

COMPTE RENDU

		Date	Visa
Émetteur :	Karine BUSSEREAU, coordinatrice des activités périscolaires. Sous couvert de Nathalie CHEVALLIER, directrice Vie scolaire	19/02/2021	KB NC

Objet :	COMMISSION MENUS (écoles Saint Pierre Lamothe – Victor Hugo - la Cormegeaie, Louis Pergaud et Yvonne Chollet)
Date de réunion	8/12/2020

Présentation de la commission, Béatrice ARRUGA, Maire-adjointe déléguée à la politique éducative.

On parle de commission « menu » mais ce terme est un peu réducteur. D'ailleurs, cette année nous allons aborder lors des commissions menus le temps de pause méridienne, dans sa globalité (repas, activités).

Ordre du jour :

1 - Restauration scolaire :

1.a - Effectifs et organisation des services depuis la rentrée

1.b - Organisation de la distribution des repas

1.c - Menus, quantité et qualité des repas

2 - La pause méridienne :

2.a - -Organisation des activités pour les enfants

3 - Projets :

3.a « les cantines s'engagent... ».

1 - Restauration scolaire

1.a - Effectifs et organisation des services depuis la rentrée

		Nb enfants inscrits à l'école	Nb enfants qui déjeunent
Louis Pergaud	Mat	58	30
	élém	108	65
La Cormegeaie		117	85
St Pierre Lamothe/Victor Hugo		91	80
Yvonne Chollet		82	65

On constate une baisse du nombre d'enfants présents sur le temps de pause méridienne qui peut s'expliquer par le contexte actuel : protocole sanitaire, port du masque pour les élémentaires (à la maison, sur le temps, du midi les enfants peuvent retirer leur masque), organisation familiale différente (télétravail, chômage partiel).

1.b - Organisation de la distribution des repas

Intervention de Lucie DEGELCKE, responsable des responsables de proximité

Depuis la rentrée, le protocole sanitaire est respecté avec les points suivants :

Les responsables de proximité ont pour missions :

- L'organisation des repas par classes ou groupes classe : Il est précisé que les enfants peuvent amener une serviette de table. Celle-ci sera rangée dans un sachet individuel nominatif fourni par la famille.
- Les enfants sont servis et déjeunent toujours à la même table avec le groupe.
- Renforcement de la désinfection

On relève cependant des éléments qui impactent le bon fonctionnement :

- Les enfants en soutien scolaire : les responsables de proximité ne sont pas toujours informés et cela peut entraîner un non-respect du groupe classe.
- Gestion du temps : lavage des mains plus long, service plus long (les enfants ne participent ni au service ni au débarrassage), désinfection entre les deux services.
- Il y a plus de tension entre les enfants, ils sont agités. Les difficultés sont plus nombreuses et les agents sont amenés à exercer plus de discipline.
- Le contexte et les changements de protocole ont un effet stressant sur les agents.

1.c - Menus, quantité et qualité des repas

Intervention de Rudy Rolland, directeur de la cuisine centrale

Présentation de la cuisine centrale :

- C'est une liaison froide : les plats sont cuisinés à l'avance (2 à 3 jours). Rudy ROLLAND propose les menus (formation de diététicien), ils sont établis en respectant les préconisations du GEMRCN¹ Les repas sont livrés par un camion frigorifique et réchauffés dans le restaurant scolaire. ***(ci-joint le référentiel qui regroupe les recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire)***
- La cuisine centrale fournit les repas pour les écoles de Vendôme, les crèches, l'accueil de loisirs, les EPHAD, l'IME de Naveil et les repas livrés à domicile du CIAS, ce qui correspond à 1300 repas sur une journée scolaire dont 50% pour les écoles.
- La cuisine a été construite en 1996, elle a été conçue pour être un atelier d'assemblage. Depuis 2009, la cuisine centrale ne fonctionne plus comme une cuisine d'assemblage. Il n'y a pas de légumerie : les légumes utilisés sont en boîtes, ou surgelés.
- Les repas sont élaborés à partir des produits disponibles chez les fournisseurs choisis par les appels d'offres, par conséquent la cuisine centrale ne peut se fournir que par ce circuit.
- 13 agents travaillent à la cuisine centrale. C'est un service de la ville de Vendôme.
- Un repas sur 4 doit être végétarien depuis le 4 novembre 2020 (loi EGalim). Un repas végétarien à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers. Dans ce cadre, les plats proposés en remplacement de la viande sont des gratins de légumes, de pâtes, de pommes de terre, des produits à base d'œufs ou des substituts composés de céréales et de légumineuses (boulettes de céréales, pané fromager...).

