



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 08/10/2015

Personnes présentes :

Mme Elise Grandval, diététicienne et responsable du pôle restauration
Mme Marcelline François, coordinatrice des satellites de Vanves
Mme Justine Ngo Ndjem, responsable des satellites de Vanves
M. le maire Bernard Gauducheau, M. Jérémy Coste, M. Erwan Martin et Mme
Dominique Vaillhé mairie
Mme Séverine Chemin, M. Jean-Christophe Lafont, M. Thomas Stein et M. Patrick
Hennaut, groupe Elior
Mme Mousseau, directrice de l'école de Cabourg
Mme Mathilde Tegret, directrice adjointe ALM Lemel
Mmes Katia Chantepie, Maria Bouzazi, satellite école Cabourg
Mme Florence Lefèvre, M. Julien Dubray, satellite école Fourestier
Mme Mounia, satellite école Parc
Mmes Karine Forhan, Florence Guérin, Nathalie Brée, Isabelle Butterbach, FCPE
Mme Valérie Delbarba, Les Indépendants
Mmes Armelle Targy et Bénédicte Duzan, API

La réunion commence par une **allocution du maire en personne**, venu faire part à tous les acteurs de la restauration scolaire à Vanves des attentes de la municipalité. Le maire rappelle que la restauration scolaire est une délégation de services publics, répondant à un cahier des charges strict. Le prestataire ayant répondu peut avoir des faiblesses mais n'a pas le droit d'en avoir ! La mairie a des exigences énormes en la matière et 0 degré de complaisance !

D'autre part, le maire tient à replacer les responsabilités de chacun en rappelant que la restauration scolaire concerne 5 repas maximum par semaine contre 9 repas minimum dans les familles. L'équilibre alimentaire doit se faire sur les 14 repas de la semaine et pas uniquement sur les 5 repas « école ».

En dernier lieu, le maire reparle de la hausse exponentielle des demandes des parents d'élèves à assister aux repas en cantine des enfants. Au vu de cette hausse déraisonnable à son sens, les demandes seront cadrées.

Petit addendum API : nous ne sommes pas concernés par la hausse déraisonnable des demandes dont parle le maire. Nous avons tous les ans depuis plusieurs années assisté aux repas des enfants et nos demandes sont identiques cette année aux années précédentes.

INFORMATIONS DE LA PERIODE

Elior sert en moyenne 2 065 repas/jour sur Vanves, environ 40 649 repas par mois.

- ANIMATIONS ELIOR

- Visite chez les producteurs locaux :

L'année dernière, cette animation avait concerné 2 classes de l'élémentaire Cabourg. Elle est reconduite cette année avec visite des fermes et cueillette de légumes.

- Journée d'Innovation culinaire le 09/12/2015 :

45 enfants de l'ALE du Parc testeront les nouvelles recettes pensées par Elior et rempliront un questionnaire.

- Le Menu D'un Chef :

Le chef d'un restaurant vanvéen (encore à définir) fait le menu de la cantine qu'Elior adaptera aux exigences de la restauration collective.

- CREATION D'UNE NOUVELLE REUNION

Les commissions de restauration scolaire, au nombre de 5/an, réunissent des personnes en charge de la mairie, des écoles et accueil de loisirs, des parents d'élève et d'Elior.

A l'initiative d'une demande des parents d'élèves, une nouvelle réunion va être prochainement instaurée réunissant les mêmes personnes **sans Elior**. Ces réunions au nombre de 2/an, auront pour double objectif :

1/ de pouvoir parler librement des problèmes que peut poser Elior afin de faire front ensemble contre Elior si besoin et d'avoir ainsi plus de poids.

2/ de pouvoir discuter des problèmes de restauration scolaire non liés à Elior, **en particulier des goûters !**

Ces 2 réunions auront lieu l'une en décembre 2015 et l'autre en fin d'année scolaire.

SUIVI DES PRESTATIONS

Le suivi s'organisait autour de 5 points :

1. Respect des menus annoncés
2. Respect des quantités prévues dans le contrat
3. Qualité des produits servis
 - Qualité des viandes (respect des labels, gras, cuisson)
 - Maturité des fruits
 - Maîtrise des recettes maison (cuisson, ...)
4. Respect des spécificités techniques
5. Suivi technique

Il y a eu un **net progrès d'Elior sur les points 1 et 2, le point 3 fait encore débat...**

L'enquête annuelle faite en élémentaire aura lieu cette année du 16 au 20 novembre dans les restaurants de Cabourg et de Larmeroux.

- OBSERVATOIRE DU GOUT : BILAN ETE-RENTREE

Cet observatoire fait remonter les remarques des animateurs et des agents de cantine. Les remontées sont plutôt positives sur cette période.

Les remontées des enfants par contre sont **plutôt négatives** pour la même période !
Mise en cause : **la qualité de la viande jugée trop dure et trop grasse.**

Autres problèmes remontés : toujours le tranchage des rôtis et du rosbeef (tranches de taille très hétérogène) et la **maturité des fruits.**

- REUNION SPECIALE DU 14/09/2015

Suite à ces problèmes persistants, la mairie a eu une réunion spéciale avec Elios le 14 septembre dernier.

Cette réunion a donné lieu à plusieurs actions, **en vigueur depuis le 15 septembre** :

1 – Elios a **changé le mode de cuisson de ses viandes en sauce** afin d'en **diminuer la dureté et d'en éliminer la gélatine**. Pour assurer les quantités, Elios a dû procéder à un **surgrammage de 20%** de ces viandes (+150kg pour tous les repas d'une journée sur Vanves).

