



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 27/06/2016

Personnes présentes :

Mme Elise Grandval, diététicienne et responsable du pôle restauration
Mme Xavière Martin, mairie
Mme Marcelline François, responsable satellite Vanves
Mme Séverine Chemin, M. Patrick Hennaut et M. Thomas Stein, groupe Elios
Mme Delcroix, responsable Pavillon Parc ; Mmes Lefevre et Ngo Njeden, responsables Fourestier et Mme Desbouchages, directrice adjointe maternelle Fourestier ; Mme Boudet, responsable Lemel
Mmes Florence Guérin et Nathalie Brée, FCPE
Mme Bénédicte Duzan, API

I - INFORMATIONS DE LA PERIODE

- BOULEVERSEMENT DU CIRCUIT « LIVRAISON » AVEC LE PLAN VIGIPIRATE

Afin de maintenir la chaîne du froid dans les écoles du Parc, de Larmeroux et Lemel, les camions Elios sont à nouveau autorisés à entrer le temps de la livraison des repas.

- CHANGEMENTS DE PERSONNES

M. JF Martin, directeur du service Education, va être remplacé en juillet par Mme Clémence Réjaud. M. Thomas Stein, du groupe Elios, va être remplacé en septembre par Mme Laurianne Lory.

- RENCONTRES « RESTAURATION

La mairie a initié cette année un nouveau type de rencontre avec les associations de parents d'élèves sans Elios. La première réunion de ce type a réuni 3 parents (les habitués de la commission de restauration scolaire) ce qui a conduit la mairie à ne pas organiser la deuxième rencontre promise. La mairie explique que **cette réunion est destinée à tous les parents d'élèves élus**, afin de les informer de ce qu'il se passe en commission de restauration scolaire (pour éviter que des sujets déjà abordés en commission de restauration scolaire soient remis sur le tapis en conseil d'école). D'autre part, cette rencontre a aussi pour vocation de discuter des points ne concernant pas Elios comme les goûters. Votre responsable API répond que la mairie doit mieux communiquer sur le contenu de cette rencontre et qui y est invité car cela n'était pas du tout clair et n'avait pas été compris. La

mairie va donc reprendre l'organisation de ces rencontres, au nombre de 2/an, l'année prochaine en communiquant mieux sur le sujet.

- TRAVAIL EN COURS SUR LES GOUTERS

Les goûters sont en place depuis 2007 et entièrement gérés par la ville de Vanves depuis 2014. La composition des goûters doit répondre à la réglementation du GEMRCN (recommandations nationales en nutrition pour la restauration collective) :

1 – 1 boisson (le mieux étant l'eau)

2 – 1 produit céréalier (**la mairie conservera le pain**, pain produit par une boulangerie vanvéenne avec un travail sur la variété des farines et graines utilisées). La diététicienne argumente que le pain apporte une bonne satiété et qu'il oblige les enfants à mastiquer, ce qui manque à l'heure actuelle.

3 – 1 produit laitier (verre de lait systématique) ou un fruit

Concernant les fruits ou compotes, la mairie a entendu les réclamations des enfants et des parents/animateurs. Le problème réside dans l'approvisionnement (recherche d'un fournisseur de proximité) mais aussi dans le stockage pour les compotes (très peu d'espace). Pour les fromages, il y a un problème de stockage au froid, sauf pour les « vache qui rit » parfois proposées.

4 – la ville rajoute un élément plaisir « sucré » : confiture, miel, barre de chocolat...

La ville a entendu que les enfants étaient prêts à avoir moins de produits sucrés pour privilégier les fruits/compotes.

Il faut aussi tenir compte des coûts, les fruits sont ce qui coûte le plus cher dans le goûter.

Par ailleurs, toutes les solutions ne sont pas envisageables car le goûter est un temps court où les enfants ont le droit en même temps qu'ils goûtent de se défouler (en élémentaire) et encadré par peu de personnel (par exemple, une diminution des coûts en achetant de la compote en grand contenant n'est pas possible car il faudrait ensuite la servir à table dans de petites coupelles).

- REFLEXION SUR LE TRI

La mairie souhaiterait **augmenter le tri** lors du débarrassage des plateaux repas avec :

- visualisation des quantités de déchets alimentaires jetés
- actions pédagogiques contre le gaspillage
- anticipations des contraintes réglementaires à venir concernant le retraitement des déchets

Elior propose des solutions « clé en main » qui sont peu satisfaisantes pour la ville de Vanves car très chères, utilisant du mobilier très encombrant non adapté à nos petits selfs et peu efficaces en terme de résultats (un test a été conduit au self de Cabourg).

