



Compte rendu de la commission des menus

Ecole élémentaire du Centre

Présents :

Madame PINAULDT Brigitte – Maire adjoint chargée de la petite enfance, de l'éducation et de la jeunesse

Madame CAMAX Florence – Responsable du service éducation

Madame CAZORLA Valérie – Référente pause méridienne

Madame ZAFRANI Stéphanie – Responsable service client Elior

Monsieur MOHAMED Isselmou - Responsable service client Elior

Madame OBERTAN Jénaëlle – Diététicienne Elior

Madame PRUDENCE Nissrine – Centre Maternelle – FCPE

Madame DEGON GINER Claudia – Côteaux Maternelle et élémentaire – AIAPE

Madame de LOMBARES Dorothee – Montretout Elémentaire – PEEP

Madame MAGGIO Jessica – Val d'Or Maternelle – AIAPE

Madame RIOU Audrey – Montretout Elémentaire - UAAPE

Madame VOGEL Rosalie – Groupe scolaire Fouilleuse - APEF

Monsieur STALTER Ronald – Elémentaire Val d'Or- AIAPE

Madame VERRIER LEMEDIONI – Montretout Elémentaire – PEEP

Madame KABENGELA Mamie – Montretout Maternelle – PEEP

Madame HOUSSIN Ludivine – Val d'Or Maternelle – AIAPE

Madame POLLET Fanny – Val d'Or Elémentaire - AIAPE

Madame KAHN Céline – Val d'Or Maternelle – AIAPE

Madame CHALAYE Chrystelle – Montretout – PEEP

Madame EGLOFF Christel – Maternelle Val d'Or – AIAPE

Madame HOU Soumia – Montretout – PEEP

Madame VIEILLEFONT Anouk – Côteaux – AIAPE

Madame FABBRI Marina – Côteaux - PEEP

Madame Pinauldt ouvre la commission à 18H35 avec la dégustation du « cake aux myrtilles » d'Elior.

Mme Pinauldt explique le déroulement de la commission des menus aux nouveaux parents d'élèves élus. Cette dernière se déroule en deux temps avec une première partie consacrée aux échanges autour du temps méridien des 2 mois écoulés puis dans une seconde partie nous abordons une thématique sur la restauration collective avec la société Elior.

Exceptionnellement l'ordre de cette commission est inversé.





1/ Présentation de la loi EGALIM :

Un power point est commenté par Stéphanie Zafrani afin d'expliquer l'obligation depuis le 1^{er} novembre 2019 de mettre en place 1 repas végétarien/semaine.

Les parents d'élèves demandent :

- *Quels vont être les impacts financiers pour la ville ?*

Mme Cazorla explique que la ville attend des chiffres de la part d'Elior afin de pouvoir modifier le contrat rapidement. Mme Pinauld confirme et explique qu'en fonction de ces données, la ville réfléchira à ce qu'elle pourra négocier. Les parents aimeraient une baisse des tarifs mais il est signifié que si c'est cette option qui est choisie, l'impact sera très minime et quasi invisible pour les familles sur leurs factures.

- *Quelles sont les autres obligations de cette loi ?*

Nous sommes principalement concernés par l'interdiction du plastique mais nous n'avons recours au plastique qu'à de très rares occasions (pique-nique extérieur, panne de la plonge). Cela ne va donc pas être une mesure difficile à mettre en place.

Explications par Elior des différentes propositions de plats végétariens, certains plats sont faits maison, d'autres sont des substituts de viande type pané. Les deux propositions respectent bien les apports nutritionnels recommandés pour chaque population, les protéines animales sont compensées par des protéines végétales par association de céréales et de légumes secs.

Les parents demandent à ce que les repas végétariens soient visibles sur les menus avec la mise en place d'un logo. La ville souhaite que les informations concernant les plats végétariens soient relayées auprès des enfants lors des animations « jeux d'équilibre » et par affichage dans les cantines.

2/ Echanges autour du temps méridien :

Concernant les centres de loisirs, la composition de pique-nique avec des sandwiches Sodebo ne sont pas appréciés, il est demandé à Elior de mettre en place des sandwiches baguettes.

Val d'Or élémentaire

Il est abordé par les parents l'incident sur les crèches qui impliquait une cuisine centrale Elior. Stéphanie Zafrani fait la lecture d'un communiqué Elior. La cuisine concernée est localisée à Thiais, notre cuisine centrale est celle de Fresnes. Elle a été rénovée récemment et possède un agrément hygiène supérieur.

Certains parents ont remonté une hausse de tarif inexplicée à la rentrée. L'explication est donnée par la ville qu'il n'y a pas eu d'augmentation mais que les personnes qui n'avaient pas renseigné leurs revenus se sont retrouvées avec le tarif le plus fort appliqué automatiquement.

Un aparté est fait suite au conseil d'école concernant la suite des travaux d'aération et ventilation du réfectoire. Réponse de la ville : ces travaux vont être pris en charge sur 2020.

Concernant les repas : les agents Elior ne mettent pas l'emmental à disposition des enfants mais l'intègrent directement dans les assiettes. Elior répond que ce n'est pas la bonne pratique et qu'un rappel sera fait aux équipes.



Centre maternelle :

Mme Prudence Nissrine (FCPE) est venue déjeuner avec une autre personne le midi même. Elle est agréablement surprise par cette expérience très enrichissante tant par la qualité du repas que par l'organisation du temps méridien. Elle imaginait que les enfants déjeunaient avec des couverts et assiettes en plastique. Elle s'interroge cependant sur le manque de légumes du repas. La diététicienne Elior ainsi que Valérie Cazorla expliquent que le légume du repas était présent avec la salade en entrée et développent la notion du plan alimentaire réglementé.

