

## REUNION GROUPE DE TRAVAIL RESTAURATION/ JEUDI 13 SEPTEMBRE 2018

### Les personnes présentes:

Jacky Bonnet	Maire Adjoint
Grégory PLasseraud	Gestionnaire cuisine municipale
Patrick Etourneau Noblecour	Représentant du CSCS
Sabrina Raynaud	ATSEM Etang des Moines
Brigitte Pascaud	Cuisine satellite Etang des Moines
Florence Denier	Agent restaurant municipal
Florence Buton	Responsable Halte-Garderie
Marie-Line Huc	Diététicienne

### Les personnes absentes :

Mme GONTIER	Cuisinière responsable qualité
-------------	--------------------------------

### Ordre du jour :

- Retour sur les points abordés lors de la commission de juin 2018
- L'actualité de la rentrée
- Etude de la proposition de menus de 2018

### Introduction de la réunion :

Projection en introduction d'une courte vidéo réalisée avec la Fondation de France notamment pour sensibiliser enfants et adultes aux enjeux d'une alimentation saine et durable.

On observe une augmentation du nombre d'élèves inscrits en cette rentrée scolaire.

La nouvelle DASEN accompagnée de la nouvelle inspectrice de circonscription sont venues visiter l'école du Parc ; elles se sont notamment déplacées pour observer l'accueil des enfants de moins de 3 ans. C'est l'occasion de préciser que l'accompagnement des enfants de moins de 3 ans est renforcé, notamment au moment du repas : une ATSEM supplémentaire est présente ainsi qu'un jeune en service civique.

### 1. Retour sur les points abordés lors de la commission de juin 2018 :

- Régularité des assaisonnements : pas de remarques, en ce début d'année.
- Régularité des grammages des repas proposés à la halte-garderie : pas de remarques, en ce début d'année.
- Quantités de légumes : il convient de maintenir l'attention ; mais on constate qu'il est parfois difficile d'appréhender la popularité d'un plat et/ou l'appétit des enfants pour un plat. C'est une attention permanente de l'équipe de cuisine : fabriquer en quantité suffisante mais ne pas gaspiller.
- Le remplacement des barquettes plastiques par des bacs inox : Un premier essai a été réalisé fin juin, il s'est avéré positif. Les conditions pour remplacer les barquettes ont été discutées et validées par l'équipe. La montée en charge s'est donc déclenchée à la rentrée et on retient qu'à la fin septembre, les bacs inox auront définitivement remplacés les barquettes plastiques. L'usage des barquettes pour le portage des repas à domicile est maintenu, aucune alternative technique n'est actuellement possible.
- Installation des claustras en salle à manger : 3 claustras ont été fabriquées par les services techniques de la commune et livrées au restaurant. On est en phase de recherche du meilleur emplacement pour leur positionnement et leur aménagement. On souhaite notamment les végétaliser. D'autres mesures de réduction des nuisances sonores seront prises pour la salle à manger des CP, une recherche est en cours.
- **Confirmation que le dossier de candidature** au concours initié par le collectif Ma Cantine Rebelle, vient d'être complété et envoyé. La commune concourt sur le thème : Ma commune prend de la graine. Les résultats seront connus début novembre et les victoires distribuées le 7 novembre à Paris. Lors de notre prochaine commission nous pourrions nous l'espérons fêter notre victoire !

- **Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.**

Britany Grandjean a terminé sa mission, elle a remis un rapport détaillé, globalement positif. Elle a repéré quelques points qui peuvent être améliorés, elle a pu observer des différences de pratiques entre les sites satellites qui méritent d'être ré-interrogées. Grégory Plasseraud a mis en place un groupe de travail, auquel il souhaite associer tous les représentants de la communauté éducative : enseignants, agents, cuisiniers. Il va organiser une réunion avant la fin septembre. Il confirme quelques chiffres : le volume de gaspillage exprimé par repas servi est de 50 à 60G. Il

détaille les différentes solutions de valorisation des déchets qui sont développées par son service. Il précise que dans les cahiers des charges, on encourage les fournisseurs, à prendre des mesures pour limiter les emballages. La commune va également rejoindre le groupement de collecte des déchets du GrandAngoulême. Les déchets rejoindront une usine de méthanisation.

