



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 22/06/2015

Personnes présentes :

Mme Elise Grandval, diététicienne
Mme Marcelline François, coordinatrice des satellites de Vanves
Mrs. Jérémie Coste, Erwan Martin et JF Martin, mairie
Mme Séverine Chemin, M. Thomas Stein et M. Patrick Hennaut, groupe Elios
Personnels écoles
Mmes Karine Forhan et Nathalie Brée, FCPE
Mme Lucie Moulis, Les Indépendants
Mme Bénédicte Duzan, API

La réunion commence avec un constat unanime de la part de la mairie, du personnel des écoles et des parents : la qualité attendue avec ce nouveau contrat de 6 ans signé en septembre dernier avec Elios n'est pas au rendez-vous !!

DECEPTION UNANIME DE LA MAIRIE ET DES PARENTS

Elios explique avoir traversé un mois de mai difficile à cause de ses fournisseurs.

Tous les jours, des problèmes surviennent dans les écoles, problèmes déjà rencontrés depuis plusieurs années avec Elios. Les Indépendants menacent Elios de sanctions financières de la part des parents si cela continue.

Au mois de mai 2015, des **pénalités contractuelles** ont déjà été déclenchées par 3 fois par la mairie (20% de la facture retenue) – pénalités non répercutées auprès des principaux intéressés, les parents... Ces pénalités sont prévues dans le contrat : elles sont déclenchées par 1 manquement grave ou 4 dysfonctionnements modérés. Au mois de mai, ce sont les plans d'action non tenus et le cumul des non conformités qui ont déclenché les pénalités.

Les deux soucis majeurs rencontrés dans cette période portent sur des **problèmes de qualité et de quantité**.

- CRITERES DECLANCHANT LES PENALITES

Où les parents apprennent qu'un critère de manquement grave correspond par exemple à un label non respecté alors qu'un dysfonctionnement modéré peut

correspondre à une Date Limite de Consommation (DLC) dépassée ou un grammage insuffisant !

Les parents, de manière unanime, s'insurgent devant ces choix. **Il est demandé que ces critères soient revus avec les parents et que des avenants au contrat soient faits.**

SUIVI DES PRESTATIONS DE LA PERIODE

Les effectifs sont globalement en hausse. Sur la période mai-juin, beaucoup de réajustements ont dû être gérés à cause des sorties pas toujours signalées.

- TABLEAU DE SUIVI DES PROBLEMES

Le tableau de suivi est réalisé à partir des remarques :

- des responsables du service Education
- des enseignants et des animateurs.
- des personnels satellites qui effectuent régulièrement de nombreux contrôles (respect des règles d'hygiène, respect des menus, respect des grammages, maturité des fruits, contrôles aléatoires ou ciblés de la traçabilité)

Le service Education a relevé de nombreuses non conformités. Les animateurs ont noté une **baisse de la qualité gustative et une diminution de la taille des portions**. A noter, une forte désaffection des enseignants !

Le respect des règles d'hygiène était globalement bon.

Les satellites ont fait de nombreuses pesées de contrôle et de nombreux contrôles ciblés après dégustation de la traçabilité des produits.

Exemples de résultats par date :

- 11/05 : poulet de qualité non conforme, mairie non prévenue
- 12/05 : sauté de porc de qualité inconnue, document non exploitable ; la sauce maison comporte dans ses ingrédients du roux industriel !
- 18/05 : saucisses de qualité inadmissible ! (à noter que cette fois, les adultes avaient les mêmes saucisses que les enfants et les ont trouvé immangeables ! Ce n'est pas toujours le cas !!) + lentilles de qualité non conforme (en boîte ?)
- 19/05 : poulet de qualité non conforme

Résultats globaux :

- Réajustements non faits
- Changements de produits non signalés (avec en plus les risques liés aux allergènes)
- **Grammages non respectés** (1,6 kg au lieu de 2 kg par exemple)
- **Menus non respectés** (14 changements/33 repas dont 4 non signalés)
- **Barquettes différentes selon pour adulte ou enfant !**
- Problèmes déjà évoqués non réglés (par exemple, toujours les mêmes problèmes avec les roues de fromage sur lesquelles il manque 50g pour faire le nombre de part requis, avec le tranchage de certaines viandes, avec le gras, certaines cuissons...)
- Fruits non mûrs et **fruits absents de certaines préparations** où ils devaient être (par exemple, clafoutis aux poires sans poires !)
- Conditionnement non respecté

