



VILLE DE BOULOGNE ~ BILLANCOURT

DIRECTION DE L'EDUCATION

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION Groupe Denfert Rochereau-Lazare-Hoche Jeudi 10 janvier 2019

Présents :

Madame VETILLART : Maire-Adjoint,
Monsieur LAUDET : Adjoint au Chef du service restauration,
Madame BORDMANN : Diététicienne,
Monsieur BARDOU : Directeur élémentaire Denfert-Rochereau,
Madame PENNEL : Directrice maternelle Lazare Hoche,
Monsieur DELATRE : Coordinateur Direction de l'Enfance-Jeunesse,
Madame DINEAUX : Directrice CLSH maternelle Lazare-Hoche,
Madame DEPARPE : Gardienne élémentaire,
Madame GOVINDIN : Gardienne maternelle,
Madame DAMBOURNET : Parente d'élève, bdambournet@gmail.com
Monsieur PRACON : Parent d'élève, f.pracon@orange.fr

Excusés :

Monsieur MARGUERAT : Conseiller municipal,
Madame BUENO : Infirmière,
Madame POTTIER : Parente d'élève UNAAP.

Madame DINEAUX félicite l'équipe de restauration. Tout se passe bien. Le seul petit bémol concerne le service des frites. Elles manquent parfois de cuisson et il n'y a pas de rab. Pour résoudre cette difficulté, serait-il possible d'alterner les services de frites en maternelle et élémentaire ?

Monsieur PRACON confirme, le retour des enfants est le même : les frites sont souvent tièdes.

Monsieur LAUDET va mettre en place l'alternance du service des frites en maternelle/élémentaire, ce système existe déjà sur d'autres écoles.

Monsieur BARDOU se fait le porte-parole des élèves (par le biais du conseil des délégués) : Les délégués ont lancé un sondage en septembre 2018, avec quatre questions simples. Ce qui revient souvent (qui reste toutefois de l'ordre du ressenti) : trop ou pas assez en quantité selon les plats. Les CE1 trouvent qu'ils ont trop d'aliments dans leur assiette. Les plus âgés sont les plus revendicatifs et trouvent que les plats sont parfois servis froids.

Globalement, ils jugent les repas sont bons et variés, mais pas toujours suffisants en quantité.

Ils aimeraient avoir plusieurs choix de plats.

Madame BORDMANN rappelle que si un choix est proposé, il sera forcément « dirigé » pour veiller à ce que chaque enfant consomme un repas équilibré (exemple : en face d'un friand on proposera une pizza, en face de carottes râpées, on mettra du concombre vinaigrette).

Les élèves aimeraient également disposer d'une assiette témoin.

Monsieur PRACON confirme que cette demande de plat témoin avait déjà été évoquée lors d'une précédente réunion.

Monsieur LAUDET précise que les plats témoins sont mis en place sur toutes les écoles, c'est une directive pour l'ensemble de la Ville, si ce n'est pas fait, il faut en informer le service restauration.

Madame PENNEL indique que les ATSEM ont du mal à évaluer les quantités à servir, parfois en fin de service elles n'ont plus assez de plats pour répartir les dernières assiettes. Cela ne pose pas de souci pour la viande, en revanche l'accompagnement est parfois insuffisant.

Monsieur LAUDET pense qu'il s'agit certainement d'une difficulté dans la répartition, car les quantités livrées sont suffisantes, toutes les écoles reçoivent les mêmes quantités en fonction de l'âge (maternelles/élémentaires), les livraisons se font en fonction de l'effectif réel.

Les parents d'élèves aimeraient connaître le gaspillage sur le groupe scolaire.

Madame VETILLART demande à Monsieur LAUDET d'expliquer le système de comptage du gaspillage mis en place.

Monsieur LAUDET informe que sur quatre écoles de la ville, un système de tri sélectif a été mis en place. Ce sont les élèves qui trient eux-mêmes les restes de leurs repas (des tables de tri ont été installées, avec plusieurs conteneurs (pain, bio-déchets, emballages).

La mise en place du tri amène de fait une réduction du gaspillage. Lors de la mise en place du tri sur le groupe Jean-Baptiste Clément, la moyenne des bio-déchets était de l'ordre de 120 g par repas, actuellement la moyenne est descendue à 100g par repas. Les enfants sont davantage sensibilisés à la notion de gaspillage et le passage à des menus à quatre composants, deux jours par semaine, permet également de diminuer les quantités jetées non-consommées.

Ce système de tri sera progressivement étendu aux autres écoles les écoles.

Le but ultime est la méthanisation des bio-déchets qui relève des process industriels car les déchets représentent un volume important entre 100 à 120 tonnes annuelles pour l'ensemble des écoles.

Monsieur BARDOU estime que le repas à quatre composants participe au ressenti des élèves sur l'aspect « manque de quantité », ce d'autant s'ils n'aiment pas un (voire deux) plat(s).

Madame BORDMANN précise qu'effectivement le menu à quatre composants peut gêner les enfants particulièrement difficiles... Néanmoins, la structure des menus doit permettre à chaque enfant de manger suffisamment. Lors de la mise en place de ces menus, il y avait eu parfois quelques erreurs avec des repas trop légers en apport énergétique. En revanche, à présent, il y a toujours suffisamment de féculents pour rassasier les enfants ayant un plus gros appétit. Pour rappel, ces repas ne sont servis que deux fois par semaine, les autres jours les menus restent inchangés à cinq composants.

