



## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 18/12/2014

### Personnes présentes :

Elise Grandval, diététicienne  
Marcelline François, gestion des satellites de Vanves  
Mme Mousseau, directrice de l'école de Cabourg  
Séverine Chemin, M. Stein, M. Patrick Hennaut, groupe Elios  
Erwan Martin, Jérémie Coste et Mme ?, mairie  
4 personnels cantines dont Sylvie, responsable satellite Parc  
3 membres FCPE  
Armelle Targy, API

La réunion commence avec quelques chiffres : 28 040 repas livrés en octobre et 35 025 en novembre 2014.

### RETOUR SUR LA VISITE DE LA CUISINE CENTRALE

Power point en ligne sur le site API.

Quelques rappels :

- Usage d'**œuf liquide** car l'œuf frais est interdit (risque de contamination bactérienne).
- **Légumerie** permettant de traiter même les légumes terreux. Par exemple, les carottes, les choux rouges et blancs proviennent de la Ferme de la Haye en Ile de France, soutenue par la ville depuis 3 ans pour sa reconversion bio. (la ferme n'a pas encore le label mais la ville lui achète déjà au tarif bio). Les carottes sont conditionnées épluchées sous vide car l'agriculteur est équipé pour mais le produit est considéré comme frais car la DLC est très courte. La cuisine centrale d'Anthony est aussi équipée d'une **parmentière** qui sert à éplucher uniquement les pommes de terre et qui nécessite un traitement des eaux spécifique à cause de la fécule.
- **Chambre de refroidissement**, permettant de passer de 63 à 10°C en 2 heures pour éviter la prolifération de bactéries et ainsi assurer la sécurité alimentaire des enfants.
- Autonomie de chaque ville concernant ses critères de qualité donc il y a un cahier des charges différent pour la composition des repas destinés à chacune, avec **gestion des labels spécifique** à chacune.
- Plan annuel d'auto-contrôle avec des audits internes et externes.

## RESTAURATION SCOLAIRE

- PROBLEME PERSISTANT DE LA QUALITE DE LA VIANDE

Il y a **toujours des plaintes concernant les viandes en sauté : trop dures ou trop grasses.**

Selon la réglementation, la viande brute (non hachée) doit être présente au menu au moins une fois par semaine.

Elior insiste sur les efforts mis en œuvre et semble un peu étonné de persistance du problème.

Concernant le chapon de Noël : bien que le repas fut apprécié, Mme Grandval précise qu'il ne sera pas reconduit car il ne correspond pas aux critères de qualité de la ville car beaucoup trop gras.

- AUTRES PROBLEMES RELEVANT D'ELIOR

Les **potages avec morceaux** ne plaisent pas, des veloutés seraient préférables.

Les **fruits non mûrs** sont remplacés par des coupelles de compotes ou des conserves. Elior a beaucoup de difficulté à faire parvenir des fruits à maturité, difficultés liées à leur conservation obligatoire en chambre froide. Ces fruits sont conservés à l'école afin d'être resservis à un autre repas quand ils sont mûrs.

Quant aux fruits qui arrivent glacés, selon Elior, c'est exceptionnel !

Le personnel de cantine demande plus de grammage destiné à la décoration des plats (croûtons, œufs durs, ...).

Concernant les salades, les **saucés enrobantes** sont peu appréciées par les enfants. Une partie des entrées est donc disponible sans vinaigrette pour laisser le choix aux enfants. Il est également prévu une diminution des produits déjà assaisonnés et la préparation sur place d'une vinaigrette maison à base d'huile de colza.

Une **meilleure lisibilité des menus** est demandée avec des termes plus clairs. Elior précise que les noms donnés aux plats permettent de rendre les repas plus attractifs.

- PROBLEMES RELEVES LIES AU SERVICE SUR PLACE

**Le service de la cantine laisse parfois à désirer...** Par exemple, le 1er décembre, le flan du dessert a été servi directement sur les tables, les animateurs ont obligé les enfants réticents à manger quand-même ! Les parents d'élève s'opposent à de tels comportements.

Il peut arriver que certains plats deviennent répulsifs à cause de la manière dont ils sont servis. Par exemple, les enfants ont unanimement repoussé les frites le jour du menu « moules-frites » car elles étaient détremées par le jus des moules. Or Elior livre les moules séparément, il convient donc de faire attention à les servir dans un petit bol séparé de l'assiette de frites.

Les bavoirs en tissus des PS en maternelle seront remplacés par des serviettes papiers dans le cadre du passage à une plus grande autonomie et pour occasionner moins de lavages.

- AUTRES POINTS

Un **observatoire du goût** a été mis en place, sous forme de fiches remplies par le responsable satellite ou les animateurs. Ces fiches évaluent les nouveaux plats. Elios analyse puis transmet les résultats à Mme Grandval, la diététicienne. Celle-ci décide alors soit de supprimer le plat, soit de le réadapter, soit de le garder (par exemple, le hachis parmentier à la courgette a été très apprécié donc 1/ ce plat sera reconduit et 2/ la courgette sera servie préférentiellement en purée car c'est ainsi qu'elle est la plus appréciée).

**Concernant les PAI**, le suivi de la composition complète des plats est assuré par la diététicienne, Mme Grandval. Mais les données sont trop importantes pour être transmises dans leur intégralité aux responsables satellites. Une liste d'allergènes est consultable sur place mais pas complètement au point. De ce fait, les enfants souffrant d'une allergie à l'œuf ou au lactose ne peuvent être complètement assurés d'un repas conforme à leur PAI. Dans ce cas, les parents fournissent un panier repas. Pour d'autres types d'allergie, beaucoup mieux définies, comme par exemple l'allergie au kiwi, l'allergène peut être supprimé et remplacé.

- NON-RESPECT DU NOUVEAU CONTRAT VILLE DE VANVES - ELIOS

A la dernière réunion du 8 décembre entre Elios et la ville de Vanves, Elios s'est engagé à améliorer le respect des menus validés, du cahier des charges et de la livraison.

Au cours de ce 1er trimestre, il y a eu **beaucoup de problèmes de logistique** avec le nouveau contrat (problème de non-conformité, de grammage, de nombre de parts et produits annoncés au menu absents à la livraison).

Concernant le tableau de gouvernance : il y a eu satisfaction concernant le nombre d'animations, d'analyses bactériologiques et de produits locaux mais **non satisfaction sur la fréquence des poissons frais et des produits bio manquants**. Le problème lié à la répartition a été réglé en changeant la personne en charge. Pour le reste, des réajustements sont en cours et des compensations prévues : 20 repas supplémentaires au lieu de 10 livrés, conformité au menu annoncé, produits bio rajoutés sur les prochains menus.

La ville a annoncé à Elios que si les problèmes persistaient, **des pénalités financières suivront si le cahier des charges n'est pas respecté**.