- **Enquête de satisfaction :**

On souhaite relancer une enquête pour interroger les enfants sur leur repas à la « cantine » ; On propose d'organiser cette enquête sous forme dématérialisée. On transmet aux parents un lien leur permettant d'accéder au support par courriel ou par téléphone portable.

Nous n'avons pas eu le temps de relire le questionnaire proposé durant la réunion. Il sera envoyé avec le présent CR à toutes les participants de la commission afin qu'ils aient le temps de le consulter voire de le tester avec des enfants. Le questionnaire sera validé lors de la prochaine commission et l'enquête en ligne sera lancée en fin d'année.

- **Réactivation du réseau des villes actives PNNS.**

Nous n'attendons pas la publication du PNNS 4 pour relancer nos actions sur le front d'une alimentation saine et durable, en effet la commune, membre du réseau Bien Manger à l'école c'est l'affaire de ma commune, sera représentée par Emmanuel Pichon dans les 2 prochains stages pratiques: Justes Cuissons et Cuisine alternative.

- **L'accueil des enfants atteints de troubles de santé :**

On observe que le nombre de signalement d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires est en augmentation, mais ce qui inquiète le service, c'est que le nombre de PAI signé n'augmente pas. La gestion des PAI est un sujet sensible que la commune a décidé de retravailler pour bien formaliser les procédures garantissant la sécurité des enfants. Ce sujet sera mis à l'ordre du jour de la prochaine commission.

## **2. Remarques sur les semaines écoulées**

La salade de pâtes est peu appréciée. On propose d'ajouter des éléments qui rendent plus attractive la recette. Les champignons en salade sont peu consommés ; le prochain service sera présenté sous forme de petits champignons à la grecque, il s'agira d'une préparation « maison » ?

Le colombo de lentilles est très apprécié, il fait partie des plats alternatifs que développe la commune. Globalement les plats sans viande, cuisinés par le restaurant sont bien acceptés par les écoliers.

## **3. Remarques sur les grilles de menus relus et amendés durant la commission.**

Semaine du 8 au 12 octobre : Inversion du produit laitier du 8 et 11. Modification de l'assaisonnement de la salade d'endives : ajout d'huile de noisette.

Semaine du 15 au 19 octobre : Inversion du produit laitier du 16 et 19.

Semaine du 22 au 26 octobre : La quiche au fromage « maison » sera proposée en plat principal. La recette fera l'objet d'une validation nutritionnelle (vérification des apports en protéines). Pour les enfants de la halte-garderie et pour les personnes âgées à domicile et en EHPAD, on maintient la quiche e entrée et on propose du jambon en plat principal.

Semaine du 29 octobre au 2 novembre : Veiller dans le dressage des plats envoyés à la halte-garderie à proposer pâtes et sauce bolognaise séparément.

Semaine au 5 au 9 novembre : On change le plat alter du 6 novembre ; on introduit un Dahl de Lentilles accompagné de Penne.

Semaine du 12 au 16 novembre : Les Penne du lundi 12, sont remplacées par u boulgour aux petits légumes.

On change la recette du mercredi 14 novembre ; le ragout d'œuf sera remplacé par une Tortilla : grosse omelette aux pommes de terre et aux poivrons.

Semaine du 19 au 23 novembre : Inversion des entrées entre le 19 et le 21. La purée de brocolis servie le 21 novembre sera parfumée avec de l'huile de noisette. Le menu des gastronomades prévu le vendredi 23 novembre, sera proposé dès le jeudi 22 aux enfants de la halte-garderie.

Le 26 novembre, on change la présentation des pois chiches, ils seront réduits sous forme d'une purée, type Houmous qui accompagnera les betteraves dans ce menu « alternatif ».

➔ **Date de la prochaine commission restauration : Lundi 12 novembre 2018 à 17H30**