



# RENCONTRE RESTAURATION

Réunion du 05 décembre 2016

# Déroulé de la rencontre

2

- Introduction – tour de table
- I. La restauration collective pour les scolaires à Vanves
  - ▣ L'organisation du temps de midi
  - ▣ Le principe de la liaison froide
  - ▣ L'équilibre des menus
  - ▣ Les spécificités du contrat de Vanves
  - ▣ La détermination des effectifs
  - ▣ Visite virtuelle de la cuisine centrale d'Anthony
- II. Le suivi de la prestation d'Elior
  - ▣ Les outils de suivi et de mesure de la qualité
  - ▣ La vie du contrat depuis 2014
  - ▣ Bilan de la situation actuelle
- III. Autres questions de restauration
  - ▣ Les goûters périscolaires
  - ▣ Questions ouvertes
- Conclusion
  - ▣ Prochain RDV

# Objectif de la rencontre restauration

3

La rencontre restauration du 1<sup>er</sup> trimestre permet de faire connaissance avec les parents nouvellement élus et de leur présenter les sujets qui sont traités sur les commissions de restauration pour faciliter leur intégration :

- ▣ Spécificités techniques de la restauration en liaison froide qui influencent l'élaboration des menus
- ▣ Réglementations à respecter

C'est l'occasion de parler de points annexes de restauration qui ne trouvent pas leur place dans les commissions de restauration : goûters, organisation de midi...

C'est aussi un temps que les parents d'élèves ont demandé à la Ville pour faire le point sur la prestation sans Elios.

