

COMMISSION RESTAURATION DU JEUDI 21 DECEMBRE 2023

PERSONNES EXCUSÉES :

Corps enseignant : Lydia Gouy

RPE Aimé Césaire : Hélène Simon

PRESENTES :

RPE Asphodèles : Mesdames Morel et Gehrig Nivoix

RPE Aimé Césaire : Mesdames Leleux et Anselin

RPE Hermitage : Madame Wipliez

Corps enseignant : Bénédicte Chanteloup et Séverine Clavier – Enseignantes école Hermitage

Représentants Armonys : Cyrille Guillet – Responsable de secteur

Khadidja Megherbi – Cheffe gérante

GAB44 : Camille Villard

Élue : Cécile Mériadec – 1^{re} adjointe

Service Enfance Jeunesse : Nathalie Grandgeorge - Coordinatrice restauration

Secrétaire de séance : Nathalie Grandgeorge

Début de la séance : 18h30

1. Présentation de l'analyse du marché de restauration par GAB44

GAB44 : L'analyse a été faite de septembre à novembre 2023.

Le bilan est visible sur le Portail famille.

A ce jour, sont servis : 46% de produits bios et 54% de produits labellisés.

En novembre la part des produits bio est bien en-dessous du cahier des charges.

ARMONYS : l'écart est dû à un problème de leur logiciel. Pour la cheffe gérante, le quota mensuel de produits bios était atteint mais lorsqu'ils se sont rendus compte du problème informatique fin novembre, la mise à jour a révélé un pourcentage très bas.

Pour les commandes, ils jouent sur les produits bios, labellisés et locaux. Néanmoins, les volailles bios et label rouge sont très difficiles à trouver en grosse quantité. Le problème vient de la grippe aviaire et de la forte augmentation des demandes des collectivités de par l'application de la loi Egalim.

Ils ont trouvé de nouveaux partenaires locaux qui commenceront à travailler avec eux à partir de janvier : Préféretz et la ferme du Pont-Caillaud de Saint-Père-en-Retz ainsi que la ferme de Gineau de Saint-Michel-Chef-Chef.

Ils précisent que les œufs coquilles plein air BIO viennent de la Ferme de Moquesouris sur la commune de Marsac (44) livrés par le fournisseur PROVINCES BIO, car ils ne peuvent pas livrer en directe.

RPE : Les représentants de parents d'élèves sont surpris d'apprendre que tous les goûters sont faits maison.

Madame Grandgeorge certifie que tous les desserts (gâteaux-entremets-compotes-smoothie...), ainsi que tous les goûters, sont faits maison. Rares sont les fois où il a été servi un goûter « industriel ».

Les RPE et les enseignantes pensent qu'il serait intéressant de faire un flyer pour les familles afin de présenter le travail de la cuisine centrale.

2. Organisation année scolaire 2023-2024

ASPHODELES : 135-140 enfants par jour

Nombre de services = 2 services de 65-70 enfants sur 2 salles de restauration.

Equipe de restauration de 2 agents qui ont pour rôle l'organisation du service des plats, l'entretien du matériel et des locaux.

Equipe d'animation de 4 agents et 1 ATSEM présents sur les salles de restauration pour servir et accompagner les enfants dans l'apprentissage de l'alimentation.

HERMITAGE : 115-120 enfants par jour

Nombre de services = 3 services avec en moyenne 55 enfants au 1^{er} service et 32 pour les deux autres.

Equipe de restauration de 2 agents.

Equipe d'encadrement du service de 3 animatrices au 1^{er} service car 3 classes et 2 pour le 2^{ème} et 3^{ème} service.

AIME CESAIRE : 115-120 enfants par jour

Nombre de services = 3 services avec en moyenne 40 enfants.

Equipe de restauration avec 1 second et 3 agents de restauration.

Départ du chef gérant Cyrille Guillet d'Armonys remplacé par Khadidja Megherbi

Equipe d'encadrement du service 3 agents (1 animatrice et 2 agents de restauration).

ORGANISATION DES SERVICES :

Les enfants peuvent de nouveau se mélanger lors du déjeuner. Seul un problème disciplinaire peut faire qu'on soit amené à séparer des élèves.

DIVERS :

- Depuis le début de l'année scolaire, nous avons continué à sensibiliser les élèves sur le gaspillage alimentaire.

Pour la semaine verte, du 18 au 22 septembre, des pesées journalières ont été effectuées sur les restaurants scolaires de l'Hermitage, d'Aimé Césaire et des Asphodèles.

Résultats de la semaine des pesées :

Site de l'Hermitage : 7 à 25 g/enfant.

