

# COMPTE RENDU

		Date	Visa
Émetteur :	Karine BUSSEREAU, coordinatrice des activités périscolaires. Sous couvert de Nathalie CHEVALLIER, directrice Vie Scolaire	17/01/2019	NC
Destinataire(s) :	Personnes présentes à la réunion		
Présents :	/		
Excusés :	Mme POIREY- conseillère municipale missionnée en charge de l'alimentation, Nathalie CHEVALLIER- directrice Direction Vie Scolaire, Mme HARMAND – directrice maternelle St Pierre Lamothe / Victor Hugo,		
Objet :	COMMISSION MENUS (écoles Anatole France, la Cormegeaie, Saint Pierre Lamothe/Victor Hugo)		
Date de réunion :	10/12/2018		

## Principaux objectifs de la commission menus mise en place début 2017 :

- Recevoir et transmettre les avis et appréciations sur les menus servis au cours du dernier trimestre (convives, agents de restauration et parents d'élèves)
- Etudier et donner un avis sur les propositions concernant les journées à thème, les nouveaux plats et les animations.
- Faire un lien avec la pause méridienne

Avant tout la commission menus est un outil de dialogues et d'échanges.

Cette année, nous intégrons les Agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (ATSEM) à la commission.

Il y aura deux commissions, la deuxième aura lieu les mois d'avril-mai.

Pour ne pas avoir des groupes trop grands, il est demandé à ce qu'il n'y ait qu'un représentant des parents d'élèves par école.

## Présentation des missions des responsables de proximité (Lucie DEGELCKE)

Depuis janvier 2018, il existe dans chacun des groupes scolaires un agent responsable de proximité pour l'entretien des locaux et la restauration scolaire.

Les responsables de proximité assurent :

- l'entretien et le nettoyage des locaux
- le bon fonctionnement du restaurant
- l'encadrement des agents d'entretien et de restauration
- la liaison avec les équipes enseignantes dans les domaines de l'entretien et de la restauration
- l'encadrement des enfants dans le restaurant scolaire

## Bilan 1<sup>e</sup> période (Rudy ROLLAND)

- Temps forts qui ont été programmés : la semaine du goût avec des plats de divers pays dont un repas chinois. Un repas d'automne avec un gratin de butternut.
- Il y a eu sur cette période des menus plaisir : hachis au canard, couscous.
- Repas de Noël : galantine, sot l'y laisse de dinde, pommes forestine, babybel, glace en forme de rennes, papillote. Les réfectoires seront décorés par les enfants.

## Bilan 1<sup>e</sup> période sur la pause méridienne (Karine BUSSEREAU)

La **pause méridienne** est le temps de pause entre les deux demi journées d'école : 12h00 à 13h50. Beaucoup de parents trouvent ce temps long mais ne savent pas réellement comment il se déroule.

Sur chaque restaurant scolaire (la ville de Vendôme en compte 8), il y a deux services au vu du nombre d'enfants excepté pour le restaurant scolaire Louis Pasteur (effectif restreint).

A l'école maternelle, les petites sections déjeunent au 1<sup>e</sup> service avec des moyennes sections : 12h00-12h35, cet horaire peut être modifié en fonction des écoles (s'il y a un trajet pour se rendre au restaurant scolaire par exemple). Au 2<sup>e</sup> service, il y a des moyennes sections et les grands : 12h45-13h25.

A l'école élémentaire, ce sont les mêmes horaires.

Pendant que Les enfants du 1<sup>er</sup> service déjeunent ceux du second, jouent, se détendent, participent aux animations....

Sur chaque service élémentaire il y a au minimum 2 animateurs qui encadrent les enfants pendant le temps où ils ne sont pas dans le restaurant scolaire.

Ce sont les atsems qui encadrent les maternels tout au long de la pause méridienne (déjeuner, coucher pour les petites sections, jeux). Selon les effectifs et les besoins, des animateurs interviennent en renfort.

Sur ces premiers mois de l'année scolaire, il y a eu des **animations** mises en place :

- Semaine du goût avec des temps forts autour de la Chine sur les écoles Yvonne Chollet (atelier calligraphie avec Hong Shi – artiste chinois et Alexis Pandellé – artiste vendômois) et Louis Pasteur (repas chinois en présence du Maire et des élus).
- Semaine autour de l'automne avec des animations sur les écoles Jules Ferry et Louis Pergaud : rencontre avec des vignerons qui sont venus faire découvrir leur métier aux enfants, dégustation de jus de raisin pressé par les enfants.
- Atelier activités manuelles autour de Noël : décoration du chalet de la patinoire.

