

## RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION MARDI 3 SEPTEMBRE 2024

### Les personnes présentes :

Jacky BONNET	Maire Adjoint
Grégory PLASSERAUD	Gestionnaire cuisine municipale
Léo POMETTI	Animateur Coordinateur restaurants scolaires
Franck MARCHASSON	Cuisinier Cuisine Centrale
Antoine CHADAILLAT	Cuisine satellite maternelle « Étang aux moines »
Brigitte BARRE	ATSEM école maternelle
Ingrid BOUYER	ATSEM école maternelle
Patricia DESCLIDES	Diététicienne

*Excusés : Alexandra BEN HAMAMOU (APE), S. NORMAND (Directeur école élémentaire), F. BUTON (crèche) et représentants ALSH Centre Loisirs*

### 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

- Jacky BONNET fait le point sur la rentrée scolaire qui s'est bien déroulée avec des effectifs qui varient encore (281 enfants lundi contre 301 ce jour).
- Léo POMETTI précise que la consommation est excellente ces premiers jours avec un reste assiette de 4 kg seulement au restaurant scolaire. Comme prévu, les CP et CE2 vont visiter la cuisine centrale ainsi que le restaurant scolaire avec explications des règles mais aussi des droits des enfants, le fonctionnement de la table de tri pour les familiariser au plus vite.

*2 enseignantes supplémentaires prendront leurs repas au restaurant cette année, soit 6 au total.*

- *Jacky BONNET annonce le projet de recevoir les 2 journées de l'AG d'« Un plus Bio » en mai 2025 en Charente avec Grand Angoulême. Jacky BONNET propose une formation de cuisiniers avec des déplacements sur sites ainsi que d'inclure des producteurs locaux (Croix Rouge Insertion)*
- *Patricia Desclides demande retour sur formation BME « Cuisiner le chanvre ». Franck MARCHASSON, présent lors de la formation explique que c'est un produit gustativement puissant, peut-être pas facile à mettre en œuvre avec les enfants, avec une communication sur la plante « non récréative » qui doit entourer sa proposition en restauration scolaire.*
- *Grégory PLASSERAUD annonce que le prochain marché de denrées alimentaires comprendra 21 lots contre 16 pour le précédent, suite à un « sourcing » auprès des producteurs locaux afin de leur permettre de répondre et donc s'approvisionner le plus en local. Jacky BONNET ajoute que pour atteindre le résultat le plus local possible, le « gré à gré » pour certains produits (huile d'olive) permet plus de souplesse, tout en conservant la filière viandes avec « Mangeons Bio Ensemble ».*
- *De par le changement de rythme scolaire et passage à 4 jours les effectifs des repas pris en centres de loisirs vont augmenter selon les responsables des centres de loisirs primaires, de 54 à 70 le mercredi midi en élémentaire et évalués à 60 au goûter.*
- *Grégory PLASSERAUD revient sur la liaison chaude et l'organisation des restaurants satellites qui s'est bien déroulée sur cette rentrée.*

- Patricia DESCLIDES demande les dates des menus écoliers à venir : 12/12, 09/01, 13/02, 20/03, 03/04, 15/5, 29/05, + 19/06 (menu maternelles), 04/07 (menu « boîte à idée »)

### **Les retours sur les menus passés**

- Léo POMETTI restitue un courrier du centre de loisirs sur les menus de cet été. Les repas servis ont donné globalement entière satisfaction, goûteux et ont été appréciés des enfants. Un bémol est relevé quant aux pizzas envoyées en pique-nique qui étaient « encore congelées ».  
*Grégory PLASSERAUD* précise que les pizzas ont dû être placées proches des plaques eutectiques froides dans les glacières. Mais n'ont jamais été congelées et sont bien cuisinées « Maison ». *Grégory PLASSERAUD* argumente qu'il y a un travail sur l'accompagnement à poursuivre avec les équipes du centre de loisirs. Franck MARCHASSON précise que le courrier mentionne qu'il y a « amélioration suite aux retours pris en compte », ce qui témoigne de la bonne réactivité de la cuisine centrale.
- Un bémol est apporté quant aux goûters estimés répétitifs, répétition due aux DLC un peu courtes en période estivale avec des rotations de stocks de fait plus rapides
- Côté organisation, le trajet vers le restaurant de l'Etang aux moines l'été, avec beaucoup d'enfants très jeunes, est contraignant. L'effectif est d'autre part nombreux par rapport à l'espace de restauration de l'Etang des moines. Jacky BONNET demande s'il serait possible de dresser les tables sous le préau ? Antoine CHADAILLAT est d'accord pour tenter l'expérience. Léo POMETTI abonde. Il propose de réfléchir, sur la même idée, à prendre parfois le goûter en extérieur durant le temps scolaire pour l'ALSH => à réfléchir et tester.
- *Grégory PLASSERAUD* revient également sur le succès du hamburger « maison » issu de la boîte à idées des enfants servi avant les vacances d'été. Brigitte BARRE et Ingrid BOUYER précisent qu'il a fallu couper les burgers aux enfants de maternelle, ce qui enlève le charme du manger-main.
- Léo POMETTI annonce une enquête de satisfaction qui va être présentée aux enfants en janvier et février pour exploitation en mars avril et présentation des résultats en commission restauration, pour retour aux parents en juin. Cette enquête sera également proposée en format dématérialisé. Pour rappel, les retours en 2022 représentaient 65 % en taux de participation. La présentation des questions de l'enquête sera faite lors d'une prochaine commission restauration (celle de décembre a priori).

### **Lecture des grilles de menus.**

Les grilles proposées sont validées avec des modifications de légumes rôtis en butternut (car récolte importante cet été), ainsi qu'un changement de plat sur un menu végétarien un mercredi en Croq'Monsieur végétarien, qui n'a pu être proposé aux enfants cet été pour cause de pique-nique pour tous le jour prévu. Le fromage blanc n'est pas inscrit en vert car ponctuellement non Bio suite à un incident technique de la part du fournisseur.

**➔ Date de la prochaine commission restauration : Mardi 15 octobre à 17h30**