forme d'un Powerpoint réalisé par Mylène DJEGHRIF-MARTIN, Responsable service Restauration-Entretien (en pièce jointe) des éléments clefs à cette commission.

Pour info, ce diaporama a également été présenté dans les services inter-services.

Bilan 2019-2020

- 40 agents dédiés à la restauration
- Budget en hausse de 9% entre 2017 et 2019
- 164 526 repas servis (sachant qu'on en dénombre 250 000 en temps normal, sans crise sanitaire)
- 66% de produits BIO : 4 composantes sur 6 en comptant le fruit et le pain repris "en direct" par la municipalité
- 5500 kg de fruits bio, préparés pour donner envie (quartiers, salade de fruits), fruits français et de saison, sauf la banane.
- Lundi vert : 21 nouvelles recettes végétariennes (hier lasagnes végétariennes maison, retours mitigés). Depuis novembre 2019 (nouveau marché), volonté d'inscrire notre commune dans cette démarche. Les enjeux :
 - Réduire bilan carbone, végétalisation alimentaire
 - Compatible avec convention citoyenne pour le climat
 - Rejoint la loi EGALIM : 1 repas végétarien par semaine obligatoire maintenant

[Sara, FCPE Sartoux] Le lundi, ne profite pas à tous. Certains enfants vont à la cantine un autre jour que le lundi donc ne profite pas de ce jour végété.

[Mylène, resp. Restauration à la mairie] 97% des enfants sont inscrits à la cantine tous les jours. Le jour est fixe pour créer un repère et coller avec la loi EGALIM. C'est également plus simple pour l'inscrire dans le cahier des charges d'Elior.

[Unanimement] En revanche, il serait judicieux de le communiquer plus clairement (encart dans le guide de rentrée, par exemple) afin que TOUS les parents aient l'information sur ce lundi « végété » avant d'inscrire leur enfant à la cantine. Ce jour fixe permet d'équilibrer les repas notamment ce jour-là si l'on opte pour suivre le « végété » à la maison.

Les parents des 3% d'enfants (ne mangeant pas à la cantine tous les jours) pourront plus facilement choisir les jours de cantine exceptionnels de leur enfant.

Il est également primordial que les enfants aient conscience que ce jour est important : pour l'alimentation, les ressources, la planète ... Poursuivre nos actions pour que le temps de restauration puisse aussi être un temps « d'éducation à l'alimentation ».

[Nadjette, FCPE Sartoux] Action pour éduquer ?

Pour toucher les familles, il faut communiquer auprès des enfants, pas que les parents

[Mylène] Un gros travail sur les menus a été fait pour les rendre plus lisibles et identifier la part de la Mairie. Les actions menées auprès des enfants avec les différents services et notre partenaire Elior tendent vers cette prise de conscience et l'éducation à l'alimentation ».

La communication va encore s'améliorer.

- **Lutte contre le gaspillage** : 50% de moins de "Restes à l'assiette" entre 2017 et 2020, campagne de sensibilisation menée par la Mairie/conférence interactive.
Une pesée est organisée 1fois/mois et les déchets sont mis dans le compost de chaque école. Les enfants sont associés à cette action.
- Gestion de **44 PAI** alimentaires : frigo et micro-ondes adaptés pour les paniers-repas, matériel destiné aux évictions

- **Travaux :**
Installation de climatiseurs dans chaque réfectoire de toutes les écoles en prévision de canicule
Divers autres travaux effectués cet été (voir PPT)
- Gestion du COVID : déconfinement progressif
 - ⇒ Priorité : accueillir les enfants à la cantine
 - Réouverture des cantines dès le 12/05
 - Au début pique-niques car possible de les acheminer dans les classes
 - Puis repas froids en cantine, puis repas chauds
 Elicor très réactif/ Période difficile pour les équipes/ **Très bonne gestion de la crise !**
 Depuis septembre, le protocole sanitaire est allégé ce qui permet d'accueillir tout le monde au self mais en imposant une désinfection des tables et chaises entre chaque passage d'enfant.

[Suzanne, FCPE Garbejaire] Pourquoi les CP-CE1 étaient servis à table en début d'année et plus maintenant ?

[Elena M - Elue à l'Education] Il y avait des cas de Covid, j'ai donné la recommandation de limiter le brassage

[Mylène] Ce n'était pas une demande du service restauration

 - 3 passages de nettoyage par jour pour les sanitaires : nettoyage complet et désinfections

Actions, Animations et projets

- 1) Une **formation** pour les 44 agents du service sur le thème de l'éducation au goût intitulée
« LE PLAISIR COMME MOTEUR DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE » dispensée par le CNFPT débutera mercredi 7 octobre 2020. Cela représente 3 sessions sur 2 jours (mercredi).