Au niveau de la **communication**, nous distribuons des flyers quelques jours avant les animations dans les cahiers des enfants des écoles concernées, nous avons peu de retours des familles. Peut être devrions nous compléter ce mode de communication en insérant sur le menu (consulté régulièrement par les parents) des informations liées aux animations.

## Tour de table (école par école)

### Elémentaire la Cormegeaie

#### ***Intervention des représentants d'élèves : Pierre et Marie***

- Il y a trop de bruit sur le temps du repas. Solution proposée par les enfants : utiliser une clochette pour réguler le bruit.

- Les plats qu'ils aimeraient avoir : soupe, lasagnes, cordon bleu, des crudités, pizza, des boissons de temps en temps.
- Avoir un repas plaisir par mois.
- Les plats sont bons et variés et en bonne quantité.
- Sur la pause méridienne, sentiment parfois que les animateurs font du favoritisme → une mise au point sera faite avec l'équipe.
- Avoir accès à la caisse de jeux kiwani → la caisse va être changée de place afin d'être plus accessible.
- Organiser plus d'activités sur le temps du midi.

Le directeur ajoute que trois animateurs sur la pause méridienne est une bonne chose. Les enfants sont en situation de jeux. Il y a moins de conflits et d'incidents.

***Intervention de la représentante des parents d'élèves : retour des questionnaires qui ont été donnés aux parents en amont de la commission***

- Il y a trop de bruit.
- Les enfants trouvent que le poisson manque de goût.
- Peut-il y avoir du sel et du poivre à disposition → cela n'est pas possible. Les recommandations nutritionnelles nous demandent de ne pas laisser le sel à disposition car sa consommation par les enfants est déjà au-delà de la normale. L'objectif est aussi de ne pas les habituer les enfants à ne pas manger trop salé.

## **Elémentaire Anatole France**

### ***Intervention de la représentante des parents d'élèves***

- Il y a plus de fromages non emballés.
- Les repas à thème sont appréciés.
- Peut-on mettre plus de repas végétarien plus de légumes, plus de produits frais cuisinés ?
- Il y a moins de viande en sauce.

### ***Intervention de la responsable des accueils périscolaires***

- Sur le temps du midi, l'accompagnement du personnel se poursuit cette année : les enfants ne se servent plus pour l'entrée et le plat chaud, ce qu'il fait qu'il n'y a plus de partage et de quantité. Cela est également le cas sur d'autres restaurants scolaires.
- Cette année, il y a plus de difficultés à gérer certains enfants sur ce temps : problèmes de comportement et de respect vis-à-vis du personnel.

## **Maternelle Anatole France**

### ***Intervention de l'atsem***

- Les enfants s'assoient où ils veulent. Deux enfants mangent à la table des atsems et cela tourne tous les jours.
- Il y a un service avec 32 enfants.
- Après le repas des jeux sont organisés dans la cour.

- Il y a toujours des parents qui ne réservent pas le repas de leur enfant, est ce que le guichet unique peut les inscrire d'office ? non, seules les familles peuvent réserver le repas de leur enfant.
- Il y a des problèmes de quantité pour les sans viande.

### ***Intervention de la directrice***

- Le menu n'est pas toujours accessible en temps et en heure, la directrice dit chaque jour à ses élèves le menu d'où l'importance de celui-ci.
- La directrice questionne sur les repas sans porc/sans viande, il y a des enfants qui ne mangent que des légumes par conséquent leur repas n'est pas équilibré, où en est la réflexion ? → ce point sera remonté aux élus.
- Evocation du problème des serviettes de tables : les enfants n'ont pas de serviette ou des serviettes sales. Serait-il possible de mettre en place des serviettes en tissus qui seraient lavées au sein de l'école avec l'achat d'une machine à laver, cela éviterait par la même occasion d'avoir le linge de cantine perdu ou mélangé.

### ***Intervention du représentant de parent d'élèves***

- Depuis quelques temps, les menus sont plus équilibrés.
- Pour le gaspillage alimentaire, peut-on donner aux restos du cœur ? → non, cela n'est pas possible.