Madame GOVINDIN aimerait savoir s'il est vrai que l'école Denfert-Rochereau est celle qui consomme le plus de pain.

Monsieur PRACON aimerait savoir si cette consommation de pain plus élevée n'est pas justement liée au manque de quantité.

Au regard des quantités, Monsieur LAUDET estime qu'il s'agit uniquement d'un souci de répartition des quantités dans les assiettes.

*NB : Pour mémoire, ce sont effectivement trente baguettes, à service égal d'une autre école, qui sont servies **en plus** sur Denfert-Rochereau ; soit 90 baguettes sur une école équivalente, pour 120 livrées chaque jour à Denfert-Rochereau...*

Madame PENNEL aimerait revenir sur les exigences de plus en plus élevées chez les familles : pas de porc, pas de viande, pas de bœuf, pas de crustacés, pas de poisson... ainsi que des exigences en termes de repas Bio, de repas végétariens, etc. (Sans compter les adaptations pour raisons de santé qui sont bien évidemment prises en compte dans le cadre de PAI).

Monsieur LAUDET signale la même difficulté concernant ces exigences de plus en plus prégnantes.

A titre d'exemple, certaines recettes comportant du bouillon de volaille ou de la graisse de canard (dans les pommes de terre Sarladaises du menu de Noël) ne sont pas consommées par certains enfants.

Actuellement, la Ville propose un plat de substitution **uniquement** lorsque le menu comporte un plat unique (Hachis Parmentier, raviolis au bœuf, Lasagnes, spaghettis à la bolognaise, Moussaka).

Madame VETILLART tient à rappeler que la cantine n'est pas obligatoire, les parents sont libres d'inscrire leurs enfants, ou pas.

Monsieur LAUDET précise que des menus **écoresponsables**, à base de protéines végétales, sont proposés, une fois par mois,

L'équipe restauration teste à ce titre actuellement différentes protéines végétales alternatives (protéine de blé et protéine de pois chiche). Elles seront proposées dans les menus, à partir de mars 2019.

Monsieur LAUDET rappelle que le passage à quatre composants, deux fois par semaine, suit un double objectif voulu par la Ville:

1- Réduction des quantités produites, jetées et non-consommées (-20% en moyenne depuis le début de l'expérience).

2- Développement des fréquences d'apparition des produits Bio dans la composition des menus, avec un objectif à 15% minimum (fréquence d'apparition).

Pour mémoire, le Bio est plus coûteux (entre 15 et 20% selon les produits).

La part des produits Bio a été de 15,4 % en 2018.

Madame DAMBOURNET trouve que parfois l'équilibre des repas est à revoir : par exemple le 16 janvier avec le couscous suivi d'une banane.

Madame BORDMANN répond qu'effectivement sur ce menu un autre fruit frais aurait été plus adapté. Elle explique néanmoins que la construction des menus doit tenir compte de plusieurs paramètres, il faut veiller :

- A proposer des plats que les enfants aiment, avec au moins un ingrédient suffisamment rassasiant, particulièrement dans le repas ne comportant que quatre composants (ce qui était le cas le 16 janvier).
- Au respect des fréquences d'apparition des plats sur l'ensemble du mois dans un objectif de Santé Publique (favoriser la consommation de fruits et légumes, diminuer la consommation de produits gras et /ou sucrés) - La réglementation est respectée sur l'ensemble du mois et les besoins nutritionnels sont couverts.
- A prendre en compte les contraintes de préparation des repas (capacité des fours, personnel présent), la saisonnalité.

Il peut y avoir (rarement) un repas *chargé*, malgré de contrôle de tous.

Le goûter :

Une commission aura lieu le 30 janvier 2019 pour un bilan sur l'offre-goûter. La précédente commission s'est tenue le 23 mai 2018. Ce rendez-vous régulier réunit l'ensemble des Fédérations de parents d'élèves, des responsables de CLSH, des directeurs ou directrices d'écoles, en présence du prestataire (COMPASS).

Madame DINEAUX trouve que le pain servi est mou et que parfois il y a redondance entre le fruit servi au repas et celui du goûter. Souvent aussi les fruits ne sont pas mûrs.

Il y aurait également des manques de denrées.

Monsieur LAUDET rappelle que, si c'est le cas, il a absolument besoin des retours de chaque école pour faire remonter les non-conformités auprès de la société COMPASS, pour actions correctives.

Madame DINEAUX demande si des travaux sont prévus prochainement sur l'école.

Monsieur LAUDET informe la commission que, suite au signalement d'un parent à la DDPP 92 et d'un contrôle réalisé le 22 octobre 2018, la cuisine fera l'objet d'une remise aux normes (réfection de la dalle béton et reconfiguration de l'espace cuisine).

Pour mémoire : La suspicion de TIAC s'est avérée infondée avec des résultats de prélèvements strictement négatifs.

Monsieur BARDOU rappelle les exigences de la commission de sécurité concernant l'utilisation du monte-charge de la cantine.