Question des représentants de parents d'élèves

Aurons-nous une légumerie ? Pour le moment cela n'est pas envisagé. Actuellement il y a une réflexion sur une fusion entre l'hôpital de Vendôme et la cuisine centrale.

Achetez-vous des produits locaux ? Tout dépend où on met le seuil du « local ». Au niveau du vendômois, il y a le fromage le petit Trôo qui vient de la laiterie de Montoire sur le Loir. Au niveau régional, il y a les fruits et les légumes.

On appelle le « circuit court » lorsqu'il y a un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Le critère de proximité n'est pas pris en compte dans les procédures des appels d'offres car la loi interdit que le producteur voisin soit favorisé ***(ci-joint le règlement pour l'achat de denrées alimentaires)***.

Certains fruits ne sont pas mûrs quand ils sont servis aux enfants, peut-on y remédier en ne les stockant pas dans les chambres froides ? Les fruits sont généralement stockés

¹ 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)

en chambre froide, seules les bananes échappent à cela. Ce stockage entraîne une difficulté pour la maturité des fruits.

Pourquoi il n'y a pas plus de viande rouge dans les menus ? Le référentiel qui regroupe les recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire et sur lequel on se base pour élaborer les menus : recommande deux viandes rouges proposées sur trois semaines de menu.

Peut-on mettre le menu au niveau du panneau d'affichage des écoles car depuis la mise en place du protocole sanitaire et le renfort du plan vigipirate, les parents ne peuvent plus rentrer dans les écoles ? Le menu servi aux enfants est accessible sur le site internet de la ville. Il est affiché dans chaque restaurant scolaire. Une demande sera faite pour un affichage sur le panneau extérieur des écoles.

2 - La pause méridienne

Intervention de Karine BUSSEAU, coordinatrice des activités périscolaires

Les enfants des écoles concernées par cette commission menus ont été rencontrés soit lors d'une réunion avec les délégués d'élèves, soit lors d'une visite au restaurant scolaire.

	Organisation de la distribution des repas	Qualité et quantité des repas	Menus J'aime / je n'aime pas	Organisation des activités
<p>Ecole la Cormeageie</p> <p>Retour des délégués d'élèves avec le directeur</p>	Pas de problème pour la distribution	Qualité Pas toujours très bon (CE1)	<p>J'aime</p> <p>frites poisson pané, pizza hamburger raclette pâtes bolognaises, carbonara + de compotes + de bananes Saumon fumé soupe</p>	Pas assez d'activités surtout depuis le port du masque (CP)
	Trop de bruit (CP, CE1)	Rien à redire (CE2)		Faire de nouvelles activités (CE1)
	Problème d'enfants qui n'écoutent pas le personnel de restauration	Aliments avec trop d'eau : carottes, haricots verts		Faire un jeu pour le retour au calme (CE2)
	Il y a des enfants perturbateurs	Quantité		Les enfants ne se rangent pas à 13h45, bcp de chahut. (CM1)
	Service trop rapide (CE1)	bien (CE1, CE2)		Changer les jeux de société (CM1)
	Barquettes en plastique pas bien (CM1)			Les enfants ne font pas attention aux jeux (perte) (CM1)
Remplacer le sans viande par autre chose que du poisson (CM2)		Mettre du foot (CM2)		
			Enfants qui s'ennuient	