- Ratage de certaines recettes (par exemple, semoule au lait trop liquide)

- OBSERVATOIRE DU GOUT

La satisfaction est jugée sur la consommation. Or **les enfants peuvent consommer par faim sans être pour autant satisfait !**

Globalement, la consommation est bonne avec quand-même des chiffres en baisse en élémentaire, pour les plats principaux et même pour certains desserts.

Les parents demandent un outil plus adapté.

- OBSERVATIONS DES PARENTS

Il est noté une **grosse perte de confiance de la part des parents** : les problèmes remontés en commission ne sont pas résolus et restent les mêmes depuis plusieurs années (utilité de ces commissions ?), les tests cantine sont biaisés par le fait que les barquettes « adulte » ne sont pas toujours les mêmes que les barquettes « enfant », la synthèse de l'observatoire du goût est faite par Elior lui-même et en plus, cet outil ne paraît pas adapté pour juger de la satisfaction des enfants...

Les Indépendants menacent de faire le boycott des paiements.

La mairie instaure la **création de deux nouveaux bilans annuels sans Elior** à partir de la rentrée prochaine où elle sera plus à l'écoute des suggestions des parents, où l'on pourra évoquer les problèmes des goûters (ne concernant pas Elior) et qui servira de base pour préparer ces commissions.

Les parents font part du problème du choix entre la dinde et le porc, la dinde est souvent de meilleure qualité que le porc apparemment (en particulier quand il s'agit des saucisses)...

Il est aussi évoqué une demande d'évolution des pratiques alimentaires concernant les protéines : peut-il être envisagé d'introduire parfois des protéines végétales ?

- ATTENTE DE LA VILLE

La ville souhaite 5 axes de progrès :

1. **Respect des menus**
2. **Augmentation des quantités**
3. **Qualité des produits servis**
 - Qualité des viandes (respect des labels, gras, cuisson)
 - Maturité des fruits
 - Maîtrise des recettes maison (cuisson, fruits manquants...)
4. **Respect des spécificités techniques**
 - Conditionnement (par 8)
 - Tranchage
 - Réajustements
 - Indications de coupe et/ou de chauffe
5. **Suivi technique – outils de communication**

- Traçabilité
- Renouvellement du matériel : créer un suivi
- Contrôles hygiène : faire un suivi écrit

MENUS DE L'ETE

Pique-Nique de l'été : 50% des sandwiches seront faits sans porc pour être sûr, pas d'ingrédients bio utilisés dans les sandwiches, pas de pains spéciaux pour plaire à la majorité.

Les sandwiches sont faits sur place par le personnel satellite pour être meilleurs au goût.

L'équilibre nutritionnel des menus a été contrôlé par la diététicienne.

Il est demandé à Elixir de revoir certains points :

- trop de viande de dinde par rapport au poulet (Elixir parle de problème d'approvisionnement, les parents parlent de qualité et de coût)
- trop de viande noble le mercredi (rééquilibrage fait)
- trop de pâtisseries « maison » alors que les pâtisseries industrielles plaisent plus !
- trop de pommes en été, utiliser les fruits de saison

La semaine du goût aura pour thème l'Italie.

DEGUSTATIONS

Les avis donnés proviennent uniquement du parent API présent.

Pizza « maison » au jambon ou provençale : visuellement, la garniture est cramée. La pâte est molle et pâteuse type industrielle, les carrés de jambons sont cramés, je n'ai pas aimé. C'est plutôt indigeste comme une mauvaise pizza industrielle. Je n'ai pas pu goûter la part provençale.

Dessert génoise crème citron : visuellement correct. La génoise est légère, la crème est en bonne quantité, au goût discrètement citronné, très sucrée. J'ai beaucoup aimé mais je ne suis pas sûre qu'un enfant aime autant (citron, côté un peu écoeurant des grosses quantités de crème ?), à voir.