



RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION MARDI 18 FÉVRIER 2025

CONTACT DU SERVICE RESTAURATION :

Numéro de téléphone : 09.66.43.48.64

E-mail : cuisine.centrale@lacouronne.fr

Les personnes présentes :

Maire Adjoint - Jacky Bonnet

Animateur politique éducative alimentaire

Cuisinier cuisine centrale

Directeur école élémentaire

Auxiliaire puériculture Crèche

Parent d'élève (en maternelle)

Diététicienne Nutritionniste

Gestionnaire cuisine

Cuisinière – La petite Crèche

ATSEM école maternelle

ATSEM école maternelle

Parent d'élèves (en CE1 et CM1)

Parent d'élève (CM1) et rapporteur APE

Excusées : Responsable Éducation, Responsables ALSH Maternelle et Élémentaire

Ordre du jour :

Retours sur les menus de la période précédente

Validation des grilles de menus proposées pour la prochaine période.

Point sur l'actualité

Point sur le projet éducatif

Nouveau format de la commission restauration avec un ordre du jour modifié pour permettre plus d'échanges avec les parents d'élèves, dans un souci de démarche qualité continue. Envoi des menus entre 10 et 15 jours à l'avance pour lecture préparatoire et abord des commentaires seulement sur le plan de menu lors de la commission.

Implication des parents - 15 familles ont indiqué être disponibles pour participer aux commissions restauration. 3 inscriptions pour cette commission uniquement sur les 15 familles contactées par e-mail. La présence de 3 parents sous forme de roulement est évoquée pour garder un format collégial.

Les retours sur les menus passés

- . Problème de la maturité des fruits - Difficile à maîtriser surtout lorsque ce sont des fruits exotiques.
- . Modification à la hausse de la quantité de fruits proposée en maternelle. Cela correspond bien au besoin des enfants ? C'est bien le cas sur les 2 derniers mois, satisfaction selon les 2 ATSEM présentes.
- . Parents d'élèves n'ont pas connaissance de retour négatif sur la période passée.
- . Remerciement pour la possible adaptation par le personnel sur certains plats uniques.
- . La commune de La Couronne va plus loin que la loi Egalim en proposant 2 repas végétariens par semaine. Jacky BONNET rappelle que les collectivités qui servent plus de 200 couverts/jour doivent proposer un plan de diversification des protéines, et ce afin de réfléchir à réduire l'impact de l'alimentation sur les gaz à effet de serre en favorisant les protéines végétales. Les équipes ont dû se remettre en cause et se former à ces nouvelles pratiques, particulièrement pour les cuisiniers.



. Possible d'avancer l'horaire de 13h15 du repas enfants bâtiment M.Curie ? **Impossible de compresser plus que cela l'inter-service durant à peine 10 minutes.** Décalage de 10/15 min par rapport à l'année précédente engendré par la modification du rythme scolaire en 4 jours par semaine et les T.A.P placés le lundi et jeudi midi. 12h10/15 – Fin 13h – Interservice – 13h10/15 – Fin 14H.

. Des enfants servis en « dernier voudraient être servis comme les 1ers ». Grégory PLASSERAUD répond que la « repasse » a normalement lieu seulement quand tout le monde est servi. **Rappel fait aux agents de marquer constamment la temporalité entre 1^{ère} passe et 2^{ème} et réflexion en cours sur une méthodologie commune de service lorsque le surplus est en très petite quantité.**

. Donner le pain avant le plat principal, voire le fromage ? La proposition du pain en fin d'entrée est approuvée. **Consigne donnée aux agents dès le jeudi 20.02.2025.**

. Service autonome plutôt qu'à l'assiette ? Le gestionnaire du restaurant scolaire explique que la liaison chaude a changé l'organisation et que le plat est servi en gastronome inox par les agents, ce qui favorise l'interaction adulte-enfant. Mais il peut **être envisagé pour certaines entrées** de faire un plat de service pour favoriser l'autonomie et le partage.

. Le pain BIO est livré tous les jours par Le Fournil Paysan de Dirac - Le Goupil. Changement fait en janvier et livraison de pain frais tous les jours.

