Compte rendu de la commission de restauration

Présents :
Monsieur GRUBER Jacques – Maire adjoint en charge de l'Education
Madame CLERMONT Anaïs – Diététicienne / Référente pause méridienne
Monsieur MOHAMED Isselmou – Responsable service client Elior
Madame SOHIER Celine – PEEP – Coteaux élémentaire
Monsieur GRAIGNIC Zael – PEEP – Coteaux élémentaire
Madame DEGON GINER Claudia – AIAPE – Coteaux maternelle

Monsieur Gruber ouvre la commission à 18h35. Madame Clermont expose l'ordre du jour qui est : les retours et remarques sur la prestation de l'année et une présentation des résultats des pesées du gaspillage alimentaire effectuées sur les écoles de la ville.
Monsieur Gruber rappelle que le choix du nouveau prestataire de restauration scolaire à partir du 1er aout a été voté au conseil municipal du 23 mai.

1/ Présentation des résultats des pesées du gaspillage alimentaire :

Madame Clermont présente les résultats des pesées du gaspillage alimentaire qui ont été effectuées en avril sur toutes les écoles de Saint-Cloud, avec un tri à la composante des aliments gaspillés par les enfants et les restes présents sur les offices non servis aux enfants.
En moyenne, 21% du poids du plateau repas d'un enfant est jeté soit 110 grammes par jour et par convive. Saint-Cloud se place mieux que la moyenne nationale. En effet, l'ADEME, a déterminé qu'en moyenne 138g/jour/convive sont gaspillés en restauration collective en liaison froide (Cf. présentation joint au compte-rendu).

2/ Echanges autour du temps méridien :

Madame Degon exprime ses retours à propos du déjeuner qu'elle a effectué le lundi 20 juin à Coteaux maternelle. Elle a l'habitude depuis plusieurs années de manger sur les restaurants scolaires et c'est la première fois qu'elle est peu satisfaite du repas. Le repas avait peu de goût : pommes de terre à l'eau, épinards à la béchamel avec des saucisses fumées. Elle a fait remarquer que les saucisses à l'ail étaient bonnes mais dures à couper pour les enfants. Les enfants ont tout de même bien mangé dans l'ensemble, mais ils aimeraient avoir plus de variété dans les saveurs proposées.
Nous travaillons des menus « neutres » afin que cela convienne à tout le monde, la simplification des recettes et menus avait justement été demandée aux commissions précédentes. Nous essayons donc d'allier découverte alimentaire et simplicité pour qu'un maximum d'enfants apprécient leurs menus tout en restant variés. Nous allons retravailler ce « juste milieu » avec le nouveau prestataire.

L’entrée du jour était une salade verte avec des dés de mimolette. La salade a été présentée au personnel encadrant en saladier et non en coupelle individuelle. Les quantités de fromage dans les assiettes des enfants n’étaient donc pas les mêmes pour tous les enfants. Cela n’est pas une pratique habituelle, les entrées doivent être systématiquement dans des coupelles individuelles, du fait du retard du camion de livraison les personnels ont dû présenter la salade sans coupelle individuelle. Ce même jour, Madame Degon s’étonnait qu’un enfant n’ait pas été servi en viande contrairement aux consignes habituelles.

Mme Sohier remonte une plainte d’un enfant sur la température des plats trop froids. Monsieur Mohammed explique que les enfants ont tendance après avoir récupéré leurs plats à manger les autres composantes du plateau avant le plat, ce qui fait refroidir le plat. De plus, les aliments servis, aux vues des normes d’hygiènes, sont obligatoirement donnés aux enfants à 63°C à cœur minimum et ces températures sont vérifiées régulièrement par le personnel de restauration.

Il a été remonté le cas d'un parent d’élève qui aimerait qu'un menu végétarien soit proposé plus régulièrement. Il a été répondu que la consultation faite par la Ville auprès des familles en 2020 avait établi que cette demande restait extrêmement limitée et qu'un menu végétarien est proposé chaque semaine conformément à la loi EGALIM.
Il a été aussi mentionné que la mise en place d'un double choix quotidien viande ou sans viande nécessiterait une pré-inscription avec mention définitive du choix, et une facturation au nombre de repas qu'ils soient consommés ou non. Le Ville a fait le choix de maintenir le principe souple de la facturation des familles au repas réellement consommé, et d'un menu unique afin de limiter le gaspillage alimentaire.

A 19h45, Monsieur GRUBER clôture la séance en remerciant Mr MOHAMMED pour sa présence, ainsi que tous les parents d’élèves qui s’investissent dans ces échanges en assistant à ces commissions.