L'éducation au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire
On demande aux agents d'accompagner les enfants mais ils ne sont pas formés.
Programme :

- Bases équilibre alimentaire
- Présentation des plats pour susciter l'envie et le plaisir de manger
- Appropriation et implication des personnels

- 2) De nombreuses **animations** sont toujours d'actualité dans les écoles (elles sont proposées et mises en place par Elicor et les équipes de cantine)

*[Elicor] Produits bio et locaux + circuits courts : difficultés de s'approvisionner
Plateforme pour trouver des producteurs locaux, qui peuvent fournir les quantités au bon moment et à un juste prix*

Fidéliser les producteurs pour qu'ils viennent rencontrer les enfants

[Vincent] Sorties chez fournisseurs locaux ?

[Mylène] Non, mais un fournisseur devrait venir dans une école

Les animations maternelle et élémentaire : pas les mêmes

Les ATSEM et animateurs ne sont pas dans la commission. Trop tard pour les faire venir. Communication via les responsables cantine. Communication avec les autres services, mais tous ne peuvent pas participer à toutes les commissions : le Service

Loisirs et Jeunesse se concentre sur la commission jeunesse, le service Éducation sur les conseils d'école.
Toutes les responsables cantine sont en pré-commission.

2-a) Les légumes bruts

Animation reconduite cette année, animation « saveur et découverte »

Découverte d'Un légume par mois

- 15/10 variétés de carottes (velouté)
- 19/11 pois chiche (houmous)
- 17/12 châtaignes/marrons (sauté de dindes aux marrons)

2-b) Commission de menu des enfants

Animation « commission des enfants » : 2 enfants choisis par niveau du CP au CM2 afin de participer à un travail de conception d'un menu équilibré. Un vote est prévu au mois de mai pour le meilleur menu. Le menu gagnant sera proposé au mois de juin ou juillet dans toutes les écoles de Valbonne.

Chaque école bénéficiera d'une animation, et ce, à partir de novembre.

En 2019, Campouns et Garbejaire

10 enfants => frustrations, aller vers 1 enfant par classe

Équilibrer le plateau, choisir un menu :

09/11 Ile Verte

07/12 Sartoux

18/01 Campouns

08/02 Garbejaire

[Léa, FCPE CampounsDaudet] Impliquer tous les enfants

[Suzanne, FCPE Garbejaire] Bien aussi de demander l'avis des enfants, se sentent plus concernés et mangent mieux

[Vanessa, FCPE Campouns Daudet] L'accompagnement des enfants aux repas est efficace

[Sara] Le midi, des animateurs proposent des ateliers autour de l'alimentation

2-c) Menus à thème

12 au 16/10 Semaine du goût : vote pour aliment préféré (carotte, salade, pomme, fromage, pain) sauf en maternelle

19-20 nov. : Valise des saveurs. Pays à l'honneur : Cambodge, Liban, Pérou

17 déc. : Repas de Noël

2-d) Régaler plutôt que gaspiller

Muffins avec le pain de la veille

2-e) Frutti & Veggi

École Sartoux a candidaté pour un atelier découvertes

Plus possible de déguster (protocole du partenaire)

3) Lutte contre gaspillage

1 semaine de pesée / mois

Challenge inter-cantines 21-25/11

A noter :

Les enfants se sentent très souvent assez impliqués par cette thématique et les animations proposés. Ils sont sensibles à leur implication dans les projets et deviennent acteurs motivés !

A Sartoux, les enfants ont eu l'occasion de rédiger leurs requêtes et surtout

doléances concernant la cantine, ils ont fait signer une pétition dans l'école qui est parvenue à Mylène : plus de pâtes, plus de frites ! ... Il faut utiliser ce genre d'actions pour expliquer pourquoi il n'y a pas de frites tous les jours.... Et apprendre l'équilibre alimentaire, le plaisir de manger de tout...

Il a été rappelé que la restauration scolaire a pour vocation de bien nourrir mais aussi d'éduquer à l'alimentation.

Retours sur le menu des mois passés

Septembre - Octobre

Lasagnes de lundi 5/10 : retours mitigés, enfants surpris
Haricots blancs et poivrons rouges, mais peu visibles car dissimulés sous un aspect de sauce « fluo » (couleur du poivron rouge)
Améliorer la texture et l'aspect visuel
Nouvelle recette, validée par Elios, mais 1ère fois par le cuisinier de Draguignan

*[Léa] Trop de plats transformés, frits en octobre ; pas de filets naturels
[Mylène Elios] Poissons panés ou meunières : 70% de poisson, moins de 15% de lipides, pas dans produits frits et pré-frits ; poissons MSC et sans arêtes selon le cahier des charges, donc pas trop de choix (colin, hoki) ; problématique de remise en température ; s'adapter aussi au goût des enfants
Pâtes : sauce servie à part ; servies le lundi végété, car passent mieux que le blé et autres céréales ; pâtes de légumineuses ne supportent pas bien la remise en température*

Les fruits sont proposés aux enfants soit sous forme de fruits entiers, soit par "portion" (moitiés ou quarts).

