

RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION JEUDI 1^{er} FEVRIER 2024

Les personnes présentes :

Jacky BONNET	Maire Adjoint
Jennifer VIMONT	Responsable Education
Grégory PLASSERAUD	Gestionnaire cuisine
Léo POMETTI	Animateur Coordinateur restaurants scolaires
Franck MARCHASSON	Cuisinier en Cuisine centrale
Sébastien NORMAND	Directeur école
Nathalie LAFON	ATSEM école maternelle
Corinne HERROUET	Auxiliaire puér Crèche
Alexandra BEN HAMAMOU	Parent d'élève, A.P.E
Patricia DESCLIDES	Diététicienne

Ordre du jour :

Point sur l'actualité

Retours sur les menus de la période précédente

Relecture et validation des grilles de menus proposées pour la prochaine période.

Point sur l'actualité

- Grégory PLASSERAUD annonce la mise en place à la rentrée des vacances de février d'une mixité de la liaison chaude pour les scolaires avec maintien de la liaison froide pour les portages et crèche, ce qui aboutit à 3 grilles de menus scolaires, portages et crèches différentes chaque jour. En effet pour rappel, la liaison chaude consiste à cuisiner le jour de la consommation, alors que la liaison froide permet de cuisiner 1 à plusieurs jours avant le service des plats.
Jacky BONNET rappelle que les objectifs attendus sont de consommer moins d'énergie (pas de refroidissement, ni réchauffe en liaison chaude). Cette modification des pratiques va permettre d'arrêter 2 chambres froides.
Franck MARCHASSON témoigne d'un gain en qualité gustative (exemple : le poulet juste cuit sera grillé à point) avec des sauces moins élastiques.
Grégory PLASSERAUD précise que les crudités seront encore en liaison froide quelques temps.
- Jennifer VIMONT pose la question de la production en cas d'un éventuel problème
- Grégory PLASSERAUD confirme que la liaison chaude va changer l'organisation du travail, ne serait-ce que pour le transport des containers chauds. Sur le sujet d'éventuels soucis de livraison, électrique, ou de préparation ont été évalués avec la mise en place d'un stock de secours. Tout cela est consigné dans le Plan de Maîtrise Sanitaire, les équipes sont préparées et ont prévu des actions de correction.
- Grégory PLASSERAUD annonce que le nouveau batteur et la sauteuse sous pression sont en fonction, pour réussir cette transition. En effet Jacky BONNET témoigne que la commune de La Couronne investit en matériel pour donner les moyens de réussir cette transition.
- Jennifer VIMONT confirme que lors de la visite de la cuisine centrale par les CP, les enfants se sont bien rendus compte que c'est une vraie cuisine. Sébastien NORMAND propose que cette visite soit renouvelée en élémentaire, en CE2, ce qu'approuve Léo POMETTI.

- Jacky BONNET rappelle que l'actualité agricole pose le débat de l'agriculture nourricière et du choc du changement climatique avec la moindre disponibilité de l'eau. En effet, l'agriculture productiviste, hyper mécanisée, chimique associée à la grande distribution sont aujourd'hui confrontées à la crise de l'eau, ce qui donne raison aux choix de La Couronne en relocalisant la production, en favorisant la polyculture avec une juste rémunération (exemple maraîcher BIO – Gabriel Charbonnaud à Rouillet-Saint-Estèphe), en travaillant des produits bruts et en diversifiant les sources de protéines (viande BIO, locale et 2 menus végétariens par semaine.)
- Léo POMETTI annonce une baisse du gaspillage 2023 / 2024 avec 53 g/jour en primaire à ce stade de l'année. Sur un « repas moyen » calculé sur une semaine entière, la quantité d'aliment servi est de 340 grammes en primaire. 53 grammes correspondent à un gaspillage d'environ 15% du repas, par jour et par enfant.
- Jennifer VIMONT pose la question de la différence de consommation entre les repas, et Léo POMETTI annonce aucune différence entre les menus végétariens et autres.
- La diététicienne témoigne au niveau national d'un surplus de gaspillage pour les menus végétariens. Les formations des agents de La Couronne en faveur de l'accompagnement du temps de repas et de la cuisine des plats végétariens attractifs et bons est certainement favorable à une bonne consommation. À cela s'ajoute maintenant la connaissance depuis la maternelle des plats végétariens ;
- Léo POMETTI explique que le recul du gaspillage est un cumul d'actions de type recalibrage des quantités, lecture du menu, accompagnement du repas.
- Mme BEN HAMAMOU de l'APE souhaiterait que les CR des commissions restauration soient rendus publics, mis sur le site de la mairie, ce qu'approuve Jacky BONNET, avec le soutien de Sébastien NORMAND pour relayer sur « ONE » et le blog de l'école.
Mme BEN HAMAMOU a posé des affiches de l'association pour sensibiliser les parents à produire des commentaires, ce qui a porté ses fruits avec 16 retours.
- Alexandra BEN HAMAMOU invite à soutenir l'IME en participant au stade AG2A à une action de sensibilisation le 2 avril 2024, et notamment la réalisation d'un flashmob.