La mairie va donc aller voir ce qu'il se fait dans la ville d'Antony avec une équipe d'animateurs.

II - SUIVI DES PRESTATIONS

Globalement, cette période n'a connu que de petits problèmes mais certains sont récurrents...

- LES CONTRAINTES LIEES AUX MAUVAISES CONDITIONS CLIMATIQUES

Tous les fruits de saison sont en retard. Plusieurs services de fruits ont donc dû être supprimés/remplacés. C'a été le cas pour certains abricots, nectarines, pêches qui ont été renvoyés au fournisseur après qu'Elior ait constaté leur absence de maturation (fruits durs et croquants). Les produits de remplacement ont été des poires ou des bananes.

Certains services ont pu être maintenus : les cerises étaient très bonnes (à 12€/kg pour les ménagères !), les melons charentais, la pastèque, les melons jaunes (peu goûteux), certains abricots, nectarines (qui manquaient encore quand-même de maturité) et pêches.

- RUPTURE D'APPROVISIONNEMENT EN SAUMON

Le saumon est pratiquement le seul poisson gras proposé aux enfants à la cantine. Or la filière est en difficulté à cause de la conjugaison de l'augmentation de la consommation mondiale et de la diminution de la production.

Les saumons sauvages sont en diminution et les saumons d'élevage connaissent actuellement une crise à cause des élevages du Chili (2^{ème} producteur mondial) qui ont dû tous être exterminés à cause de la contamination par une algue microscopique qui a proliféré (réchauffement des eaux dû à El Nino). Les prix du saumon flambent et l'approvisionnement en saumon frais de la restauration collective est compromis pour une durée d'environ 2 ans.

La mairie demande le maintien si possible d'un service de saumon sur 2 et le remplacement par un autre poisson de qualité. Les contraintes d'Elior est que le poisson ne doit comporter aucune arête (peu de poissons sont possibles en restauration collective) ; par exemple, la truite n'est pas une solution de rechange car il y a de fines arêtes qui peuvent rester. Le dernier service de saumon a été remplacé par du lieu mais ce n'est pas un poisson gras. Il y a peu d'offre possible hors poisson surgelé.

Certains services pourraient être remplacés par des recettes à base de saumon (ou thon) mais avec du poisson surgelé : par exemple, brandade de saumon.

- PROBLEMES DE LA PERIODE

- 18/05 : pilons de poulet pour les maternelles étaient très petits secs et immangeables pour certains sites (pas pour d'autres). Dû à une irrégularité de calibre des pilons. Le 30/05, le problème a été détecté à l'avance par Elior et certains sites ont vu ce produit remplacé. On demande à Elior de trouver une solution car les maternels aiment beaucoup ce produit et on n'a pas envie de le remplacer par de l'émincé ou autre...

- 02/06 : sauce bolognaise avait un goût et un aspect très inhabituels, très peu de viande et aspect de sauce tomate velouté seule ! On espère que cela vient d'une erreur de recette en cuisine, la fiche technique n'a pas changé.

- 03/06 et 14/06 : betteraves étaient vinaigrées au lieu d'être natures, trop acides pour les enfants. Cela vient d'un changement de fournisseur qui n'avait pas le même mode de conservation (d'habitude conservation sous vide et non dans le vinaigre). Le fournisseur habituel va être repris même si le nouveau était local.

- 10/06 : colin sauce meunière n'était manifestement pas du plein filet ! Elior explique qu'il y a eu effectivement une erreur de saisie du code produit et que cela n'a pas été

remarqué à la dégustation d'Elior car le personnel qui déguste fait attention que cela corresponde à l'étiquette et ne sait pas ce qui est attendu par la ville...

- 13/06 : certains sites ont eu de gros bouquets de chou-fleur et d'autre des petites fleurettes (ajout d'un stock de chou-fleur différent pour compléter). Or, les enfants n'apprécient que les petites fleurettes. On demande à Elior de ne donner que des fleurettes pour la ville de Vanves.

- 15/06 : problème d'étiquetage de 3 barquettes de la maternelle Parc. Il y avait le bon produit dans les barquettes mais elles étaient nommées « chevreuil ». Elior a pu rassurer de suite le satellite. Cela est dû à un problème informatique du logiciel en cours de réparation.

- 15/06 : inversion des proportions de « porc » et de « sans porc » en maternelle à cause d'une confusion entre 2 jours mardi et mercredi... Aucune incidence pour les enfants qui apprécient autant la dinde que le porc.

