



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION

16 mars 2021 à 17h30

Présents :

Emmanuel ARDICHVILI
Mylène DJEGHRIF-MARTIN
Corinne DOMAIN
Eve CONTRINO
Stéphanie SAMMUT (Elior)
Mylène TRUC (Elior)
Jérôme SIMEON (Elior)
Sandrine SELOSSE - LIPEG Garbejaire
Sara VORON – FCPE Sartoux
Vanessa GUYON DE CHEMILLY – FCPE Daudet Campouns
Aurélie GUIMINEL – APE Ile Verte
Pauline DERAM – APE Ile Verte
Suzanne TOUZEAU – FCPE Garbejaire à 18h

- En raison de la crise sanitaire et du couvre-feu, la commission s'est tenue en visioconférence -

Ordre du jour

1. Le PNNS4
2. La semaine du goût
3. L'enquête de satisfaction maternelle
4. Le gaspillage alimentaire
5. Les projets à venir
6. L'étude des menus

1 – Le PNNS4

Mylène Martin rappelle que la nutrition est un sujet d'actualité de plus en plus débattu. De nombreuses décisions sont prises au niveau gouvernemental pour lutter contre l'obésité et la sédentarité. Elle présente les grands axes du 4^{ème} volet du Programme National Nutrition Santé (2019-2023) qui vise à améliorer la santé de toute la population en agissant à la fois sur l'alimentation et l'activité physique (Cf. Diaporama).

Dans le cadre de ce programme, et pour réduire les quantités ingérées conformément à la réglementation, il est rappelé qu'il n'y a pas de sel à disposition dans les cantines scolaires.

Monsieur Siméon ajoute que les fiches techniques des recettes ont été également retravaillées, afin de réduire la quantité de sel contenue dans les préparations.

Quelques parents remarquent que ces mesures ont parfois entraîné des retours négatifs : certains plats ne sont pas suffisamment assaisonnés.



2 – La semaine du goût

Madame Martin fait le bilan de cette action qui a rencontré un grand succès. Les enfants se sont montrés participants et impliqués.

Les élections gourmandes, animation dédiée aux élémentaires ont été organisées toute la semaine. Les aliments personnifiés et mis en valeur par des affiches attractives (Patrice le pain, Paulette la pomme...), ainsi que le vote de fin de semaine, très suivi (90% de votants), ont beaucoup plu aux enfants.

Le succès a été tel que 2 classes maternelles de l'école Ile Verte ont rejoint l'animation. Ainsi, aidés de leurs enseignants, les plus petits ont pu participer au vote.

Les animations mises en place par le service Loisirs Jeunesse ont également été bien accueillies.

3 – L'enquête de satisfaction maternelle

Nouveauté, une enquête de satisfaction à destination des maternelles préparée par Elior a été organisée à Garbejaire et Sartoux.

Avec l'aide des ATSEM et agents de cantine, les enfants ont pu répondre facilement à des questions très simples sur les repas servis à la cantine.

Questions :

- L'enquête porte-t-elle uniquement sur le contenu des assiettes ?

Réponse de Stéphanie : Non, elle est plus large, toute la restauration est balayée.

- Qu'en est-il à l'école élémentaire ?

Intervention de Stéphanie : comme chaque année, 2 écoles sont sondées et les retours des participants sont traités par un organisme BVA.

- Quand aurons-nous les résultats ?

Mylène sera informée par Elior et nous préparerons une communication vraisemblablement par mail ou KidsCare adressée à tous les parents.

4 – Le gaspillage alimentaire

Mylène Martin fait le bilan des mesures engagées ces dernières années. Elle constate que la pesée systématique des aliments a peu d'impact sur le gaspillage, car probablement trop routinière et banalisée. Certains résultats sont encore en deçà des objectifs fixés. C'est le cas par exemple, à l'école élémentaire Campouns.

Pour relancer la dynamique, de nouvelles dispositions ont été prises : les pesées se font à présent une semaine par mois, de manière aléatoire. Toutes les écoles pèsent et les données sont récupérées, analysées et comparées. Cette nouvelle façon de procéder semble beaucoup plus efficace et emporte l'adhésion des enfants.

Madame Martin explique que, comme cela se fait dans d'autres collectivités, certains aliments autrefois pris en compte dans le décompte du gaspillage ne le sont plus : épiluchures, os de poulet, fromages, yaourts, fruits et pain s'ils sont revalorisés au goûter.

Résultat : 17% du poids total des aliments est jeté, soit 63g par enfant. Pour comparaison, ce chiffre était de 114g en 2017.

Ces résultats sont corrects, mais il faut les améliorer encore pour les rendre plus satisfaisants.

Emmanuel Ardichvili demande si ces chiffres comprennent le reste à l'assiette et le non servi. Mylène Martin lui répond affirmativement. Elle ajoute que le suivi est de plus en plus rigoureux et soigné, et que les résultats sur le non servi sont en nette amélioration. Ils le sont moins sur le reste à l'assiette, qui demande un accompagnement au niveau des enfants.



