

CR Commission Restauration Scolaire – 26 novembre 2014



PERSONNES PRESENTES :

- . Marc DESSEROIR – Responsable pour la mairie de la restauration scolaire et de l'entretien
m.desseroir@bois-colombes.com
- . Raïssa SURAES = Coordinatrice qualité restauration & qualité pour la mairie
- . Dominique COLOMBEL - Maire adjoint vie scolaire et périscolaire
- . Delphine GERONDEAU – Directrice de clientèle Sogeres pour Bois colombes
- . Justine CORRE - Diététicienne Sogeres, détachée sur Bois colombes
- . 7 parents d'élèves (2 API /2 FCPE Nord /2FCE Sud / 1 AIBCN)

M. DESSEROIR nous a distribué un dossier papier. Je le tiens à votre disposition si vous souhaitez le consulter
Il nous rappelle que malgré ses visites fréquentes ds les établissements scolaires il ne peut pas tout voir.
Il nous incite à lui écrire (mail ci-dessus) dès que nous avons une question/ commentaire afin qu'il puisse réagir sans attendre la prochaine commission restauration.

D'autre part les parents d'élèves sont les bienvenus pour déjeuner dans les écoles avec les enfants.
Il suffit d'écrire un mail à s.thirouard@bois-colombes.com quelques jours à l'avance.
Stephanie PAULY (FCPE) et moi allons déjeuner à JF M & E vendredi 12 decembre.

CONTEXTE :

Suite à un appel d'offre de la ville l'année dernière, il a été décidé de reconduire un contrat de 4 ans avec la SOGERES.

Le contrat a évolué vs le passé afin de répondre au nouveau cahier des charges qui stipulait, entre autres, le besoin d'améliorer la qualité de la viande / le financement de tables de tri / la mise en place d'un programme d'animation plus costaud...tout en gardant les points positifs du passé (Toutes les viandes sont d'origine française et le bœuf + poulet + agneau est Label rouge)

Jusqu'à l'année dernière la SOGERES Osny (95) nous fournissait. Depuis la rentrée c'est la SOGERES Asnières qui cuisine pour nos enfants. Cette entité fournit exclusivement les repas quotidiens (12 000) pour les écoles maternelles et élémentaires des villes d'Asnières, Bois Colombes et La Garenne Colombes. Cette entité dispose de tous les équipements nécessaires à une cuisine dite maison (épluchage des légumes, fabrication des sauces, cuisson & assemblage de tous les menus sur place). Les menus sont livrés aux écoles qui procèdent à une remise à température.

La SOGERES invite les parents de la commission cantine à visiter la cuisine d'Asnières le 19 janvier ou le 3 février 2015 matin pour voir l'intégralité de la préparation quotidienne.

EFFECTIFS :

Fréquentation forte des élèves aux restaurants maternelle et élémentaire de Bois Colombes (72%-86%)

Fréquentation relativement stable vs l'année dernière en %

Explosion du nbre de gouters lié au chgt de rythme scolaire

GOUTER :

Le fait que le gouter soit donné 3/4h plus tôt qu'avant a un impact sur la faim des enfants qui ont tendance à plus réclamer auprès des parents en sortant de l'étude/ l'activité.

La diététicienne incite les parents à avancer l'h du diner si possible à la maison plutôt qu'à fournir un 2eme goûter.

Les efforts sur le contenu des gouters sont appréciés de tous : favoriser le pain (digestion + lente que des gâteaux).

- Goûters en maternelle = les agents de la mairie disposent le goûter sur les tables et les enfants le prennent assis. Retour positif de tous les parents d'élèves sur la quantité / qualité et organisation.

- Goûters en élémentaire = Le contenu du gouter varie chaque jour mais le gouter classique consiste à ¼ baguette de pain + confiture ou barre chocolatée (20g) + briquette de jus de fruits ou fruit. S'il fait beau la distribution se fait dans la cour. Sinon le gouter a lieu sur le lieu d'activité en intérieur, de préférence assis.

IL y a eu quelques loupés ds l'organisation gouters sur Paul Bert en sept, c'est réglé

Les parents demandent à ce que :

- Des morceaux de pain additionnels soient mis à disposition des enfants qui ont un plus gros appétit
- Une attention particulière soit portée à l'organisation des goûters pour les CP & CE1 de Jules Ferry pour faciliter le tartinage, éviter que ça se renverse.... (surtout lorsque le goûter se déroule en extérieur)

M Desseroir s'en charge.

DEJEUNER :

Retour positif des parents d'élèves et de la mairie sur la variété et la composition des menus.

Les enfants mangent bien et ce dans une ambiance agréable dans toutes les écoles.

3 points sont soulevés pour amélioration :

1. **Viandes** : M Desseroir et les parents d'élèves signalent des viandes encore trop gélatineuses/ luisantes au goût des enfants.

La Sogeres nous explique que les viandes mijotées cuisent durant 5h à Asnières pour minimiser ceci (c'est le collagène de la viande qui, s'il ne fond pas entièrement donne cet aspect luisant). Ils sont conscients que c'est encore un point d'amélioration, c'est pour cela qu'ils ont lancé un test ds la cuisine SOGERES OSNY de cuisson longue : la viande cuit toute la nuit à basse température. Le résultat est très positif (viande très moelleuse).

