

RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION LUNDI 9 DÉCEMBRE 2024

Les personnes présentes :

Grégory PLASSERAUD	Gestionnaire cuisine
Léo POMETTI	Animateur politique éducative alimentaire
Franck MARCHASSON	Cuisinier cuisine centrale
Eric VILLARD	Directeur enseignant école maternelle « Étang des moines »
Florent ROBIN	Cuisinier en Cuisine satellite
Antoine CHADAILLAT	Cuisinier en Cuisine satellite
Sylvie PIERRE	ATSEM école maternelle
Fabienne CHOUVIAT	Auxiliaire puériculture – La Petite Crèche
Patricia DESCLIDES	Diététicienne

Excusés : Jacky BONNET, Sébastien NORMAND, Nathalie (ATSEM Ecole Maternelle « Étang des moines »)

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

Gaspillage

Léo POMETTI fait un point chiffré du gaspillage alimentaire depuis septembre 2024 comparé aux années précédentes. Le gaspillage alimentaire, en reste assiette et non servi s'élève à 55 g /enfant en primaire contre une moyenne Française à 120 grammes. Il est intéressant de noter qu'il n'y a pas de différence entre les menus végétariens et les menus avec de la viande-poisson. Pour les maternelles, les chiffres sont de 37 gr et 38 gr / enfant. Cette évolution favorable est sans doute en partie la conséquence de la liaison chaude pour les enfants élémentaires et de la semaine de 4 jours car le 2ème service élémentaire démarre à 13h15 et les enfants ont toujours un bon appétit. Léo POMETTI ajoute que les directeurs ont donné la possibilité de prendre une collation à base de fruits à la récréation du matin.

Cette diminution du gaspillage atteindra une limite (zone de gaspillage impondérable) de par la fluctuation des effectifs (entre 285 et 306 enfants en primaire selon les jours) et la consommation fluctuante des enfants. Pour le Centre de Loisirs (mercredi et vacances), l'inscription automatique jusqu'au maximum de l'effectif et le fait que parfois, les enfants sont retirés sans prévenir le jour même abaisse parfois le nombre d'enfants présents. Mais une bonne relation avec les équipes permette d'être mis au courant de variation face au prévisionnel le matin même afin de sortir la juste quantité et le gestionnaire à une bonne expérience de ce fait, ce qui lui permet d'ajuster les commandes en amont.

Grégory PLASSERAUD explique que ces bons chiffres sont le fruit de la liaison chaude récemment mise en place mais aussi de formations depuis des années à l'accompagnement du temps de repas au travers de l'attitude de savoir-être des adultes, de la réactivité de la cuisine, mais aussi l'implication des élèves au travers des menus écoliers, du 100 % « fait maison ».

Enquête de satisfaction

LP présente aux membres de la commission restauration l'enquête de satisfaction qui sera distribuée en janvier 2025 aux élèves élémentaires version papier. Cette enquête porte sur l'ambiance sonore (origine du bruit ? Leur perception ?). Eric VILLARD confirme que la salle de restaurant est carrelée, avec une surface vitrée importante et ne comporte donc pas de frein au rebond des bruits.

L'enquête portera sur le mobilier (taille adaptée ? confortable ?), la décoration des salles (faite de préférence avec les enfants). Ce sera aussi l'occasion de s'attacher au ressenti des quantités servies, de la relation avec le personnel, de la facilité pour les parents de consulter le menu. Seront également posées les questions de l'assaisonnement, de la variété, du prix, de la proposition de 2 menus VG par semaine, pour aboutir à une notation globale de l'enfant qui ira de 0 à 10, ce pour chacune des composantes (entrée, plat, dessert). Grégory PLASSERAUD suggère d'ajouter une question concernant la place des produits Bio (suffisants ?) et Eric VILLARD une question sur la provenance des denrées (locales). Cela peut être l'occasion de rappeler les chiffres 2024 au début de l'enquête.