- 23/06 : Problème d'indication erronée de chauffage sur des barquettes de gigot censé être froid. Le premier service a eu de la semelle de gigot chaud, l'erreur n'a pas été répétée pour le 2^{ème} service !

A savoir que le gigot froid passe mieux auprès des enfants d'élémentaire avec une sauce chaude (pas avec du jus).

- 27/06 : le rôti de veau de ce midi a eu de très mauvais retours...

- OBSERVATOIRES DU GOUT

86,5% des repas ont été bien ou très bien mangés en moyenne.

Il y a eu de très grosses différences entre les maternels et les élémentaires (**la satisfaction des élémentaires a beaucoup chuté sur cette période**) :

- maternels : 85- 100% de satisfaction

- élémentaires : 60-90%

Pour Elior, il y a un problème d'analyse en détail des commentaires laissés dans ces observatoires car le logiciel informatique dysfonctionne et fait mal correspondre les lignes entre elles.

Par rapport aux moyennes nationales, nous nous situons au-dessus pour les hors d'œuvre mais en dessous pour les plats principaux et les garnitures. Les sauces sont très bonnes et appréciées. **La qualité de la viande et son homogénéité sont encore à travailler** : trop dure, trop grasse, hétérogénéité de cuisson...

TOP entrées : La quiche au fromage maison toujours

MOINS plats : les moules à la crème et les pilons de poulet en maternelle quand trop cuits

TOP garnitures : les spicy potatoes toujours

TOP desserts : les éclairs au chocolat et les flans nappés de caramel

III - MENUS

- SEMAINE DU GOUT

Elle tournera autour du thème des « 5 sens en éveil » avec des animations prévues et **beaucoup de plats provenant de l'innovation culinaire**. Les autres plats pour compenser seront des classiques bien aimés.

Le Gaspacho du jeudi sera en brique, servi en verrines de dégustation.

Les aiguillettes de poisson sont un joli nom pour dire bâtonnets panés !

Dégustation de quelques innovations qui seront proposées :

- cake au chocolat « mystère » : le mystère est un ingrédient caché (de la courgette râpée, si !!) que l'on ne sent pas mais qui apporte de l'humidité et donne un moelleux très agréable au cake. Le cake sent bon le chocolat et est vraiment très bon. Tout le monde l'a aimé, y compris votre représentante API qui en aurait volontiers redemandé !

- sauce fromage blanc-curry : la sauce est onctueuse, extrêmement goûteuse (sûrement trop pour des enfants non habitués) et pique un peu (dur-dur pour les enfants non habitués). Au total, une vraie bonne sauce au curry mais je doute que tous les enfants apprécient... D'u autre côté, c'est un accompagnement, les enfants ne seront pas obligés de tremper leur bâtonnet de poisson dedans...Et s'ils veulent découvrir, le goût est au rendez-vous !

- Nuggets au blé = nuggets végétarien : moelleux, le même goût qu'un nuggets standard. C'est sûr que ça plaira comme un nuggets aux enfants. Ils seront accompagnés d'une sauce style ratatouille d'où le nom « à la méditerranéenne ».

- PROBLEMES ET REMARQUES SUR LES MENUS

Le croustillant aux oréos pose problème à la nutritionniste car elle misait sur 2 oréos par enfant pour la consistance du menu et non sur des brisures de décoration. Les oréos entiers ne sont pas forcément disponibles pour Elios. Les brisures deviennent molles si elles sont préparées à l'avance. Le problème reste en suspens...

La batavia représente un très gros volume pour les enfants. Ils l'apprécient mieux mélangés à de la menthe. La salade mêlée est moins bien mangée.

Le sauté de bœuf sauce bourguignon est un bœuf bourguignon sans pommes de terre.

Les escalopes de poulet sont trop grosses pour les maternelles, ce qui engendre du gâchis. Il faudrait des demi-portions, ce qui n'est pas évident à organiser car cela n'existe pas. Il faudrait qu'Elios les coupe eux-mêmes...Elles sont vite trop sèches à la cuisson.

Le cassoulet comporte une saucisse de Toulouse et du saucisson à l'ail dans la version avec porc.

En lien, un tableau des principales ingrédients des sauces/salades et potages utilisés par Elios car votre représentante passe son temps à demander ce qu'il y a derrière le joli nom donné à ces plats...La sauce « jumbalaya » n'y figure pas, c'est une sauce épicée style « paëlla ».

**PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE
EN OCTOBRE 2016 DE 18H A 20H, SALLE DUPRAT.**