## **Maternelle Saint Pierre Lamothe-Victor Hugo**

### ***Intervention de la représentante des parents d'élèves***

- A quelle heure les enfants vont déjeuner ? → le 1<sup>er</sup> service (PS-MS) est à 12h dans le restaurant scolaire, le 2<sup>er</sup> service y est vers 12h50.
- Le transport des aliments : pourquoi y-a-t-il toujours des barquettes en plastique ? il faut penser à la santé des enfants et mettre cela en place sur les restaurants scolaires maternels → Début du retrait des barquettes : sur certains restaurants scolaires élémentaires, il n'y a des gastro (gros plat en inox). D'ici 2025 les barquettes seront interdites mais cela sera peut être anticipé, une réflexion est en cours à ce sujet.
- Est-ce qu'il y a beaucoup d'huile de palme dans les aliments servis aux enfants ? → non, les producteurs ont bien réduit l'utilisation de celle-ci, elle est très peu présente.
- La réservation des repas via le guichet unique est compliquée pour certaines familles, serait-il possible d'avoir un mode d'emploi écrit ? → l'information sera remontée au guichet unique.
- Le vendredi ne doit pas être que le jour du poisson.
- Quel est le coût d'un repas ? 7,81€

### ***Intervention de la responsable du restaurant scolaire***

- La fusion de Saint Pierre Lamothe et de Victor Hugo se passe bien. Il y a deux services avec 41 enfants à chaque fois.

## Informations complémentaires sur la cuisine centrale (Rudy ROLLAND)

- **Présentation de la cuisine centrale :**

- Liaison froide : les plats sont cuisinés à l'avance ( 1 à 3 jours). Rudy ROLLAND propose les menus (formation de diététicien), il les fait à partir du GEMRCN<sup>1</sup>
- Les repas sont élaborés à partir des produits disponibles par les fournisseurs choisis par les appels d'offres, par conséquent la cuisine centrale ne peut se fournir que chez eux.
- La cuisine centrale cherche à développer les partenariats locaux mais peu de producteurs locaux sont intéressés ou en capacité de nous fournir, certains sont rebutés par la procédure administrative pour répondre aux appels d'offres.
- La cuisine centrale fournit les repas pour les écoles de Vendôme, les crèches, l'accueil loisirs, les EPHAD, l'IME de Naveil et les repas livrés à domicile du CIAS, ce qui correspond à 1400 repas sur une journée scolaire dont 50% pour les écoles.
- 13 agents travaillent à la cuisine centrale. C'est un service de la ville de Vendôme.
- Depuis 2009, la cuisine centrale ne fonctionne plus comme une cuisine d'assemblage. Il n'y a pas de légumerie : les légumes utilisés sont frais (déjà lavés et coupés) ou surgelés.

Des **appels d'offres** ont été lancés pour l'achat des denrées alimentaires de 2019 à 2021. Les marchés conclus apporteront quelques modifications :

- Accès à certains produits de base issus de l'agriculture biologique : pâtes, haricots verts, carottes, lentilles, compotes, pommes, poires, pain, yaourt nature,
- Achat de sauté de dinde et de poulet labellisés Bleu, blanc, coeur

Sur chaque menu il y a **5 composantes** : entrée, plat, accompagnement, produit laitier, dessert. Ce type de menu est un choix politique. Cela peut amener à avoir deux produits laitiers (fromage + yaourt aux fruits ou crème dessert) au même repas tout en étant en accord avec les recommandations nutritionnelles.

En effet, sur 20 repas, nous avons l'obligation de mettre :

- Minimum 8 fromages riches en calcium
- Minimum 4 fromages moyennement riche en calcium
- Minimum 6 produits laitiers pauvres en graisses (entremets, yaourts aux fruits, ...)

A ce stade nous avons l'obligation de mettre au moins 18 produits laitiers sur 20 repas

- Maximum 3 desserts « gras » (qui peuvent être des produits laitiers
- Maximum 4 desserts ou produits laitiers riches en sucres et en graisses

Les contraintes réglementaires nous amènent donc à mettre de façon régulière au menu un fromage plus un produit laitier en dessert.

La **loi d'alimentation** propose d'expérimenter la mise en place d'un repas végétarien par semaine, ce qui est le cas sur les restaurants scolaires de Vendôme avec 1 repas hebdomadaire avec du poisson.

Les **quantités** à servir par enfant sont normées pour les maternelles et les élémentaires (voir document ci-joint).

---

<sup>1</sup> Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (guide pratique concernant la pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale)