

Compte-rendu de réunion

Suite à la commission de restauration qui s'est tenue le **jeudi 11 avril 2024 à 17h30**, vous trouverez ci-dessous le compte-rendu.

Étaient présents :

Mme ADDIS, Référente personnels restauration et entretien
Mr DARBIN, Chef gérant ELIOR
Mr EL HESSNI, Responsable Service éducation
Mr FAURE, Responsable restaurant ELIOR
Mr GAUTHRON, Représentant des parents d'élèves, Royannez
Mme GEAY-GODART, Représentante des parents d'élèves, Anne Pierjean Élémentaire
Mr GUILLOUD, Conseiller délégué à l'éducation et à la formation professionnelle
Mme IMBERT, Représentante des parents d'élèves, Brassens
Mme KRIER, Représentante des parents d'élèves, Anne Pierjean Élémentaire
Mme LEXTRAIT, Assistante de direction ; Secrétariat du Service éducation
Mr LOUVEL, Représentant des parents d'élèves, Royannez
Mme PREVOST, Représentante des parents d'élèves, Royannez
Mr SCHYRR, Représentant des parents d'élèves, Chandeneux
Mme SUEUR, Représentante des parents d'élèves, Anne Pierjean Élémentaire
Mme VOISINE, Représentante des parents d'élèves, Anne Pierjean Maternelle

I. Ordre du jour

L'ordre du jour a pour principaux points :

- Retour des déjeuners avec les représentants des parents d'élèves
- Bilan du questionnaire cantine
- Point extraction ELIOR
- Commission menus ELIOR et MFR
- Questions diverses

II. Détails des sujets abordés

Retour des déjeuners avec les représentants des parents

Brassens : le 12/12/2023

Le nombre d'élèves déjeunant à la restauration scolaire est d'environ 55/60. 2 services sont effectués (maternelles / élémentaires).

Menu : salade verte aux maïs, sauté de porc à la crème et tomate, carottes berbères et mini-choux à la vanille et chocolat

Bons retours des représentants des parents d'élèves. Le repas était chaud et bon. Bonne organisation générale du service de restauration et de la pause méridienne. Le niveau sonore en salle est agréable. Côté maternelle, l'utilisation des chaises hautes est appréciée par les enfants et le personnel de restauration. Ce jour-là, il y a eu très peu de déchets.

Anne pierjean élémentaire et maternelle : le 08/03/2024

Les représentants des parents d'élèves sont venus déjeuner au restaurant scolaire de Royannez.

Menu : macédoine à la vinaigrette, quenelle sauce tomate, riz pilaf, pomme bicolore

Ci-dessous, les retours des représentants :

- le niveau acoustique est bon
- le roulement des enfants est très fluide
- les enfants peuvent se resservir
- 2 tailles d'entrée possibles : « petite faim », « grande faim »

Ces points positifs confirment le souhait des représentants des parents d'élèves d'avoir un self pour les élémentaires dans la future salle de restauration Anne Pierjean.

Ce jour là, un repas végétarien était au menu. Quelques remarques au sujet de la quantité de féculents et de fibres proposés lors des repas. Ainsi, il a été demandé par les représentants des parents d'élèves la possibilité que la diététicienne soit présente lors de la prochaine commission de restauration . Le service prend note de la demande et rappelle que la diététicienne était intervenue lors de la mise en place de la ligne de self.

- *Question des représentants des parents d'élèves : « Pourquoi les familles, ayant un enfant accueilli dans le cadre d'un PAI, doivent-elles fournir un repas ? ».*
Réponse : Lorsqu'il y a éviction d'un aliment, en lien avec le médecin, un Projet d'Accueil Individualisé est mis en place. Dès lors, la famille doit fournir le repas et l'enfant concerné est accueilli gratuitement. Les parents doivent effectuer leurs réservations par mail à education@mairie-crest.fr.

Chandeneux : le 05/03/2024

Menu : betteraves, boulettes soja tomate basilic, riz de grand-mère, pomme golden

L'ambiance générale du repas est agréable. Les représentants des parents d'élèves ont noté que le niveau sonore de la salle de restauration est confortable. Quelques points négatifs ont été relevés :

- l'entrée aux betteraves n'a pas été appréciée par les enfants
- l'organisation de deux services ne permet pas d'accueillir les grandes sections plus tôt

Royannez : le 15/03/2024

Menu : céleri rémoulade, émincé de dinde à la provençale, haricots beurre en persillade, purée de PDT, yaourt nature au lait entier

Bons retours de la part des représentants des parents d'élèves quant à la mise en place et l'organisation du self. Ci-dessous, les améliorations notées :

- le niveau sonore de la salle de restauration
- les retours positifs des enfants
- la possibilité de faire déjeuner des enfants de différents niveaux
- favoriser l'autonomie des enfants
- la possibilité de choisir entre deux tailles d'entrée possibles : « petite faim », « grande faim »
- la fluidité du repas

Les représentants des parents d'élèves ont apprécié l'invitation. Le service indique que cette invitation sera proposée une fois par an aux représentants des parents d'élèves de chaque école.

Bilan du questionnaire cantine

Les questionnaires ont été distribués dans les écoles Brassens et Royannez avant les vacances d'hiver sur le temps méridien.

139 enfants sur 180 ont souhaité répondre au questionnaire (taux de participation : 77 %).

Les résultats du questionnaire seront affichés sur les panneaux d'information des écoles Brassens, Chandeneux et Royannez.

Point extraction Elior

Elior nous communique par période les détails des différentes catégories de produits proposés dans les menus (produits labellisés, ...)

A ce jour, Elior fournit 50 % de produits de qualité et durables dont 30% minimum de produits bio en valeur par période de repas (au lieu de 20 % comme préconise la loi Egalim).

- *Remarques des représentants des parents d'élèves au sujet des 40 % de produits surgelés proposés lors de la dernière période :*
Réponse d'Elior : Ce pourcentage représente en grande majorité les produits suivants :
 - le poisson
 - les haricots verts, les épinards, les petits pois
 - certains desserts
- *Question des représentants des parents d'élèves : « Les contrôles sur site ont-ils été mis en place ? ».*
Réponse : Lors de chaque période scolaire, un contrôle sur site est programmé et assuré par les membres du service éducation. Un contrôle a eu lieu en janvier et en mars. Lors de ces contrôles, il a été constaté que les produits distribués dans les cantines correspondent aux produits livrés et préparés chez le prestataire. Le cas échéant, Elior nous informe avant la distribution d'un éventuel réajustement. Le prochain contrôle aura lieu mi-juin.

Commission menus ELIOR

Il a été convenu de modifier les menus ci-dessous :

- le 03/05 : mettre un fruit à la place de l'entrée
- le 07/05 : mettre un laitage à la place de l'entrée
- le 17/05 : mettre un laitage à la place de l'entrée
- le 24/05 : proposer une salade verte au lieu du céleri
- le 28/05 : ajouter le féculent

Commission menus MFR

A noter, les menus ci-dessous qui devront être portés à la vigilance de la MFR:

- le 19/01 : Fish & Chips, fruit
- le 02/02 : Godiveaux, frites, yaourt
- le 14/03 : Risotto, fruit

Le service Éducation va faire le point avec la MFR au sujet des menus ci-dessus et s'assurer qu'à minima la proposition de 4 composantes par repas soit assurée.

- *Les représentants des parents d'élèves ont souhaité avoir des informations au sujet du prochain appel d'offre.*

Réponse : Le marché de la restauration scolaire qui concerne Brassens, Chandeneux et Royannez aura une durée de 3 ans. Un appel d'offre sera publié prochainement. Concernant Anne Pierjean élémentaire et maternelle, le contrat avec la MFR sera reconduit pour 1 an.

Questions diverses

- *Question des représentants des parents d'élèves « De quelle manière est traité le sujet du gaspillage alimentaire dans nos cantines ? »*

Réponse : La mise en place du self va permettre de mener des actions pédagogiques autour du gaspillage. Actuellement, les enfants sont accompagnés par les équipes d'animation et de restauration sur ce sujet. Prochainement, une action va être menée en partenariat avec Collembole au sein du restaurant de Royannez.

- *Question des représentants des parents d'élèves « Comment se compose le coût du repas ? »*

Réponse : Pour l'année 2023, le coût cantine pour la Ville pour un enfant s'élève à 9,28 €. Les parents payent 3,80 € et la Ville prend en charge 5,48 €

- *Question des représentants des parents d'élèves « Est-il possible d'avoir une option végétarien ? »*

Réponse : Comme indiqué lors de la dernière commission de restauration, il n'est pas prévu de proposer une option végétarienne.

- *Question des représentants des parents d'élèves « Qu'en est-il de l'avancement du projet de la salle de restauration d'Anne Pierjean ? »*

Réponse : Les plans et le projet sont approuvés. A ce jour, les délais sont maintenus. Le permis de construire sera instruit très prochainement.

Fin de la réunion à 19h45.