Rencontre restauration du 05 décembre 2016

# La restauration collective pour les scolaires à Vanves



# L'organisation du temps de midi

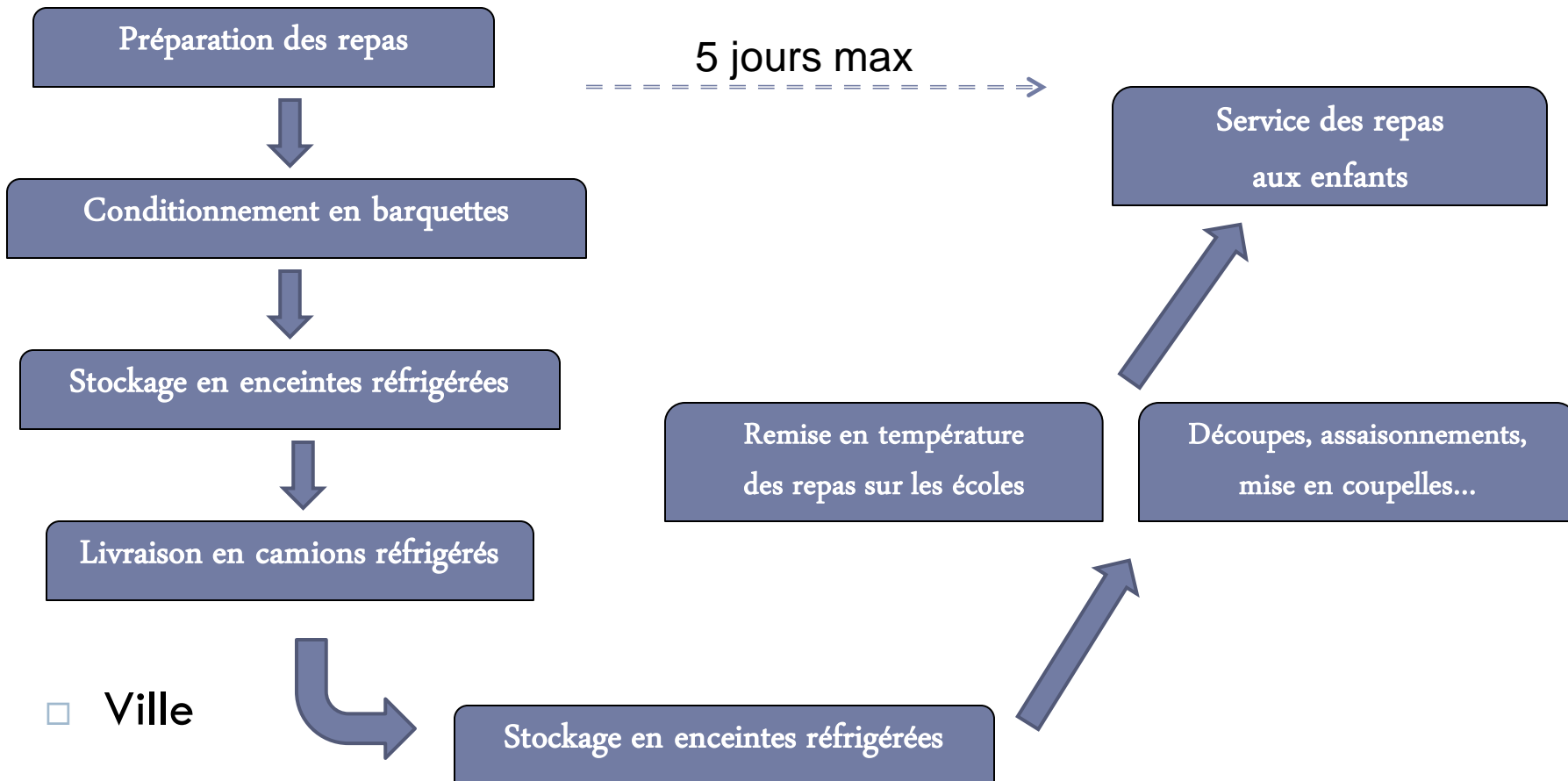
5

- La restauration scolaire concerne en moyenne 1800 enfants vanvéens par jour :
  - ▣ 13 restaurants
  - ▣ 2 services ou service continu sur les selfs
  
- Une pause de 2 heures : objectif d'au moins 40 minutes pour déjeuner pour chaque enfant
  
- Un service :
  - ▣ 120 animateurs mobilisés chaque midi
  - ▣ 100 agents de service employés sur les restaurants (dont 6 employés Elior)
  
- Une pédagogie : Charte de la restauration (taux d'encadrement, rôle des animateurs, gestion des allergies...)
  
- Un contrat de délégation de service public (DSP) avec Elior renouvelé depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2014.

# Le principe de la liaison froide

6

## □ Cuisine Centrale Elior



## □ Ville

# L'équilibre des menus

7

- Pourquoi ? : 1 enfant sur 5 est en excès de poids (18%):
  - ▣ 3,5% des petits français sont obèses
  - ▣ 14,5% des petits français sont en surpoids
  
- Une réglementation à respecter :
  - ▣ Recommandations GEMRCN 2007
  - ▣ LMAP : Juillet 2010 ; Arrêté et décret du 30 Septembre 2011 :
  
- ➔ Des portions pour chaque type de population : grammages adaptés, nécessaires et suffisants...
- ➔ Des fréquences de présentation des plats sur 20 repas successifs.

# L'équilibre des menus

Période du (au moins 20 repas )	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi
Crudités légumes ou fruits						10/20 mini
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1						2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L > ou = 2						4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie						4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf						3/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes						10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange						10 sur 20
Fromages contenant plus de 150mg de calcium par portion						8/20 mini
Fromages contenant plus de 100mg et moins de 150 mg de calcium par portion						4/20 mini
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5g de lipides, par portion						6/20 mini
Desserts contenant plus de 15% de lipides						3 /20 maxi
Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion						4/20 maxi
Desserts de fruits crus						8/20 mini



# L'équilibre des menus

9

- Augmenter :
  - la consommation de fruits, de légumes,
  - la consommation de féculents (riches en fibres),
  - les apports en fer,
  - les apports en calcium.
- Diminuer :
  - les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
  - la consommation de sucres ajoutés.
- Veiller aux excès d'apport en sel ajouté ou mis en œuvre.



# L'équilibre des menus

10

- Repères de consommation pour le déjeuner :
  - ▣ 2 portions de fruits et légumes
  - ▣ Dont au moins 1 fruit ou légume cru
  - ▣ Un féculent (légumes secs, céréales complètes...)
  - ▣ 1 produit laitier (fromage ou laitage)
  - ▣ 1 part de viande ou poisson ou œuf
  - ▣ De l'eau à volonté

# Les spécificités du contrat

11

- **Grande implication du personnel municipal**
  - ▣ Des découpes sur place
  - ▣ Des assaisonnements maison
    - ➔ Des produits plus frais, sans additif
- **Un cahier des charges exigeant**
  - ▣ Des ingrédients de grande qualité



# Les spécificités du contrat

12

Priorité à la qualité dans l'assiette : la Ville maintient son niveau d'exigence

- sur la qualité de la cuisine avec  
+ de « fait maison » dans la cuisine d'Antony
- sur la qualité des produits avec  
+ de produits frais et de saison  
+ de bio : 20 %  
+ de produits locaux bien identifiés



# La détermination des effectifs

13

## 2 méthodes selon la période

### □ Période scolaire : effectifs sous la responsabilité d'Elior

Peu de variabilité. Généralement les effectifs du lundi sont reportés pour le lundi suivant. La Ville signale tout évènement inhabituel : classe en sortie...

La Ville passe sa commande avant 10h en fonction des pointages du matin.

### □ Périodes de vacances : effectifs sous la responsabilité de la Ville

Une pré-commande à J -15 : prévision en fonction des regroupements et des totaux de l'an dernier.

Un ajustement à J -8 : commande définitive en fonction des préinscriptions enregistrées.

Réajustement des effectifs le matin avant 10h.

