



**COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION**

**6 OCTOBRE 2020 à 18h**

Présents :

Emmanuel ARDICHVILI  
Elena MAGLIARO  
Mylène DJEGHRIF-MARTIN  
Stéphanie SAMMUT (ELIOR)  
Mylène TRUC (ELIOR)  
Jérôme SIMEON (ELIOR)  
Sylvie ROUTIER - Responsable cantine Sartoux  
Vanessa GUYON DE CHEMILLY – FCPE Daudet Campouns  
Léa HAMON – FCPE Daudet Campouns  
Suzanne TOUZEAU – FCPE Garbejaire  
Nadjat MARECHAL – LIPEG Garbejaire  
Aurélie GUIMINEL – APE Ile Verte  
Vincent MONS - APE Ile Verte  
Nadjette BAKOUR – FCPE Sartoux  
Sara VORON – FCPE Sartoux

Ordre du jour

- 1 – Présentation de Monsieur Emmanuel ARDICHVILI
- 2 – Le bilan de l'année 2019-2020
- 3 – Les actualités
- 4 – Les actions, animations et projets
- 5 - Les investissements
- 6 – Un nouveau visuel pour les menus
- 7 – Dates à retenir

1 – Présentation de Monsieur Emmanuel ARDICHVILI

Monsieur ARDICHVILI, nouvellement élu est adjoint au Maire délégué à l'Energie, aux Ressources naturelles, à l'Agriculture, à l'Agropastoralisme et à la Ville numérique.

Comme l'année dernière, les parents d'élèves demandent à être destinataires du diaporama.



## 2 – Le bilan de l'année 2019-2020

Le bilan du service Restauration, détaillé dans le diaporama, reprend les quelques chiffres importants d'une année scolaire.

La page 7 mentionne les différentes étapes de l'ouverture des cantines suite au déconfinement.

Madame Guiminel demande s'il avait été question de ne pas ouvrir les cantines.

Non, cette question n'a pas été abordée une seule fois. Il n'a jamais été envisagé de ne pas ouvrir.

La mairie est largement remerciée d'avoir accueilli les enfants dans les conditions sanitaires particulières que l'on a connues.

## 3 – Les actualités

### Les lundis Végé :

Depuis novembre 2019, la Commune a choisi de positionner les menus végétariens hebdomadaires les lundis.

Ce choix a été fait suite à l'Appel au Lundi vert (cf diaporama).

Madame Voron demande si les menus végétariens ne peuvent pas être positionnés de manière aléatoire les jours de la semaine.

Certains autres parents rappellent que ce sujet avait été acté lors des commissions précédentes et présenté lors de la mise en place du marché restauration.

Il est plus facile et pratique pour tous que les menus végétariens soient positionnés un seul jour pour que les parents s'en souviennent.

Les parents signalent que la communication n'est pas suffisante sur ce sujet.

Cette information a été mentionnée dans le guide de rentrée, dans l'Info et sur les menus affichés devant les écoles et diffusés via le site de la Ville et KidsCare.

## 4 – Les actions, animations et projets

Les légumes à l'état brut : détaillés dans le diaporama.

Ce projet mis en place il y a 2 années déjà est renouvelé cette année encore.

### Les commissions enfants :

Après un très bon démarrage en 2019, les commissions enfants ont dûes être abandonnées en raison du confinement.

Nous reprenons depuis le début dans toutes les écoles à partir du mois de novembre.

Suite au très grand nombre de demandes, il sera possible de le proposer à plus d'enfants du CP au CM2. Il a été fixé 2 enfants par classe élémentaire.

Les menus à thème : détaillés dans le diaporama



L'atelier régaler plutôt que gaspiller :

L'atelier sera proposé lors d'un centre de loisirs des mercredis ou des vacances car le temps le permet et qu'il y a moins d'enfants.

L'Education au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire :

Les 40 agents du service restauration vont bénéficier d'une formation dispensée par le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT).

Un des objectifs est de faire prendre conscience aux agents de la valeur ajoutée qu'ils peuvent apporter à leurs prestations quotidiennes de préparation, de service des repas et d'accompagnement des enfants pendant le temps de repas.