[Vanessa] Parler plutôt de portion de fruits que de fruits entiers. Mise en avant d'une sous-évaluation de la quantité nécessaire de fruits...

Il a été remonté quasi unanimement sur l'ensemble des groupes scolaires que visiblement par défaut de gestion des quantités par la Mairie (depuis leur reprise de la gestion en "bio" et "local" du pain et des fruits), ils semblent drastiquement rationnés.

Comme il ne reste pas assez (voire, du tout) de fruits en fin de repas, ils ne sont pas non plus présents au goûter. Nous soulignons qu'il est dommage que les salades de fruits des années précédentes (faites sur place avec les restes de fruits entiers) ne soient donc plus d'actualité car les enfants les apprécient beaucoup.

Retour sur la maturité des fruits à surveiller systématiquement afin que les enfants ne tombent pas sur des fruits trop verts, trop mûres ... donc immangeables. Quid sur des fruits verts la veille et très abîmés le lendemain...

Les propositions :

- ✓ *Pour faire découvrir les légumes et les fruits, serait-il possible d'organiser des sorties chez des producteurs ?*
Elios répond qu'il est déjà prévu de faire venir un producteur dans une école plutôt que de déplacer les enfants à l'extérieur, avec leur protocole sanitaire en vigueur (pas de test goût, seulement le toucher et l'odorat).
- ✓ *Comment serait-il possible de renforcer à l'école ce côté éducatif lié à l'alimentation sur le temps du midi mais aussi sur le temps scolaire (difficulté de penser "en commun" quand cela concernerait les agents de restauration,*

les animateurs périscolaires, les ATSEM, les maîtresses et maîtres, et donc différente "entités") ?

Pour associer les enfants à ce qu'il se passe dans leur cantine, il existe quelques activités comme « l'Atelier de sensibilisation au bien manger » organisé à Sartoux par 2 animatrices pendant la pause de midi. Ces activités ne peuvent résulter que d'initiatives de personnels qui souhaitent s'impliquer dans cette démarche.

- ✓ *La volonté de travailler au maximum avec des produits "locaux" est énoncée. La notion de "circuits courts" est toutefois à imaginer du point de vue d'Elior (Draguignan) et plus largement sur la région (rappel de la difficulté de faire participer des "petits producteurs" à une organisation de cuisine de collectivité : volumes, cadences, saisonnalité, etc. ...).*

Novembre - Décembre

Commentaires des parents sur les menus à venir (novembre-décembre)

Les remarques sont diverses et parfois divergentes. Il est pointé que les menus comportent :

- Trop de produits frits : la diététicienne argumente que ces derniers ne sont pas considérés comme frits parce qu'ils comportent plus de 70% de poissons. Or il s'agit de poissons panés frits.
- Il n'y a pas assez de poisson en filet : réponse d'ELIOR concerne le mode de cuisson qui ne permet pas le service de filet car il serait trop sec !
- Demande de varier les céréales
- Il est noté que les pâtes reviennent souvent... notamment le lundi, jour de vege. Peut-on changer avec une autre céréale et même proposer des pâtes complètes ou semi-complètes ? ELIOR est ok mais ponctuellement, sous forme d'atelier découverte.
- Varier les origines des fromages : chèvre et brebis (actuellement seuls les produits issus de la vache sont proposés). Réponse : étant donné la grande quantité demandée (1700 repas), le fournisseur ne peut pas répondre à la demande.

La Mairie a la volonté de construire un partenariat avec la chèvrerie de Valbonne, néanmoins cela semble difficile si nous comptons sur la « petite » production actuelle. Cela peut évoluer dans l'avenir.

- Des retours mitigés quant au plat de lasagnes servi lundi 5 octobre. ELIOR assure que ce plat est cuisiné et non un plat transformé.
- Demande de changement de jour pour le dessert plaisir

[Léa] Pâtes tous les lundis ou presque

[Vanessa] Pas assez de céréales, varié davantage.

[Elena M - Elue à l'Education] Faire des plats avec du blé complet, de l'épeautre ...

[Vanessa] Plutôt du semi-complet qui passerait mieux et avec une sauce (à part de type bolognaise)

[Elior] Dans le cadre d'une animation, selon le référencement

[Emmanuel Ardichvili - Elu à la Restauration municipale] Quiches ? Gratins en plats ? Intégrer plus d'œufs

[Elior] Pas évident de façon régulière. Draguignan 5000 repas/jour, avec si possible menus cohérents : quiches ponctuellement, car compliqué à mettre en œuvre

Un potage par semaine en hiver forfaitairement depuis le nouveau marché signé

[Léa] Plus de crudités ?