# Visite de la cuisine centrale d'Antony

14

- Deux visites ont eu lieu depuis le 01 septembre 2014 :
  - ▣ le 27 novembre 2014
  - ▣ Le 16 mars 2016
  
- Nous avons pu visiter toute l'unité de production, depuis la zone de réception des marchandise jusqu'à la zone de répartition avant livraison sur la Ville
  
- Nous vous proposons d'organiser une nouvelle visite cette année.



Rencontre restauration du 05 décembre 2016

# Le suivi de la prestation d'Elior



# Suivi et mesure de la qualité

16

- **Suivi technique de la Ville**
  - ▣ Des contrôles des satellites
  - ▣ Des contrôles de fréquence
  - ▣ Des contrôles de traçabilité
  - ▣ Un tableau de suivi
  - ▣ Une dégustation des repas
  
- **Observations des enfants**
  - ▣ Les observatoires du goût
  - ▣ Les enquêtes de satisfaction annuelles
  
- **Auto contrôles d'Elior**
  - ▣ Système qualité Elior
  - ▣ Gouvernance





# La Vie du contrat depuis 2014

17

- Phase de démarrage : de gros problèmes de logistique mais des repas appréciés

DATE	NON CONFORMITE : RECLAMATION	CAUSE	ACTION CORRECTIVE	ACTION PREVENTIVE
	Menus reçus hors délais			Rappel des délais contractuels
	Livraisons et réajustements en retard	Problèmes de logistique		Organisation à revoir
	Tenues professionnelles manquantes	Sous-traitant	Avertissements au sous-traitant	
	Réparations hors délais (fontaines à eau)	Sous-traitant	Livraison d'eau en bouteilles	Entretien préventif des fontaines
	Changements de menus		Signalement des changements	Rédaction des menus en amont

# La Vie du contrat depuis 2014

18

- Années 2015 et 2016 : des hauts et des bas
  - Une lente dégradation de la qualité gustative jusqu'au printemps 2015.
  
  - La Ville et les parents vigilants :
    - Réunions régulières de suivi de la prestation ; mise en place de plans d'actions et évaluation de leur efficacité.
    - Application des pénalités contractuelles pour sanctionner de gros problèmes de qualité, d'organisation et de communication.
    - Mobilisation des parents en commission pour soutenir cette démarche de la Ville et maintenir la pression sur Elios.
  
  - Normalisation depuis septembre 2016
    - La Ville maintient une vigilance constante pour éviter tout nouveau dérapage.

# Bilan de la situation actuelle

19

- Vigilance maintenue :
  - ▣ Dégustation systématique des repas à la cuisine centrale avant leur livraison sur la Ville.
  - ▣ Dégustations contradictoires organisées chaque semaine.
  
- Une normalisation de la prestation :
  - ▣ Des grammages respectés
  - ▣ Une qualité gustative plus régulière. L'appréciation de la qualité d'un repas est obligatoirement sujette à une certaine subjectivité. La nature humaine est ainsi faite que l'on retient toujours plus longtemps les dysfonctionnements...
  - ▣ Une communication améliorée
  - ▣ Des recettes modifiées ou supprimées suite aux résultats des dégustations :
    - allongement des temps de cuisson des viandes en sauté
    - Cakes maison supprimés en entrée (cake au carottes, cake au thon..)
  
- Des actions pour aller plus loin :
  - ▣ Un programme de communication et d'animation enrichi pour mieux mettre en valeur les repas.

Rencontre restauration du 05 décembre 2016

# Autres questions de restauration



# Les goûters périscolaires

21

- Presque 1 000 goûters en moyenne le soir :
  - ▣ 360 enfants en maternelle
  - ▣ 510 enfants en élémentaire
  
- Depuis septembre 2014, les goûters périscolaires sont gérés en totalité par la Ville :
  - ▣ Choix des menus
  - ▣ Commandes auprès de fournisseurs locaux
  - ▣ Préparation et service
  
- Amélioration des goûters (2013-2014) :
  - ▣ Travail sur les quantités (rappel des grammages, affichage)
  - ▣ Harmonisation des pratiques : formation de « référents goûters »
  - ▣ Diversification des menus (changement de fournisseur d'épicerie)

# Les goûters périscolaires

22

- La composition des goûters :
  - ▣ Un élément céréalier : pain, pains spéciaux (viennois, aux graines...), gâteaux, céréales
  - ▣ Un produit laitier : lait, laitage, fromage
  
  - ▣ Une portion de fruit : fruit frais, compote, fruits secs  
ou
  - ▣ Un élément sucré : confiture, miel, chocolat, pâte à tartiner
  
- Les attentes des enfants :
  - ▣ Moins de produits sucrés (miel, confiture) et plus de fruits (fruits frais, compotes)

Rencontre restauration du 05 décembre 2016

# Conclusion



# Le prochain rendez-vous

24

Commission de restauration du 21 février 2017

Salle Duprat, Centre administratif  
de 18h à 20h

Menus de mars à mai 2017