Pour pallier cette difficulté, il a été mis en place depuis l'année scolaire 2018-2019, la possibilité de choisir des assiettes à la portion (petite, moyenne, grande faim).

Les parents font remonter certaines remarques : l'affichage n'est pas suffisant dans les cantines (Sartoux, Garbejaire) et le réflexe n'est pas en place. Un effort est à faire dans ce domaine. Ils demandent à ce que la communication soit plus claire avec les élèves, qui doivent être encouragés à demander la portion qu'ils souhaitent.

Certains parents remarquent également, que bien souvent, les enfants ont encore faim et que la quantité prévue pour les repas est parfois jugée insuffisante. Ils demandent à ce que les chiffres des denrées non consommées soient communiqués aux parents afin de permettre une nécessaire prise de conscience.

Emmanuel Ardichvili intervient et ajoute qu'il faut dans ce cas bien expliquer ce que signifie « non servi » et « reste à l'assiette » et décomposer la moyenne de chacun.

Les parents demandent des précisions sur les différents services mis en place depuis le confinement (bulles). En effet, il semblerait que les enfants soient parfois un peu bousculés car ils doivent laisser leur place au service suivant, ou ont trop peu de temps au dernier service, ce qui ne permet pas d'accéder au rab par exemple.

Mylène Martin répond que la mise en place de services fixes permet normalement de mieux s'organiser pour répartir le surplus entre les enfants car le nombre d'enfant est connu. Madame Domain ajoute que c'est le cas à l'Île verte où l'on peut se resservir à chaque service. Elle remarque en outre, que le protocole sanitaire pousse les enfants à rester plus longtemps à table (et donc à terminer leur assiette) car ils ne peuvent pas aller jouer à l'extérieur. Le temps de repas devient un temps de partage. De plus, les adultes sont plus nombreux à la cantine ce qui permet un meilleur accompagnement des enfants. Madame Martin ajoute que depuis le premier protocole d'octobre, les équipes sont renforcées :

- 1 agent supplémentaire en renfort pendant le temps de cantine et du service goûter,
- 1 ou plusieurs animateurs selon les écoles et les besoins recensés pour encadrer tous les groupes bulle de manière satisfaisante.

Le seul bémol concerne les enfants très autonomes qui se servaient seuls avant les restrictions sanitaires et ne peuvent plus le faire à présent. Ces derniers peuvent alors hésiter à redemander de la nourriture et ne pas manger à leur faim. Il faudrait donc être plus vigilant sur ce point.

Madame Domain informe les parents que les bananes, bien que servies par $\frac{1}{2}$ banane pour éviter le gaspillage, sont désormais commandées à raison d'un fruit entier par enfant. Ces derniers pourront donc être resservis à la demande. De manière générale, une adaptation des commandes est effectuée à chaque constat de manque par un responsable cantine.

Mylène Martin présente le tableau du gaspillage alimentaire.

Constat : la pesée donne de très bons résultats quand elle est accompagnée d'animations (Challenge inter-écoles par exemple).

Pour éviter le gaspillage du chou rouge qui est jeté en grande quantité, la Commission valide la proposition suivante : le chou continuera d'être proposé (diversité alimentaire) mais accompagné d'aliments plus appréciés que le raisin (carottes, mayonnaise), et tranché/rapé le plus fin possible. En ce sens, Monsieur Siméon confirme que les assaisonnements vont être retravaillés dans les recettes. Si toutefois le chou continuait à être boudé, cet aliment ne sera plus proposé aux enfants. Madame Martin ajoute que pour plus de fiabilité, il faudrait faire un bilan systématique et peser les quantités restantes les jours où l'aliment sera servi.

Les autres propositions sont de ne plus présenter le chou ou de diminuer de 10% le grammage afin de limiter le gaspillage alimentaire.



5 – Les projets à venir

- Madame Martin rappelle que les Commissions enfants seront mises en place dès que la situation sanitaire le permettra.

- Sondage parents : le service travaille actuellement à l'élaboration d'un sondage adressé aux enfants et aux parents sur la cantine.

Les fédérations FCPE Daudet-Campouns et APE Ile verte ont déjà adressé un sondage aux parents de leur école.

La crainte est que les parents se lassent, ne comprennent pas la pertinence d'avoir multiplié les sondages et ne participent à pas celui de la mairie qui pourrait recenser le plus d'avis et être le plus représentatif.

Afin d'éviter cet écueil, il faudrait peut-être reculer le sondage et le proposer à la rentrée prochaine. Emmanuel Ardichvili intervient et demande à ce que le sondage soit effectué avant la fin de l'année, ce qui pourrait permettre de préparer l'année suivante.

