



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 14/01/2016

Personnes présentes :

Mme Elise Grandval, diététicienne et responsable du pôle restauration
Mme Marcelline François, coordinatrice des satellites de Vanves
M. Erwan Martin, M. Jean-François Martin et Mme Dominique Vailhé, mairie
Mme Séverine Chemin et M. Thomas Stein, groupe Elios
Mme Mousseau, directrice de l'école de Cabourg
7 personnes des satellites des différentes écoles
Mmes Karine Forhan, Nathalie Brée, Isabelle Butterbach, FCPE
Mme Bénédicte Duzan, API

I - INFORMATIONS DE LA PERIODE

Elios a servi 28 259 repas en décembre 2015, ce qui se situe dans la moyenne avec un creux lors des vacances de Noël comme chaque année.

- ANIMATIONS ELIOS

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

30 enfants en CM1 et CM2 de l'ALE du Parc ont goûté les nouvelles recettes pensées par Elios (sans en connaître le nom ou les ingrédients) et ont rempli un questionnaire individuel.

Il y avait 8 nouvelles recettes proposées :

- Entrées :
 - 1 – Velouté d'endives ----- 91% de satisfaction
 - 2 – Salade de chou rouge
 - 3 – Brunoise de légumes crus
- Plats :
 - 1 – Colin sauce rouge ----- 97% de satisfaction
 - 2 – Dinde sauce violette ----- 72% de satisfaction
 - 3 – Méli-mélo façon ratatouille
- Desserts :
 - 1 – Moelleux au maïs ----- validé
 - 2 – Pana cotta chocolat ----- validé

Sans surprise, les desserts ont plu et les légumes n'ont pas plu. Exception faite du velouté d'endives !!

La moelleux au maïs sera proposé lors de l'animation du 20/06/2016.

- Le Menu D'un Chef :

Le chef reste toujours à définir...

II - SUIVI DES PRESTATIONS

Globalement, Elior a fait de très gros progrès sur sa prestation et les indices de satisfaction sont bien remontés.

- PROBLEMES D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS BIO

L'été 2015 a été sujet à de mauvaises récoltes d'une part et d'autre part, la demande en produits BIO augmente plus vite que l'offre. La conjoncture de ces 2 points pose problème à Elior car **certains produits sont en rupture de stock**.

Pour continuer à honorer son contrat (où l'offre de produits BIO doit remplir une certaine proportion donnée), Elior remplace certains produits par d'autres en prévenant la ville.

Exemple : rupture de stock sur les haricots verts BIO, remplacés par un laitage BIO dans le menu. Le menu reste conforme avec un produit BIO.

- OBSERVATOIRES DU GOUT

Les réponses de cette période ont été très positives. Il y a eu peu de gâchis en comparaison avec les périodes précédentes. Les repas ont été mangés à au moins 75%. Le fait de composer les menus en associant aux mets globalement peu appréciés une composante très appréciée permet aux enfants de manger de manière satisfaisante sur tout le repas.

Les animations ont bien plu aux enfants. Par exemple, à Noël, le saumon fumé a finalement beaucoup plu.

Les fruits tels que les clémentines enregistrent de très bons scores d'appréciation.

Seul bémol : les hamburgers proposés au repas de La St Sylvestre étaient secs ont été peu aimés.

- SUIVI ELIOR

Les dégustations avec Elior sont dorénavant plus espacées et portent essentiellement sur les plats ayant posé problème.

- TESTS DE TRAÇABILITE : EXEMPLES

- 02/12/2015 : test sur la qualité de la viande rôtie portant sur un rôti Label Rouge cuit sous vide (mode permettant une cuisson plus régulière). Résultat : conforme. Le jus est à limiter car les enfants n'aiment pas trop.

- 04/12/2015 : test sur la provenance de poires devant être « locales » (appellation si elles viennent d'un producteur à moins de 200 km de Paris). Résultat conforme : utilisation d'une filière courte « Jardin de Paris » faisant appel à des producteurs dans les 200 km de Paris puis passant par Rungis et faisant appel à une culture « raisonnée ».

La mairie note également que les réponses à ses questions lui parviennent maintenant dans les 48H, ce qui est le délai prévu avec Elior. Là aussi, de gros efforts ont été fournis par Elior pour tenir ces délais.

III - MENUS

Pour cette période, 2 repas à thème et la Chandeleur.

- REPAS SUR LE THEME DU MEXIQUE

En entrée, une petite salade composée de courgettes, haricots rouges et maïs avec une sauce tomates-oignons. Puis des fajitas qui seront assemblées sur place avec une farce au bœuf avec maïs et tomates. En dessert, de la mangue (congelée pas fraîche).

Les équipes des satellites demandent des piques en plastique pour pouvoir faire tenir les fajitas assemblées, en particulier pour les maternels qui ne sauront pas plier leur fajitas eux-mêmes.

- REPAS DE PAQUES

Traditionnel avec œuf dur-carottes, agneau, pommes duchesse et mini cônes vanille avec l'œuf en chocolat.

- REMARQUES SUR LES AUTRES MENUS

Remarques générales

On est dans la saison difficile pour les fruits car la variété est pauvre : pommes, oranges et bananes...

Un travail est mené sur les sauces (cf les journées d'innovation culinaire) pour diminuer les viandes en jus moins appréciées.

Un nouveau référencement a été approuvé par Elior : les pâtes complètes BIO.

Remarques sur les menus

Les crêpes de la Chandeleur sont des crêpes industrielles déjà sucrées, fabriquées par une société ne faisant que des crêpes.

L'ananas BIO est un ananas frais qui arrive entier et qui est découpé sur place dans les écoles.

Les olives des sauces sont dénoyautées.

Quelques légumes sont distribués en boîtes : les haricots blancs à la tomate et les petits pois.

Votre représentante API a bien transmis le souhait de beaucoup d'entre vous de voir se tenir une réunion sur les contraintes de la restauration scolaire collective.

**PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE
LE 24 MARS 2016 DE 18H A 20H, SALLE DUPRAT,
POUR STATUER SUR LES MENUS ALLANT DE MAI A AOUT.**