



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 05/03/2015

Personnes présentes :

Mme Elise Grandval, diététicienne
Mme Marcelline François, coordinatrice des satellites de Vanves
M. Jérémie Coste, mairie
Mme Séverine Chemin, M. Thomas Stein et M. le chef cuisinier Guillaume Guérin,
groupe Elios
Mme Mousseau, directrice de l'école de Cabourg
Mmes Sarah Jauncaud, Yamina Thomas, Audrey Okou, M. Dominique Vailhé et M.
Malvere Serge, école Cabourg
M. Eric Orhin, école Larmeroux
Mme Karine Forhan, FCPE
Mmes Armelle Targy et Bénédicte Duzan, API

Excusés : M. Patrick Hennaut, groupe Elios et M. Erwan Martin, mairie.

La réunion commence avec quelques chiffres : 36 230 repas livrés en janvier et 22 144 en février 2015. Les chiffres sont stables, la baisse de février est dû aux multiples absences pour maladie et aux vacances.

ACCES AUX MENUS DE LA CANTINE

« **Bon App** », le site du groupe Elios a remplacé « Cantines.com », le site de la mairie pour l'accès en ligne des menus des enfants.

Cela pose un problème d'accessibilité car ce nouveau site, qui propose de très nombreuses autres fonctionnalités, demande un enregistrement préalable. Certaines familles veulent continuer à avoir accès aux menus en ligne sans être obligées de s'inscrire. Le site créé par l'association de parents d'élève API ne peut plus donner accès aux menus en ligne.

Le groupe Elios assure que l'adresse mail utilisée pour l'inscription ne servira pas pour des mailings ou de la publicité.

La mairie va étudier des remettre les menus en ligne sur un espace du site de la ville accessible à tous librement.

L'objectif ultime est de **supprimer les menus « papier »**. On se met d'accord pour une suppression du papier uniquement à ceux qui en feront la demande.

RESTAURATION SCOLAIRE

Toutes les remarques sur la restauration scolaire sont à faire remonter à la diététicienne de la ville, Mme Grandval. Les remarques enregistrées dans le site API lui seront régulièrement remontées.

- RELEVES DES PROBLEMES DE LA PERIODE PRECEDENTES

Globalement, les consommateurs ont été déçus. Pourtant, les repas sont appréciés et bien consommés. Mais certaines recettes ont fortement déçu !

Les mauvais résultats de certaines recettes relèvent de problèmes d'assaisonnement, de mauvaise gestion des cuissons, en particulier des accompagnements (légumes trop peu cuits), des cakes salés maison servis froids et jugés fades (alors que réchauffés, ils seraient bons)...

Certaines nouvelles recettes ont essuyé un fiasco total : c'est le cas des recettes du repas de « Nouvel An Chinois » et de la tartiflette. Pour le repas de « Nouvel An Chinois », l'entrée et le poulet sauce caramel n'ont pas du tout plu aux enfants. Du côté des adultes, il y a aussi la dénomination qui pêche (le riz cantonnais n'était pas cantonnais, la tartiflette n'avait pas de reblochon mais du gruyère râpé et ressemblait plus à un gratin de pommes de terre !)

Il y a aussi des problèmes de grammage pour certains produits comme les roues de fromage.

Concernant le problème des viandes en sauce (certaines sauces ne sont pas appréciées de certains enfants), il n'est pas possible de séparer la sauce car les viandes cuisent directement dans la sauce.

Il existe un problème insoluble pour les cuisses de poulet : réchauffage barquettes ouvertes, les cuisses se dessèchent, barquettes fermées, elles marinent dans leur jus et ne grillent pas...

- REMONTEES DE L'OBSERVATOIRE DU GOUT (01/12/2014 A 13/02/2015)

52,9% des repas ont été très bien consommés et 34,4% plutôt bien consommés de manière générale.

En maternelle, le pourcentage de satisfaction s'élève à environ 90% en moyenne, exception faite du Pavillon à l'école du Parc où il y a seulement 77%.

En élémentaire, ce pourcentage s'élève en moyenne à environ 85%.

Les « tops » des entrées : les concombres vinaigrette, les œufs durs mayonnaise et le saucisson.

Les « moins » : les cakes salés maison, la salade de chou rouge sauce enrobante et la salade chinoise du repas du Nouvel An.

Les « tops » des plats : les cordons bleus, le saumon sauce aneth, le colin à la vanille, les lasagnes, les pizzas et le sauté de porc.

A noter que les poissons plébiscités sont des **poissons frais**. Et à noter également, la très forte remontée du sauté de porc à la crème.

Les « tops » des accompagnements : les coquillettes, les pommes smile et le riz

Les « moins » des accompagnements : la fondue de courgettes et les lentilles.
A noter que le problème des lentilles identifié était un problème de cuisson.

Côté dessert, un problème identifié sur les flans (problème de répartition de la crème dans la pâte).

L'orange parmi les desserts les plus appréciés.

Concernant les crêpes sucrées, le sucre n'était pas visible car pour éviter le magma fondu collant que donnent les crêpes pré-sucrées, c'est la pâte qui avait été sucrée. Les crêpes ont été jugées plus fondantes ainsi.

A savoir, malgré les idées de certaines mamans sur la bienséance de certains produits, pour la diversité des menus proposés et le plaisir des enfants, la charcuterie et la viande hachée font partie des menus. La restriction vient de la quantité : pas plus d'un produit de ces catégories tous les 20 menus.

- TABLEAU DE SUIVI DES PROBLEMES

Grâce à la mise en place de ce tableau, les remontées des problèmes à Elior sont très rapides. A chaque problème est associée une action corrective, voire une action préventive.

Par exemple, il n'y a plus de sauce enrobante mise en cuisine centrale. Les sauces sont faites et mises sur place.

La dernière réunion bilan du 05/02 a permis :

- une meilleure logistique des réajustements
- une discussion autour de la **qualité des tranchages de certaines viandes** (les rôtis de bœuf « race à viande » ne peuvent pas être coupés correctement car se délitent).
- de soulever **le problème de la qualité gustative qui peut être très inégale** selon le site où le produit est réchauffé et servi...
- d'acter le **rattrapage en nombre de produits bio** sur la prochaine période car les objectifs sur la période précédente n'ont pas été atteints (+ 5 produits bio entre mi-févr. et mi-mai).

- REPAS SPECIAUX PREVUS

- 1- Repas de la Montagne le 12/03
- 2- Repas de Pâques le 09/04 avec une tarte au chocolat maison (nouvelle recette)
- 3- Repas « Grande-Bretagne » le 22/05
- 4- Repas « Tous Fans de Carottes » avec un menu tout carotte à base de carottes locales et des animations le 24/07
- 5- Repas américain le 05/08
- 6- Menu avec les doigts le 12/08

Pas de repas froid cette année.

- LES NOUVEAUTES A VENIR

- De nouveaux fromages fondus
- Un nouveau poisson frais, l'Eglefin