*[Mylène] Le moins apprécié. Avec l'hiver le chou revient, peu apprécié
Beaucoup de gaspillage*

[Aurélie, API Ile Verte] Peu de desserts plaisir
Échange desserts 17 et 18/11

[Sara] Pour les enfants qui n'aiment pas le fromage, éviter d'avoir du fromage dans les plats

[Aurélie] À l'Ile Verte, fruits coupés en deux et on ne peut pas se resservir

[Vanessa] Idem, pas assez de salade de fruits, pas de fruits à la garderie

[Mylène] On peut augmenter les quantités de fruits

Autres sujets

Nouveau visuel Communication

[Mylène] Travail sur les menus, pour les rendre plus lisibles et identifier la part de la mairie

Présence des menus sur le site de la commune, diffusion via Kidscare + application à télécharger

Bon'App d'Elior (avec la présence des détails des recettes) → communication en cours d'amélioration

Questions des parents

[Sara] Éviter que les enfants prennent leurs couverts dans les bacs à couverts communs

[Mylène] Pas le personnel. Plus d'hygiène renforcée, mais nettoyer les tables et chaises entre deux enfants. Personne en salle dédiée.

[Sara] Service à la main des pâtes par une dame de cantine

[Sylvie - Responsable Cantine Sartoux] Non, personne à Sartoux. Rappel ce matin des règles de service

[Sara] Sifflet dans le réfectoire ?

[Sylvie] Oui par un agent de cantine, car trop de bruit, ça marche. Animatrice qui, elle, éteint la lumière pour marquer une ambiance différente et faire baisser le niveau sonore

[Mylène] Retour responsable péri : plus de sifflet ; éteindre la lumière pour calmer, mais quand il fait jour.

[Vanessa] Certains parents nous remontent l'augmentation des intolérances au lait de vache. Est-ce envisageable une alternative avec du lait de brebis ou chèvre ?

[Mylène] Partenariat avec chèvrerie. Mais petits producteurs peu intéressés, car peu d'achats l'été. Trop lourd à mettre en place et modification du cahier des charges du prestataire (-> coût)

[Vanessa] Le savon et/ou le gel hydro alcoolique ont sensibilisé certaines mains d'enfant. Quel est ce savon ? Peut-on favoriser le savon au gel ?

[Mylène] Ce savon est le même dans toutes les écoles (cf. Ile Verte). Le nettoyage à outrance des mains des enfants en cette période de pandémie, ajouté aux premières baisses des températures renforcent ce phénomène. Dire aux parents de bien hydrater les mains des enfants et d'utiliser à la maison un savon doux. Beaucoup d'enfants ne se sèchent pas les mains.

Restauration en régie

La nouvelle municipalité veut poursuivre dans la même direction

Phase numéro 1 du bureau d'étude reçue en décembre 2019 ; Le Covid a tout repoussé

[Vanessa] Peut-on avoir connaissance de cette étude ?

Les parents reviennent sur la question et souhaitent avoir une réponse quant à l'étude lancée par l'ancienne Mairie sur ce sujet. La réponse apportée indique que le bureau d'études a livré ses résultats et qu'il reste l'étude la faisabilité. Le diagnostic n'est cependant pas annoncé

Les questions en suspens

Quelles sont les conclusions de l'étude lancée par l'ancienne équipe ? Mylène nous informe que l'étude a été reçue, et qu'ils sont dans la phase d'échange pour clarifier certains points et arriver à un projet plus concret (faisabilité, coûts, etc.). Nous en aurons connaissance.

Le terrain mis à disposition peut-il produire pour la totalité des besoins de la commune ?

Pourquoi une échéance de 6 ans alors que Villeneuve a muté en 3 mois pour 800 000 € de travaux concernant 2 écoles, soit 1400 repas/jour ? (avant, ils avaient Elior)

Quel budget alloué à ce projet par rapport au budget total de la Commune ? Et au budget total de la Restauration ?

Envisage-t-on une modification des tarifs de cantine pour les familles et, le cas échéant, à quelle hauteur ?

Visites des cantines judicieuses

Animations légumes bruts :

- 15/10 : variétés de carottes (velouté)
- 19/11 : pois chiche (houmous)
- 17/12 : châtaignes/marrons (sauté de dindes aux marrons)

Commission enfants :

09/11	Ile Verte
07/12	Sartoux
18/01	Campouns
08/02	Garbejaire

Repas à thème :

12 au 16/10	Semaine du goût : carotte, salade, pomme, fromage, pain
19-20 nov.	Cambodge, Liban, Pérou
17 déc.	Repas de Noël

Ainsi que pour des repas jugés trop « light »