Grégory PLASSERAUD ajoute que les menus « écoliers » sont souvent VG pour que tous les enfants puissent être impliqués et le partager

Intégration future des parents sur le dossier d'inscription

Grégory PLASSERAUD annonce que des parents d'élèves (hors APE) souhaitent venir à la commission restauration. En effet, ces parents ont coché sur le dossier d'inscription des enfants qu'ils souhaitent être potentiellement présent à la commission restauration. Découvert tardivement par le service restauration, cela est bien évidemment possible mais cela fera l'objet d'une réflexion quant aux modalités pratiques de leur intégration : nombre de parents par commission, par école, roulement etc. Des perspectives seront proposées par le service éducation sur le futur fonctionnement de la commission dans l'optique de cette intégration, si possible d'ici la fin de l'année scolaire 2024/2025.

Autres actualités

- Grégory PLASSERAUD annonce la poursuite de la relance des marchés publics pour les denrées alimentaires avec un allotissement qui permet de ne pas écarter les petits producteurs locaux (rappel : 33 % de produits locaux déjà présents sur les marchés actuels). La notion de local est définie selon les critères du label ECOCERT EN CUISINE : Département de la Charente, Ancienne Région Poitou-Charente ou départements limitrophes à la Charente (y compris Gironde, Dordogne etc.).
- Grégory PLASSERAUD félicite la cuisine centrale qui à l'issue de l'audit des services officiels de contrôle DDETSPP, a reçu le label « niveau d'hygiène très satisfaisant », ce qui valide un très long travail sur la liaison chaude.

Les retours sur les menus passés

- Léo POMETTI rapporte que le menu « Gastronomades » a été bien consommé hormis le poireaux en entrée ; Eric VILLARD est d'accord et précisant que les enfants ont été surpris par la cacahuète sur la mousse au chocolat, ce que Sylvie PIERRE et Florent ROBIN confirment
- Fabienne CHOUVIAT soulève le cas de la purée trop liquide, sans doute due au « roux » pas suffisamment cuit selon Franck MARCHASSON. Elle ajoute également qu'il peut y avoir beaucoup d'huile qui surnage la purée. La diététicienne conseille que la matière grasse soit ajoutée après la remise en T° pour ne pas altérer les qualités des matières grasses, ce qui implique une dotation en huiles pour la crèche.

- *Le prochain menu des écoliers sera une soupe de légumes, gratin de coquillettes brocolis au cantal et pain perdu aux pépites de chocolat et celui du 9 janvier : Soupe de potimarron / Tourte à la viande hachée de bœuf-coulis tomate-carottes / Pancakes au sirop d'érable sur un thème Canada.*
- *Sylvie PIERRE confirme que les enfants aiment beaucoup les potages, ce qui va amener des modifications sur les menus de janvier février à valider. Léo POMETTI demande la prudence quant au service des potages qui ne doit pas se faire au détriment des autres plats du menus. Florent ROBIN explique qu'il donne un pichet d'1,2 litres pour 10 enfants de maternelle.*
- *Grégory PLASSERAUD rapporte les retours positifs (bon, varié et de qualité) de l'équipe maternelle avec cependant des quantités parfois justes (fruits, viande) en période scolaire. Parmi les suggestions, la soupe pourrait revenir plus régulièrement sur l'hiver, car très appréciée. Par contre la purée de céleri est à écarter, ainsi que les petits suisses au goûter par manque d'autonomie au profit des yaourts et fromages blancs. L'équipe demande à participer à l'élaboration des menus et goûters. Rester vigilant pour ne pas cumuler dans même repas aliment peu connu avec un autre peu apprécié pour que les enfants puissent manger suffisamment.*
- *Léo POMETTI demande l'appréciation du céleri au curry du midi, largement validé par les maternelles avec Antoine CHADAILLAT et Florent ROBIN, ainsi que Sylvie PIERRE*
- *Florent ROBIN demande s'il serait possible d'avoir une dotation d'avocats pour agrémenter ? au lieu d'un avocat seul ?*
- *Question pratique, Florent ROBIN demande que les œufs durs soient sur le même nombre de plaques que l'accompagnement de légumes, ce que Franck MARCHASSON prend en note = 1 GN et ½.*

Lecture des grilles de menus.

Suite aux remarques en amont de la commission, 2 potages sont ajoutés aux menus. L'avocat va agrémenter une entrée de carottes râpée comme demandé en commission.

Les grilles proposées sont validées avec les modifications décrites plus haut

→ Date de la prochaine commission restauration : Jeudi 13 février à 17h30