La Sogeres s'engage à équiper petit à petit toutes ses cuisines avec ces sauteuses cuisson longue. Aucune date annoncée pour Asnières pour le moment.

⇒ Nous demandons à la SOGERES d'éviter les morceaux de viande disgracieux aux yeux des enfants en attendant.

2. **Cuisson des plats et légumes insuffisante - service parfois pas assez chaud**

Seul l'AIBCN Jules Ferry élémentaire a eu des retours en ce sens. Toutes les autres écoles sont satisfaites

M Desseroir est surpris car la température des entrées froides et des plats chauds est contrôlée en début de service puis en fin de service comme l'exige la réglementation (ex : 63° pour les plats

chauds). La seule raison pour laquelle un enfant peut trouver ses légumes froids à table est s'il traine trop avant d'aller s'asseoir.

M Desserioir nous encourage à lui écrire un mail en lui précisant la date de l'incident si jamais cela devait se reproduire.

3. Cas particulier des enfants végétariens

Seul l'AIBCN a remonté la demande d'avoir des plats principaux végétariens pour certains élèves.

Monsieur le Maire a décidé de ne pas prendre en compte ces exceptions ds le cahier des charges.

Les menus sont communiqués 2 mois à l'avance, il est demandé aux parents de s'adapter s'ils souhaitent offrir un régime particulier à leurs enfants.

ANIMATIONS :

La SOGERES propose une animation AMUSE BOUCHE tous les mois dans chaque école :

un buffet est dressé dans les écoles élémentaires de la ville avec des petites portions. Les enfants goutent et peuvent ensuite voter « j'aime » ou « j'aime pas ».

Permet de faire découvrir de nouvelles choses surprenantes ou alors un peu couteuses (Gelée de coin / cake à la carotte / petit épis de maïs / purée de lentille corail....)

Gros succès auprès des enfants et beaucoup de « j'aime » 😊

La SOGERES a aussi proposé depuis la rentrée :

- Une journée fromage
- Un petits-déjeuners musclés avec les maitresses
- Un buffet de fruits exotiques pour la semaine du gout à Jules Ferry

Les parents & la ville sont satisfaits de ces animations

MISE EN PLACE DE TABLES DE TRI pour les Élémentaires - Objectif lutter contre le déchet alimentaire

Mise en place de table de tri : 1 trou pour le pain, 1 trou pour les déchets alimentaires et 1 trou pour le plastique

Le pain et les déchets sont pesés mais non valorisés (car difficile de trouver comment)

La première mise en place a été faite sur DOLTO / GRAMME au départ chez les élémentaires

L'objectif de déchets 100g/ enfants a été atteint à DOLTO (au départ >150G)

Cela permet de faire un lien entre quantité jeté et menu : un retour est fait à la diététicienne

Motiver les enfants à ne pas avoir les yeux plus grands que le ventre. Les fruits sont proposés coupés pour éviter le gaspillage

Depuis Octobre, généralisation à : Jules ferry , Paul Bert B, Cigogne

Reste à installer 1 table sur Paul Bert B ; 2 tables sur Paul Bert A puis mais pas avant rentrée 2016 cause budget

Les tables coûtent chères, les premières écoles ont profité d'une fin de marché. Il n'est pas prévu pour le moment de relancer des achats.

Maternelle : on pourrait envisager d'inviter des groupes de maternelles à essayer, pè via des « gâche pain »

Valorisation : difficile car pas d'élevage de porc , compostage pas possible. Méthanisation : pas écartée mais faut trouver une solution.

DIFFUSION DES MENUS

Les menus sont communiqués par :

- Dépliants tous les 2 mois
- site internet de la ville
- Nouveau Flashcode
- Affichage devant l'école

Nous sommes informés que de nombreuses collectivités ont stoppés les dépliants (bénéfice pour la planète et économie réinvestie ds d'autres postes, ex tables de tri ou fruits bio)

M Desseroir propose de réfléchir à la suppression de la distribution systématique des menus: à voir avec chaque association de parents d'élève.

Les parents d'élèves proposent que les menus soient mis a disposition ds les entrées d'écoles plutôt qu'une distribution systématique / Menus affichés à l'extérieur de l'école/ dans les mairies

Décision en juin 2015.

Directive INCO

Nous sommes en attente du décret européen d'application.

A partir du 1^{er} dec 2014, il faudrait que tous les allergènes (au nbre de 14) soient précisés sur les aliments et début 2016, il faudrait que tous les éléments nutritionnels soient précisés.

Questions /difficultés= Il faut que toute la chaine alimentaire s'organise (du fournisseur de mat 1eres a la Sogeres pour tt indiquer sur les menus)

Une fois disponible, comment transmettre cette information ? (Au UK, l'information se fait à l'oral.)

Cette mise en place va être progressive et devrait faire gagner du temps a l'équipe de la mairie qui n'aura plus à éplucher chaque recette pour mettre en place les PAIs (50 PAI sur 2500 repas quotidiens a Bois CO)

Date prochaine commission : 1^{er} / juin