Les retours sur les menus passés

Alexandra BEN HAMAMOU a eu 16 retours de parents, dont voici une synthèse :

- A propos des menus végétariens :

Retour d'enfant qui a faim en milieu d'après-midi, ou menus pas assez rassasiants, ce qui peut s'expliquer par le fait qu'ils ne consomment pas tout le menu. Un des soucis pouvant se poser sur un exemple concret : un menu avec pois chiche au lait de coco à côté de pâte coquillettes, des enfants ne mangent que les coquillettes et ne font pas l'effort de manger les pois chiches, ce qui constitue une perte importante en apport nutritif, qui n'est pas du fait du restaurant scolaire). En effet, les menus végétariens comportent souvent des céréales et/ou légumes secs qui sont rassasiants (Patricia DESCLIDES).

Parents satisfaits du retour des enfants avec découverte de nouveaux aliments (céréales type épeautre et orge)

- 1/2 fruit est proposé aux plus jeunes pour éviter le gaspillage mais les enfants doivent pouvoir consommer 1 fruit entier s'ils le souhaitent, ce qu'approuve Sébastien NORMAND. Léo POMETTI explique qu'il y a possibilité d'être resservis et qu'il va veiller à bien repasser la consigne au 1er service. Grégory PLASSERAUD va augmenter le grammage des féculents (en restant vigilant quant à la consommation du reste du repas)

- menus « corrects » mais pas assez de frites, potatoes, burgers : Grégory PLASSERAUD annonce qu'il était impossible de faire des frites en liaison froide, et qu'un vrai burger « maison » est à l'étude pour être proposé, notamment avec du Cantal,. Corinne HERROUET pense aux menus « écoliers » dans lesquels les enfants peuvent choisir des plats qui leur plaisent. Léo POMETTI s'attache à proposer des menus « manger mains », pizza, tartiflette, wrap, avec cependant l'attention à ne pas tomber dans le cliché de la restauration rapide, « street food ».
- Retour de 2 plats atypiques dans même menu. Patricia DESCLIDES sera vigilante

- Possibilité de mettre sauce à part de l'entrée ? Léo POMETTI et Grégory PLASSERAUD expliquent que l'assaisonnement doit être fait en cuisine pour plus d'homogénéité mais qu'il peut être envisagé de voir en équipe s'il est possible de mettre un plat sans sauce vinaigrette. L'enfant concerné est invité à se faire connaître à Léo POMETTI.

- Des enfants se plaignent qu'on les force encore à goûter en CE2, à voir avec Léo POMETTI sur place. C'est effectivement une règle importante sur laquelle le fonctionnement du restaurant scolaire est attaché et ne peut déroger. Il est injuste de demander à goûter aux uns tandis que d'autres ne feraient pas l'effort. C'est aussi notre rôle de faire goûter à tout, surtout au vu des quantités servis par l'adulte (micro-portion) lorsque l'enfant n'est pas attiré par l'entrée ou le plat.

- Des enfants ne boivent pas car il y a de la nourriture dans le pichet. Ils sont invités à interpeller un adulte pour y remédier, la nourriture n'étant pas servi au sein du pichet par le personnel de service.

- Problème d'affichage des menus de janvier à l'école. Sébastien NORMAND signale qu'ils étaient en ligne sur « ONE »

-Alexandra BEN HAMAMOU signale que le menu de ce jour a été changé, ce que confirme Grégory PLASSERAUD, ce pour ne pas annuler le menu « écoliers », et les crêpes seront mises au menu dans quelques jours pour que tous les enfants en profitent. Alexandra BEN HAMAMOU propose de prévenir du décalage sur « ONE ».

- Les repas sont trop chers depuis l'arrêt du repas à 1 €. Jacky BONNET signale que 72 % des familles bénéficiaient de ce tarif et qu'il y a 3 tarifs en fonction du quotient familial qui permet un progrès par rapport à l'ancien prix unique de 2,36 €. Jacky BONNET rappelle que le quotient doit être demandé à la CAF, qu'il est à renseigner dans le dossier d'inscription. Quant au détail des factures, Jennifer VIMONT, va voir mais cela dépend de la Trésorerie.

Jacky BONNET et Grégory PLASSERAUD remercient les parents pour leurs retours et invitent les parents qui le souhaitent à venir voir le fonctionnement du restaurant scolaire.

- Jennifer VIMONT témoigne de l'excellente consommation de la brandade et signale que les collègues de mairie viennent de plus en plus nombreux au restaurant municipal.

Lecture des grilles de menus.

A la lecture des menus, plusieurs modifications sont apportées, pour éviter le cumul du potage et des ramequins sur un même menu, ainsi que l'ajout de potatoes.

Léo POMETTI propose de mettre sur le site la recette des « Pommes boulangères »

Les grilles proposées sont validées avec 1 menu « écolier » sur la période qui reste à définir par les enfants.

→ Date de la prochaine commission restauration : Jeudi 4 Avril à 17h30