

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURATION

Du lundi 22 novembre 2021

M. SAUVAGEOT Rémy, responsable régional de SOGERES.
Mme PERRIER Emeline , diététicienne
M. MACQUET Michaël, responsable de la cantine.
Mme MASSON Nathalie, représentante de l'école maternelle, ATSEM
Mme LEFORT Sidonie, directrice de l'école élémentaire.
Mme BALME Monique et THILLARD Monique, représentantes du foyer
Ambroise Croizat
M LANGLOIS hugo et Mme GOBIN Corinne, représentants mairie,
commission enfance.
Mme BOUCHER marine, Mme MAHTOUT souria, M RIVIERE, M.
GOUDEMARD, Wahiba ELHAROUCI, (Mme CREPIN agnès),
représentants des parents d'élèves.
LANGLOIS clément, délégué élève.

Excusés,

Mme NICOLAS QENOUILLE, directrice de l'école maternelle, représentée
par Nathalie MASSON
M. COUTANT Melvin, encadrant du CMJ
BLOT Edwige, représentante mairie

1 Remarques diverses

Les menus devront être donnés 2 semaines avant mais pas moins.
Ils sont maintenant étudiés en amont par les écoles, les représentantes du
foyer Ambroise Croizat et les représentants des parents élus des 2 écoles
afin de permettre un ajustement des plats proposés.

Hugo Langlois présente le cahier des charges actuel
Notre service de restauration n'est pas en régie mais en DSP (délégation de
service public) avec la société Sogeres.

Marché de 6 ans

C'est un marché signé sur les bases et le respect de la loi égalim et ses fu-
tures évolutions.

C'est un service de restauration avec une production faite sur place. Les ob-
jectifs principaux sont :

- supprimer les emballages en plastique
- dépasser égalim en 6 ans : « 100% » des matières premières avec une
marque de qualité, ou locale ou bio.
-

Wahiba soulève la présentation des repas sans plastique lors des pique-

niques

Remarques / retours avec l'accompagnement de Mme PERRIER,
diététicienne

***A la maternelle

La décision suite à la discussion de cette réunion à propos des composants est la suivante :

Ne plus proposer seulement 4 composants en privilégiant le bio systématiquement

Ne pas enlever systématiquement l'entrée au bénéfice du produit laitier
Mais

Proposer un module à partir de 5 composants (partir de 5 composants et on enlève un composant)

Privilégier le bol alimentaire

Enlever le produit non « aimé » et le remplacer

La restauration collective reste cependant un lieu où on « fait goûter » les aliments pour les découvrir et varier les apports nutritionnels. Découvrir les nouvelles saveurs 1 fois par mois c'est maintenu.

Ne pas systématiquement ajouter de condiment aux aliments, comme par exemple le riz pesto en entrée. Peut-être le mettre à côté !?

Ajouter par exemple une pomme de terre à un légume qui peut être boudé.
Exemple du gratin brocoli

Choux, céleri, endives sont des produits hivernaux et c'est vrai que parfois le chou est présenté plusieurs fois de différentes façons, en entrée (Choux blancs), en plats divers...

Faire attention à ne pas présenter 2 fois du chou dans la même semaine.

Mettre plus de soupe, avec parfois le produit laitier dedans (ex fromage)

***A la Primaire

Plus de pâtes ou plus de légumes (ça dépend des enfants),

Plus de soupes et

Des journées à thème

Sidonie LEFORT

Plus de repas à thème avec la suggestion d'une décoration de la salle, pourquoi pas faite par les ateliers du midi.

Plus de hot dog, kébabs ...

Fond musical. Voir comment on peut faire.

Faire les anniversaires (à continuer)

Donner des recettes de cuisine pour faire soi-même les plats qui ont été

appréciés.

*** Au foyer Ambroise Croizat

Les représentantes du foyer aimeraient avoir aussi les menus bien en amont.

*** *Un parent*, concernant l'organisation de la cantine décrite par leurs enfants « *Nous serions donc intéressés de savoir si l'organisation qu'ils nous décrivent est bien la réalité de la cantine* »

« A chaque repas un ticket est édité pour indiquer le solde restant pour chaque enfant.

Nous y voyons deux problèmes majeurs:

1 - Les enfants ne sont pas responsables du non paiement de la cantine par leurs parents et nous considérons qu'ils devraient être éloignés de ces considérations d'adultes. Ce ticket est stigmatisant pour les enfants dont les familles sont en difficulté pour payer la cantine car ces tickets font l'objet de comparaisons entre les enfants.

2 - Editer un solde papier à chaque repas et pour chaque enfant a un impact écologique inutile »

Notre question : Continuer de donner le ticket à l'enfant ?

Propositions diverses :

Identifier les personnes et leur envoyer un mail

Payer à l'avance

Conserver le ticket au bout de la chaine pour être certain que l'enfant ait payé

Proposition retenue : Badger la liste des enfants et pas besoin d'imprimer le ticket. Oui

« Il semble qu'à chaque repas il est notifié aux enfants sur un tableau à l'entrée du self, le poids de la nourriture gaspillée.

Or, les enfants n'ont pas le choix de la quantité de nourriture présente dans leur assiette et ne peuvent donc pas bénéficier d'une quantité en adéquation avec leur appétit ou leur envie du jour. De notre point de vue, cette démarche est une injonction paradoxale faite aux enfants étant donné qu'ils n'ont aucune maîtrise du gaspillage effectué. A aucun moment ils n'ont la possibilité d'agir dessus, les assiettes étant pré remplies »

Réponse :

Il a déjà été proposé de demander aux enfants « Petite faim grande faim » et ce principe est à appliquer réellement.

Une table de tri a été commandée et des cochons sont à venir.

Le gaspillage alimentaire est passé de 150-160 à 55-80 grammes selon le jour.

IMPACT CARBONE

« Il ne nous semble donc pas opportun d'informer les enfants du gaspillage

alimentaire quotidien sans leur permettre d'agir autrement qu'en finissant leur assiette et sans questionner les autres facteurs. Peut-être le sont-ils mais les enfants ne sont pas destinataires de ces réflexions autour de ces autres facteurs. »

Réponse : être vigilant quant aux informations à bien faire passer auprès des enfants

Le gaspillage alimentaire peut être multifactoriel.

- la qualité des produits ? : la qualité de la viande est reconnue par tous les adultes, encadrants, professeurs des écoles, intervenants.
- la présentation de l'assiette ? : ne pas mélanger. Le visuel sera pris en compte
- le rythme du repas ?

En maternelle 3 services certes mais l'enfant est au moins 30 mns devant son assiette. Il n'y a pas assez de place dans le réfectoire pour proposer seulement 2 services. Ce temps est très satisfaisant à comparer à d'autres cantines.

En primaire les enfants ont au minimum une demi-heure pour manger et ils peuvent rester 50 mns. Certains sortent pour aller jouer.

« Si cette organisation est conforme à ce que nous expliquent nos garçons, nous souhaiterions que ces observations soient portées à la connaissance du prochain conseil d'école ou aux services concernés en mairie si possible ».

Les observations sont mentionnées dans ce compte-rendu cantine accessibles à toute personne.

***Autres remarques

Vinaigrettes

vinaigrette moutarde comme base et échalotte persil ... Ces vinaigrettes ne sont pas fortes et adaptées aux plats.

Vinaigrette spéciale autre huile

Repas spécial frites intergénérationnel à proposer un mardi.

Qu'est-ce qu'on fait des cochons ?

Potager à inclure dans un projet

Compte-rendu par Corinne GOBIN

Prochaine réunion restauration le lundi 17 janvier 2022