- Application Bon App' : beaucoup de parents ne connaissent pas l'application d'Elior où l'on peut consulter les menus. Il est nécessaire de revoir la communication pour les encourager à l'utiliser plus massivement.

Mylène Martin propose d'en parler à chaque rentrée scolaire (tracts, logo à rajouter sur tableaux des menus...)

Madame Touzeau explique qu'elle a créé un FAQ sur le site de la FCPE Garbejaire et notamment sur les questions de restauration qui reviennent chaque année. Les parents proposent également de mettre en place une FAQ sur le site de la mairie.

Emmanuel Ardichvili intervient et demande à ce que le sondage soit effectué avant la fin de l'année, ce qui pourrait permettre de préparer l'année suivante.

- Repas à thème

Une présentation d'Elior est prévue mais elle n'a pu être projetée en raison de problèmes techniques. Le diaporama sera communiqué par courriel aux membres de la commission.

6 – L'étude des menus

Etude des menus - Questions diverses :

Mylène Martin et Mylène Truc soulignent le succès des frites bio qui seront de nouveau proposées. La tenue du produit est très bonne et les frites sont goûteuses et croustillantes.

- Colin/Crumble pain d'épices.

Quelques retours négatifs. Selon les parents, les enfants n'apprécient pas trop le crumble placé sur le poisson. Monsieur Siméon a de son côté des échos plus positifs et Madame Martin ajoute qu'en général les plats sont mieux acceptés avec une garniture.

- 2 plats à base de mayonnaise le même jour : macédoine/brandade. Trop lourd ?

Mylène Martin explique qu'une salade était d'abord prévue mais que le plat avait été jugé trop léger. De plus, elle souligne que la macédoine est beaucoup mieux acceptée quand elle est accompagnée de mayonnaise. Et la brandade ne contient pas de mayonnaise.



- Pour des questions techniques, il n'est pas possible d'accompagner les burgers de frites (trop de cuisson). Ils seront donc servis avec des chips. Les parents rappellent la nécessité de menus « plaisir ».
- Que sont les pépinettes ? De petites pâtes. Les moules en julienne ? Réponse d'Elior : moules, julienne de légumes, crème, coriandre.
- Question de parents : Pourrait-on éviter de servir deux fois du poulet dans la même semaine ? Mylène Martin prend en compte la remarque et Elior propose du poisson à la place.
- Aurélie Guiminel demande ce que pourrait manger un enfant qui n'aime pas le fromage lorsque celui-ci est proposé en dessert (carré frais). Mylène Truc répond qu'un certain nombre de fromages doivent être proposés pour respecter les recommandations de teneur en calcium. Il est proposé de remplacer le fromage par un yaourt à la vanille Bio.
- Les parents demandent si un autre plat est proposé quand du porc est au menu. Mylène Martin répond que c'est le cas, mais que cela n'est pas indiqué explicitement par choix.
- Certains parents préféreraient que des fruits bio ne soient pas présentés en dessert deux jours d'affilée (mardi, mercredi). Un des fruits est remplacé par un laitage.
- La salade de tomates bio revient souvent. C'est une valeur sûre ? Confirmation, le plat est très apprécié des enfants. La salade est-elle locale ? Monsieur Siméon explique que cela dépend des approvisionnements. Il rappelle qu'un produit est dit « local » lorsqu'il est produit dans un rayon de 150 km autour de Draguignan. S'il n'est pas disponible, il est possible de s'approvisionner en Espagne ou au Maroc.
- Boulettes de soja/ketchup - Valeur sûre.
- Mayonnaise fabrication maison ? Réponse de Monsieur Siméon : non toujours industrielle car contient des œufs (salmonelle).
- Les repas en bleu sur les planches de menus sont des repas froids.
- Escalope de poulet froide jugée trop sèche par les parents. Ils demandent à ce que l'on ajoute de la mayonnaise.

Reprise visites cantines :

Mylène Martin explique que dans le contexte actuel, les équipes sont sous pression et qu'il vaut mieux patienter un peu avant de les reprendre. Les parents le déplorent car ces visites rassurent. Madame Martin propose d'y réfléchir et d'en rediscuter ultérieurement.

Travaux cuisines Elior.

Monsieur Siméon explique que des travaux auront lieu en juillet/août dans le but d'agrandir la cuisine centrale et le stockage en amont. Par conséquent, une bonne partie de la cuisine sera fermée cet été. Les demandes de changement de menu seront donc plus difficiles en fin d'année d'autant plus qu'il faudra écouler une partie des stocks pour permettre le bon fonctionnement des travaux. Certains menus seront peut-être modifiés en conséquence, en fonction des DLC.

La cuisine ferme la première semaine des vacances et les productions seront délocalisées.

- Les parents demandent des précisions sur les stocks tampon :
Monsieur Siméon confirme qu'il s'agit de raviolis au tofu, haricots verts et compotes.

La commission restauration est clôturée à 20h.