	Organisation de la distribution des repas	Qualité et quantité des repas	Menus J'aime / je n'aime pas	Organisation des activités
Ecole Yvonne Chollet Retour de 5 délégués d'élèves	Service un peu lent parfois Les enfants ne sortent pas en même temps Trop long d'attendre entre les deux services Trop de bruit = outil à mettre en place Insolence, manque de respect de la part des enfants (les CM2) C'est mieux dans l'ensemble !!!	Qualité Avoir des fruits de saison Quantité Ça va	Je n'aime pas Steak hâché trop sec Poulet dur à couper Fruit pas mûr (kiwi de la semaine dernière) Boulettes végétales Gratin de courgettes (acide) Repas du lundi 7/12 J'aime Hachis parmentier Cordon bleu / pâtes Donuts Repas thématiques Repas plaisir Glace (l'été)	Planning d'activités à la semaine : ++++ Avoir plus d'activités sportives et diversifiées Faire un jeu pour sortir de table Pas toujours d'activités le midi car des enfants mettent le bazar
	Organisation de la distribution des repas	Qualité et quantité des repas	J'aime / je n'aime pas	Organisation des activités
Ecole élémentaire Louis Pergaud (retour des enfants du 1^e service)	Les barquettes plastiques, ce n'est pas bien !!! (CM2)	Qualité Ça va Quantité Ça va	J'aime Cordon bleu hamburger pizza pâtes carbonara lasagne Les courgettes soupe gratin de pâtes avec des légumes tartiflette donuts-beignets Je n'aime pas Les légumes Le poisson Les boulettes végétariennes Les épinards Les choux Il n'y a pas assez de sauce parfois Trop fade, pas de goût	Ça va Enfants qui font très peu d'activités manuelles (KB)

En ce début d'année scolaire, on constate qu'avec les protocoles sanitaires mis en place, les enfants ne profitent plus de la pause méridienne comme avant : ils n'ont plus la liberté d'aller où ils veulent, de déjeuner avec qui ils veulent. Dans le restaurant scolaire, ils ne font que manger, les enfants ne participent plus à la vie du restaurant.

Les équipes pédagogiques mais aussi les animateurs font le constat d'enfants qui s'ennuient sur ce temps. Une attention particulière va être portée pour répondre à cette situation de désœuvrement pour certains avec du renfort de personnel (les activités sportives (tout en respectant les protocoles)).

Les familles demandent une communication afin d'être informées des projets et actions menées sur le temps de la pause méridienne.

3 -Projets :

Suite à sa candidature, la ville de Vendôme a été choisie pour participer au projet «les cantines s'engagent » avec l'ADEME (agence de la transition écologique). Pendant une année, la ville va être accompagnée par un expert, afin d'anticiper les obligations de la loi EGALIM (voir ci-dessous).

Au mois de janvier, la cuisine centrale va réaliser un diagnostic complet de ses pratiques. Une analyse du gaspillage alimentaire sera réalisée dans le restaurant scolaire de l'école Louis Pergaud.

La loi EGalim

Issue des Etats généraux de l'alimentation, la loi du 30 octobre 2018 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite EGalim), prévoit dans ses articles 24, 26, 28 et 29, plusieurs mesures destinées à faire évoluer la restauration collective, et notamment la restauration scolaire, vers des pratiques plus durables.



SANS PLASTIQUE

Restriction de l'usage des contenants plastiques



PROTEINES VEGETALES

Expérimentation du repas végétarien hebdomadaire



DURABLE ET DE QUALITÉ

50% de produits durables et de qualité

dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique



TRANSPARENCE

Information des convives sur la qualité des menus et la nutrition



ANTI-GASPIL

Diagnostic du gaspillage alimentaire