2 – Elios a instauré la **dégustation systématique avant la livraison** sur la ville de tous les plats proposés dans les mêmes conditions qu'en cantine afin de juger par eux-mêmes du changement des saveurs et des consistances avec le réchauffement.

3 – Elios propose aux nouveaux parents qui le souhaitent de venir visiter la cuisine centrale d'Antony et propose également une **réunion d'information** des parents sur les contraintes qu'impose la restauration collective.

4 – La mairie et Elios conjointement ont mis en place des **dégustations contradictoires** aléatoires : des personnes d'Elios ou de la mairie vont déguster sur place un menu de cantine dans l'un des restaurants de la ville.

Le bilan de ces actions aura lieu le 12 octobre prochain.

Par ailleurs, Elios propose d'organiser des formations aux animateurs pour valoriser les temps de repas.

- PROBLEME SPECIFIQUE AUX PETITS DE MATERNELLE

En petite section, en début d'année, les enfants ont besoin de beaucoup d'aide pour couper les viandes, peler des fruits, ouvrir et sucrer des laitages... Il est demandé lors du choix des menus de début d'année de tenir compte de ces impératifs pour ne pas léser les 2èmes services qui n'ont plus le temps de manger tranquillement.

MENUS

Lors de la semaine du goût à venir, il est rappelé que le thème est l'Italie avec 1 produit phare italien par jour.

- REPAS DE NOËL

Vos représentants API ont fait valoir que **le menu de Noël proposé n'avait pas beaucoup d'esprit de Noël et risquait de ne pas plaire à un grand nombre d'enfants**. La diététicienne et responsable du pôle restauration de la mairie de Vanves a appuyé notre avis.

Elior nous a fait bénéficier d'une dégustation de plusieurs plats en vue de ce menu.

- Dégustation de la salade de mesclun, brebis et miel
Le fromage de brebis est frais et d'un goût doux. Sa présence à Noël est hors contexte. La salade verte ne plaît pas à un grand nombre d'enfants et ne constitue pas une entrée festive.
- Dégustation du hachis parmentier de canard
La purée du hachis parmentier est maison et très bonne. L'aspect effiloché du canard et son goût fort risque de ne pas plaire aux enfants.
- Dégustation d'une blanquette de dinde sauce marron
La viande de la blanquette est complètement dénuée de gras et extrêmement tendre (*Note de vos parents API : biais de la dégustation ?*). La sauce n'a absolument pas goût de marron donc plaira à un grand nombre d'enfants.

Les 3 plats sont très bons dans la bouche d'un adulte mais nos remarques persistent.

Vos représentants API proposent en entrée de la mousse de canard ou du pâté de foie de canard. Mais ces mets, une fois tranchés, risquent de s'oxyder et de prendre une couleur peu attrayante. Du coup, c'est la proposition du **saumon fumé sur son toast** qui est retenu (proposition aussi validée par vos représentants API).

Concernant le plat, c'est la **blanquette de dinde** qui est retenue avec comme accompagnement des **pommes pins** (pommes frites en forme de pomme de pins).

Pour le dessert, Elior explique que leur bûche ne plaît pas aux enfants et qu'elle termine régulièrement à la poubelle. C'est pourquoi ils ont proposé cette année une **jolie coupe glacée vanille-framboise** (présentation promise soignée dans des coupes en verre), qui est validée par la diététicienne comme dessert apportant un peu de légèreté à la fin du repas et par vos représentants car les glaces plaisent aux enfants. D'autant qu'il y ait rajouté le **fameux chocolat de Noël** !

- REPAS DE LA SAINT-SYLVESTRE

Hamburger maison que les enfants plébiscitent + glace à nouveau.

- REMARQUES SUR LES AUTRES MENUS

Retour de l'**escalope de poulet**.

Découverte d'un légume ancien : le **panais**, en purée.

Attention portée à toujours marier un composant qui va être moins aimé avec un autre très apprécié (pour que les enfants aient mangé à la fin du repas).

Beaucoup d'efforts prodigués localement par les agents sur la préparation des plats (sauce vinaigrette maison, présentation des plats...)

Concernant le fromage, vos représentants API font remarquer que proposer du fromage 3 à 4 fois par semaine systématiquement, même si les enfants aiment le fromage, c'est un peu beaucoup. La diététicienne nous explique que **cette fréquence répond à une recommandation nationale (plan GEMRCN**, vous pouvez le consulter sur le site API, onglet « Général », page « restauration scolaire »).

Choix des fruits : pour les fruits des lundis, il ne peut être choisi que des fruits susceptible de tenir le WE (livraison le vendredi pour le lundi), soit des pommes ou des oranges essentiellement.

Les ananas proposés sont toujours des **ananas frais** (coupés sur place dans les écoles) sauf mention « au sirop ».

Les parents d'élèves demandent **plus de poissons** au menu car les viandes sont incroyablement prédominantes (4 jours/5 environ). A nouveau, la diététicienne dit répondre aux exigences du plan GEMRCN et ne pouvoir **en rajouter qu'une fois/mois** maximum. On s'accorde pour cette petite augmentation déjà.

La cuisson des pâtisseries maison a été améliorée et elles plaisent à nouveau aux enfants. Seul l'éclair au chocolat reste industriel.

On demande à Elior d'**augmenter le grammage de la salade iceberg** qui plaît aux enfants contrairement aux autres salades (le grammage des salades était volontairement bas pour éviter un gaspillage trop important).

**PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE
LE 14 JANVIER 2016 DE 18H A 20H, SALLE DUPRAT,
POUR STATUER SUR LES MENUS ALLANT DE FEVRIER A AVRIL.**