Validation des grilles de menus proposés pour la prochaine période

. Un parent d'élève demande si le cumul sur 2 repas de la grille à venir de charcuterie, poisson et fromage ne représente pas trop de protéines animales sur un même repas. La diététicienne explique que les recommandations nutritionnelles sont respectées et que l'équilibre alimentaire s'évalue sur 20 repas en restauration scolaire. D'autre part, la charcuterie, élément du patrimoine culinaire, est positionnée avec un poisson pour éviter le cumul « viande » sur un même repas.

. Les parents demandent s'il est possible d'avoir la vinaigrette à part. **Un travail sera engagé avec les agents à la suite des vacances de février pour comptabiliser exactement, par service, le nombre d'enfants souhaitant sans vinaigrette pour anticiper la quantité en production.** Le prochain menu des écoliers sera un potage de lentilles corail, une tourte au saumon poireau et une farandole de fruits sauce chocolat.

. Les plats issus de la boîte à idées sont dorénavant inscrits en bleu sur les menus afin de visualiser les effets concrets des retours faits par les enfants sur nos décisions et nos plans de menu.

. Le numéro de téléphone du service restauration figure sur les menus afin d'inciter les parents à remonter leurs questions et remarques. Ne pas hésiter à le communiquer.

Point sur l'actualité

. La cuisine centrale ainsi que le restaurant de l'école maternelle du Parc seront audités pour la 4^{ème} année consécutive par l'organisme ECOCERT pour l'obtention de la labellisation ECOCERT EN CUISINE. <https://labelbiocantine.com/>

. Jacky BONNET propose de rendre accessible aux parents le cahier des charges de la certification : <https://tinyurl.com/57n8zfnv> La Couronne a la mention « excellence », ce qui est le cas de 53 collectivités seulement en France. L'audit mesure une démarche globale et M. Bonnet met en avant le travail de notre restauration concernant la politique d'achat "commerce équitable Nord/Nord" par la réduction des intermédiaires et la juste rémunération de nos producteurs bio.

. Les journées politiques ainsi que l'assemblée générale du réseau National « Un Plus Bio » vont se tenir les 13, 14 et 15 mai 2025 sur Grand Angoulême, avec une partie sur La Couronne. Ce sera l'occasion de travailler sur des sujets comme le paysage alimentaire (durabilité), la ressource en eau, la biodiversité. Pour rappel, en 2018, nous avons obtenu le prix "Ma cantine prend de la graine" pour le développement des protéines végétales dans notre restauration aux Victoires des cantines rebelles organisées par Un plus Bio.

. Le réseau Bien Manger à l'École prépare un livret de recettes « phares », plébiscitées des convives.

. Finalisation d'un process unifié de transmission entre « Éducation nationale – mairie » des Projets d'Accueils Individualisés, qui a donné lieu à un gros travail de transmission de documents.

Point sur le projet éducatif

. Point gaspillage alimentaire : 55 grammes/jour/enfant au restaurant scolaire élémentaire, 37 grammes à l'école maternelle du Parc et 38 grammes à l'école maternelle de l'Étang aux Moines.

. Baisse des effectifs réels depuis septembre 2024 : Passage de 305 à 295 enfants le mardi et vendredi et régulièrement 287 les lundi et jeudi (jours de TAP) au restaurant élémentaire.

. Enquête de satisfaction (CP au CM2) exploitée fin février et bilan lors de la commission de juin prochain, donnant lieu à des actions correctrices concertées avec tous les membres.

. Prévision d'un mois du jardinage avec l'ensemble des classes maternelles fin avril début mai, avec plantations et semis, plans d'herbes aromatiques. Travail conjoint avec les espaces verts.

. Prévision de plantations avec les groupes de TAP et classes d'élémentaires dans les bacs situés à proximité en avril.

. Sortie scolaire avec 2 classes maternelles prévue à la Grande Dennerie

. Sortie scolaire de multiplication végétale (fruits rouges) à l'Eschalou (Garat) avec les Compagnons du végétal avec pour 2 classes de CP.

. Propositions pédagogiques vont être faites aux enseignants pour l'année 2025-2026 (conseil des maîtres - mars). Examen des différentes propositions pédagogiques des nouveaux fournisseurs alimentaires de la cuisine centrale : quelles animations à l'école ? Quelle classe se trouve intéressée pour quelle visite de ferme ? etc.

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