La lutte contre le gaspillage alimentaire :

Les semaines mensuelles de pesées reprennent à compter du mois d'octobre.

Le challenge inter-cantines de la cantine zéro-gaspi est relancé lors de la semaine européenne de réduction des déchets au mois de novembre 2020.

5 – Les investissements

Comme chaque année, l'été est la saison propice aux grands travaux dans les écoles et les cantines. En 2020, beaucoup de travaux ont été effectués notamment dans les cantines SARTOUX et CAMPOUNS.

Les salles fraîcheur ont été installées dans chaque réfectoire pour permettre aux enfants de pouvoir se rafraîchir pendant les périodes de canicule.

6 – Un nouveau visuel pour les menus

Un nouveau visuel pour la présentation des menus a été travaillé pendant l'été.

Il rassemble toutes les infos suivantes :

- La composition des menus avec les labels et les denrées BIO
- La composition des goûters
- La proposition des fruits et du pain achetés chaque jour en gestion directe par le service
- Les lundis Végé
- Les produits faits maison (plats cuisinés sur la cuisine centrale d'ELIOR ou gâteaux faits maison dans nos cuisines pour les goûters)



Etude des menus - Questions diverses :

- Comment sont validées les recettes qui seront finalement proposées aux enfants ?

Monsieur Simeon explique que toutes les recettes sont élaborées au niveau national et soumises à validation d'un collectif d'enfants.

Les recettes sont proposées pour toutes les cuisines centrales. Il n'est pas possible d'adapter une recette.

- Pourquoi y-a-t-il souvent des pâtes le lundi ?

Tout au long de l'année dernière, les demandes ont été renouvelées afin que les enfants puissent manger une fois par semaine des pâtes, aliment qu'ils apprécient.

Il est facile de proposer des pâtes avec une composante végétale pour le repas végétarien du lundi. C'est, en général, une association qui fonctionne.

- Il y a beaucoup de produits panés :

Madame Truc signale que les produits panés fournis par ELIOR ne contiennent pas plus de 15% de lipides et donc peuvent être proposés et respectent les fréquences du GEMR-CN.

Certains produits gratinés comme le poisson pané ne sont pas frits. Ils sont gratinés au fromage.

- Pourquoi il n'y a pas de filet de poisson ?

Le marché signé avec la commune impose du poisson labellisé issu de la pêche responsable. Les fournisseurs référencés chez ELIOR ne proposent pas de filet.

- Pourquoi n'y-a-t-il pas de proposition de céréales complètes ?

Monsieur Simeon répond que ces produits n'ont pas été prévus dans le marché restauration actuel. Ils ne sont pas référencés chez ELIOR et ils ne sont pas adaptés à la liaison froide.

- Pourquoi n'y-a-t-il pas de proposition de quiches ou gratins à base d'œufs ?

Il n'y en a pas dans cette séquence de menus mais des quiches ont déjà été proposées et ont été très appréciées des enfants.

Madame Truc explique que c'est un plat qui demande beaucoup de préparation dans la cuisine centrale.

- Plusieurs parents signalent qu'il manquerait des fruits pendant les repas et les goûters :

Les portions de fruits sont proposées à chaque repas. Ils sont présentés coupés pour que les enfants qui ne souhaitent en manger qu'une moitié puissent le faire sans crainte du gaspillage.

Pour ceux qui le souhaitent, ils ont la possibilité de se resservir.

Un rappel sera fait pour toutes les cantines et les quantités commandées seront adaptées si un manque devait être constaté.

Le surplus de pain et de fruits est distribué au cours des goûters.

Là aussi, une information générale sera envoyée à tous les responsables cantine.

- Madame Touzeau demande pourquoi des roulements de service cantine ont été mis en place en début d'année et abandonnés depuis sans information aux parents ?

Le responsable périscolaire explique que des roulements avaient été mis en place pour être en corrélation avec l'Education Nationale et limiter le non brassage.

Le protocole ayant été assoupli, il a été décidé de revenir à l'organisation normale.

La commission restauration est clôturée à 21h.