Un parent d'élève s'étonne sur le sucre en poudre proposé avec les yaourts natures et pense que cela influence les enfants à consommer du sucre pur. Il est précisé que les sachets de sucre ne sont pas à disposition des enfants de maternelle mais proposés par les animateurs et Atsem. Il avait été décidé de ne pas proposer que des yaourts sucrés afin d'offrir plus de variété aux enfants. Cependant afin que ces produits laitiers soient consommés par le plus grand nombre l'option du sucre en sachet est nécessaire.

Les animations « petit-déjeuner » sont très plébiscitées par les enfants, les parents regrettent qu'il n'y en ait pas plus car tous les enfants ne peuvent pas en profiter. Mme Camax propose de mettre en place ce type d'animation le mercredi avec les centres de loisirs ponctuellement.

Selon les parents les pâtes ne seraient pas bonnes car pas assez salées. Il est expliqué que le sel est à limiter c'est pourquoi les préparations ne sont pas trop salées, les animateurs disposent de salières afin de pouvoir rajouter du sel à la demande des enfants.

Montretout :

Les quantités sont suffisantes et il y a du « rab ». Il y a moins de retour sur les plateaux ce qui prouve que les enfants mangent mieux.

Il y a un problème d'aspect des purées de légumes souvent trop vertes qui ne sont pas attirantes. Elior propose de faire retravailler les recettes par les équipes de la cuisine centrale et de travailler davantage sur de nouvelles saveurs pour les purées.

Il est signalé, par les représentants des parents d'élèves, un ralentissement du service avec une affluence plus importante et plus difficile à gérer au niveau du plat chaud lorsqu'il n'y a pas d'entrée. Proposition d'Elior de mettre 1 seul choix de garniture pour limiter le nombre de manipulation et ainsi accélérer le service.

La vaisselle, plus particulièrement les verres, sont toujours sales selon les parents d'élèves malgré le signalement lors de la dernière commission. Elior répond que le nécessaire a été fait à la suite de cette information du mois de juin. Le technicien est passé ce jour pour l'entretien, il a détecté un problème sur l'adoucisseur et va procéder à la réparation. Valérie Cazorla qui déjeune dans les cantines n'a pas constaté de problème de tartre sur les verres depuis la rentrée sur ces sites. De plus elle confirme avoir reçu les documents attestant de la réparation de cet été.

Les parents demandent à ce que l'assiette de présentation du plat ne comporte pas de viande et que les assiettes soient composées afin que la viande ne touche pas l'accompagnement. La ville répond qu'elle est régulièrement sollicitée à ce sujet mais que le principe de la collectivité, de l'égalité et de la laïcité du service s'applique également à la restauration. De plus, conformément aux recommandations du GEMRCN, chaque convive doit avoir la même quantité dans l'assiette en fonction de son âge.



Les parents d'élèves questionnent sur la composition des plats de réchauffe. Elier répond que ce sont des barquettes biodégradables, les denrées sont ensuite maintenues au chaud dans des plats en inox pour les selfs en élémentaire.

Val d'Or maternelle :

Certains menus ne sont pas appréciés car l'association des entrées et des plats n'est pas favorable aux goûts des enfants. Il y a trop de produits type choux, céleri, endives sur les derniers repas.

Par exemple, le menu du 08/11, chou blanc râpé et dés d'emmental / pavé de merlu sauce aurore / petits pois saveur du midi / pomme, n'a pas eu beaucoup de succès d'après les parents d'élèves. A priori, les petits pois n'étaient pas assez cuits et les enfants auraient besoin de petites cuillères afin de pouvoir manger les petits pois.

Elier prend note des remarques concernant la cuisson et la mise à disposition de petites cuillères. En ce qui concerne les entrées il est difficile de proposer du choix en hiver à cause de la saisonnalité et du respect du nombre de produits bio et locaux.

Il est suggéré par les parents d'élèves de proposer des repas plus simples, type jambon/purée ou steak/frites + ketchup, afin que les enfants mangent ce qu'ils aiment à la cantine. La ville n'est pas en faveur de ce type de repas largement consommés au domicile des enfants. L'objectif de la restauration collective est également de faire découvrir de nouveaux produits, de favoriser la variété. De plus, la ville a un engagement sur la qualité des produits proposés, le jambon et le steak ne rentrent pas dans ces critères.

Justement les parents demandent des explications sur la qualité des viandes car ils trouvent la viande de bœuf trop grasse. Mme Camax et Mme Cazorla qui se rendent quotidiennement sur les offices ont constaté que la viande de bœuf n'était pas grasse mais comportait du collagène lié aux muscles des morceaux race à viande. Pour rappel, les viandes proposées sont labélisées, elles sont généralement tendres et appétissantes.

Côteaux maternelle :

Il y a un questionnement concernant les bavoirs des enfants car ils sont tous lavés chaque jour. Entre le manque d'écologie que soulèvent cette procédure et les pannes récurrentes du matériel non adapté à cet usage quotidien, Mme Degon demande s'il n'est pas envisageable de faire apporter des serviettes en tissu aux moyennes et grandes sections et de les faire laver chaque fin de semaine par les parents. La ville répond que cela est discutable avec un projet d'école en concertation avec la directrice d'établissement.

Mme Degon propose également de palier au manque de personnel de la ville pour encadrer les enfants lors du temps méridien en ayant recours aux parents de l'école qui sont assez disponibles pour certains et volontaires pour aider en cas de difficultés ponctuelles. Mme Camax répond que cela peut être discuté avec le coordinateur péri et extrascolaire.

Madame Camax clôt la séance à 20h30.

La date de la prochaine commission sera fixée ultérieurement par mail car de nombreux parents d'élèves ont quitté la commission avant la fin.