

RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION MARDI 2 AVRIL 2024

Les personnes présentes:

Jacky BONNET Maire Adjoint
Léo POMETTI animateur Coordinateur restaurants scolaires
Franck MARCHASSON Cuisinier en Cuisine centrale
Sophie DESCOURTIS ATSEM école maternelle
Patricia DESCLIDES Diététicienne

Excusés : Grégory PLASSERAUD, Sébastien NORMAND, Florent ROBIN

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

- L'actualité a consisté depuis début mars à la cuisine en liaison chaude pour les scolaires. Le premier bilan est positif d'après Léo POMETTI quant au reste assiette qui a diminué, dû sans doute à l'intérêt des enfants pour les explications concernant cette nouvelle organisation qui consiste à cuisiner le jour même de la consommation. L'aspect visuel est amélioré, plus attractif comme les pâtes le riz qui sont moins collants. Franck MARCHASSON témoigne que les cuisiniers vont en fin de service constater la consommation, rencontrer les enfants et recueillir leur ressenti.
- Franck MARCHASSON explique qu'il y a eu des ajustements d'organisation avec le décalage des horaires de livraison pour les écoles maternelles, ainsi que l'utilisation des nouveaux équipements. L'objectif est désormais d'anticiper les cuissons pour être au plus proche du départ en livraison.
- Jacky BONNET annonce un changement d'organisation du temps scolaire à la rentrée 2024. En effet, les enfants de maternelle sont déjà passés à la semaine de 4 jours par constat de fatigue des enfants.
- Pour les élémentaires, les rapports scientifiques sont favorables à la semaine de 5 jours pour favoriser l'apprentissage sur 5 matinées. Pour choisir, les parents ont été consultés par enquête avec des résultats mitigés. Il y a finalement eu consensus à l'issue du conseil d'école pour la semaine de 4 jours pour tous. La pause méridienne restera identique avec des TAP maintenus, mais cette fois-ci sur la pause méridienne. Jacky BONNET précise que l'État supprime le Fonds d'accompagnement des TAP, ce qui signifie un manque de 25 000 € pour la commune de La Couronne qui garde l'Éducation comme priorité pour l'égalité des chances.
- Léo POMETTI revient sur la "Semaine du jardinage à l'école" qui s'est déroulée du 11 au 15 mars, avec un objectif pour les prochaines années, de réaliser 4 ou 5 temps majeurs sur une année scolaire autour de cette thématique, sur le temps scolaire en lien avec les directions d'école et les enseignants. Cette année, cette action a été menée avec toutes les classes de maternelle et 2 classes élémentaires.
- Jacky BONNET revient sur le colloque Santé environnementale qui a eu lieu en mars à la Grande Garenne avec le Dr Delarue ainsi qu'une conférence débat à la maison de l'agriculture biologique avec le Dr Delarue et Marc Dufumier, spécialiste en l'agroécologie. Pour information, Grand Angoulême va promouvoir les paniers Bio pour les femmes enceintes, comme vient de le faire le territoire de Haute Charente

- La diététicienne témoigne au niveau national d'une baisse des produits Bio dans les menus, suite à l'inflation. Jacky BONNET rappelle les objectifs de la loi Egalim et pense que l'on peut maîtriser les coûts en augmentant la part des protéines végétales, de produits locaux, et en étant plus sur du « fait maison » donc moins transformé
- Léo POMETTI annonce qu'Ecocert va auditer La Couronne prochainement.
- Jacky BONNET et Léo POMETTI vont se rendre à l'AG d'« Un plus bio » à Valence en avril et participer au « Club des territoires » qui traitera cette année des « politiques alimentaires départementales ». et un séminaire sur « l'Observatoire des paysages alimentaires ».
- Léo POMETTI fait un bilan comparatif du gaspillage 2023 / années précédentes par école avec la tendance globale à la baisse. Jacky BONNET propose de réfléchir à des actions pédagogiques pour donner aux enfants des images des tonnes du gaspillage alimentaire généré, un peu comme sur le parcours pédagogique du Centre d'enfouissement des ordures ménagères de Ste Sévère.
- La grille des menus de mai / juin comporte une somme importante de menus « écoliers », « maternelles », ainsi qu'une formation du réseau « Bien Manger à L'École » avec des produits à base de chanvre alimentaire. Patricia Desclides propose d'espacer davantage ces menus à thèmes sur les prochaines grilles de menus pour faciliter l'organisation et l'équilibre des menus. Léo Pometti prépare un calendrier annuel pour l'année scolaire prochaine avec une meilleure répartition, cependant il est toujours compliqué d'initier des repas spéciaux dès le début de l'année scolaire (organisation des commandes, laisser le temps aux enfants de comprendre les règles, délais de réflexion pour un menu etc.). Patricia Desclides témoigne de sa participation à l'élaboration d'un livret de recettes à base de chanvre à destination de la restauration collective. Le chanvre est une plante peu gourmande en eau et nutritionnellement intéressante (omégas, fibres, protéines etc.)

Les retours sur les menus passés

- L'omelette a donné entière satisfaction en liaison chaude.
- Sophie DESCOURTIS explique que les enfants auraient aimé avoir plus de quantité de purée.

Elle témoigne également des parts pour les agents qui sont souvent faibles. La remarque est prise en compte un ajustement va être mis en place dans les plus brefs délais.

- Léo POMETTI signale que le verre de lait est bien consommé par les enfants et entre dans le Programme "Produits laitiers à l'école" et "Fruits et légumes à l'école" - Subvention France Agrimer d'un programme Européen pour l'aide au service de produits laitiers et fruits et légumes débutera pour notre restaurant scolaire le 29 avril.

Lecture des grilles de menus.

À la lecture des menus, quelques modifications ont été apportées, dont une proposition de bruschetta à la place du wrap le 20 juin. Ainsi que des changements de produits laitiers. Les grilles proposées sont validées avec 2 menus « écoliers », ainsi que 2 menus maternelles (avec plan alimentaire fourni) sur la période.

→ Date de la prochaine commission restauration : Mardi 4 juin à 17h30