Site d'Aimé Césaire : 6 à 58 g/enfant.

Site Des Asphodèles : 53 à 62 g/enfant. Pour rappel, la moyenne nationale du gaspillage alimentaire est de 120 g/convive.

Nous avons eu l'intervention de Madame Le Bihan, propriétaire du Vieux Hangar au Pellerin à l'école Des Asphodèles. Elle est venue avec des paniers de légumes de sa production pour les faire découvrir aux enfants, par petits groupes de 8 pendant le temps du midi.

Nous venons aussi de mettre en place une jardinière de plantes aromatiques à Aimé Césaire ; Le but étant de récolter les aromates et de les utiliser lors de la production.

Pour information, du 1^{er} avril au 20 décembre 624 kg de déchets alimentaires ont été récoltés au sein de la cuisine centrale, soit 113 kg de compost créé.

RPE : Il est demandé ce qui en est du compostage sur les deux autres sites ?

Madame Grandgeorge rappelle qu'il avait été mis des composteurs il y a trois ans sur les deux sites à la demande des enseignants. Il a malheureusement été constaté qu'ils n'ont jamais été utilisés et comme le seul usage était de servir « d'habitat » aux souris, ils ont été supprimés. A ce jour, une analyse doit être faite pour travailler avec Les Alchimistes nantais pour retirer les déchets comme à la cuisine centrale.

- Comme nous l'avions annoncé, la cheffe gérante et Madame Grandgeorge ont rencontré les délégués de classe de l'école de l'Hermitage. Dans l'ensemble les élèves sont satisfaits de ce qui leur est proposé. Ils trouvent les menus variés. Ils apprécient le fait d'être à quatre par table et de pouvoir se servir.

Ils soulignent le fait qu'il y ait beaucoup de bruit, le manque de partage de certains élèves lors du service et de la température du plat principal qui peut être parfois trop basse. Certains souhaiteraient avoir encore plus de rab et de plats végétariens.

Madame Wipliez fait part des résultats du sondage effectué auprès des familles de L'Hermitage qui rejoignent les remontés faites par Madame Grandgeorge. 89 familles ont répondu à l'enquête :

- La majorité des enfants « aime bien manger au restaurant scolaire ».
- La moitié estime avoir une bonne quantité lors des repas et l'autre moitié trouve avoir trop peu à manger.
- Certains plats ont été servis tièdes.
- L'ensemble des familles sont satisfait du rapport qualité/prix.
- 60 % des enfants interrogés rentrent en ayant faim et 43% regrettent la faible diversité des goûters proposés

Madame Grandgeorge explique que la cuisine centrale met à disposition du RAB. Il est livré en bac gastro et réparti équitablement sur les trois services ; Le reste d'un service pouvant être donné au service suivant.

Il est rappelé que le goûter n'est pas un repas mais une collation afin que les enfants patientent jusqu'au repas du soir. Il est constitué de 3 éléments pour les élémentaires et 2 éléments pour les maternelles : d'une céréale (pain, brioche ou gâteau maison) accompagnée d'un laitage et/ou d'un fruit en fonction du repas du midi.

Chaque repas est composé de 5 composants pour les élémentaires et 4 pour les maternels. La cheffe cuisinière suit le tableau de grammage GEMRCN qui propose un cadre pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis. Ces recommandations visent à adapter le grammage des portions servies en fonction de l'âge des enfants.

D'autre part, Madame Grandgeorge souligne la problématique des parents qui ne procèdent pas aux inscriptions de leur enfant au restaurant scolaire et qui les mettent tout de même. Cette « sur-fréquentation imprévue » engendre une diminution de la quantité servie à chaque enfant.

Le bruit et l'absence de notion de partage de certains élèves sont récurrents. Les animatrices font régulièrement un rappel sur le fait que les plats sont à partager en quatre. Quant aux nuisances sonores si des solutions sont trouvées, elles ne sont malheureusement pas pérennes.

Quant à la chaleur de certains plats, il a été constaté que le matériel de réchauffage n'est pas forcément adapté. L'achat d'une étuve pourrait être envisagé.

Nous n'avons pas pu rencontrer les délégués d'Aimé Césaire car, les dates de rencontre proposées et les impératifs des enseignants ne coïncidaient pas. Néanmoins, Monsieur Chevalier a transmis par mail à Madame Grandgeorge un retour sur plusieurs sujets abordés lors du conseil des délégués.

Voici les retours concernant la cantine :

- Les élèves ont souligné la qualité des menus. Ils apprécient globalement le contenu de leurs assiettes.
 - Ils regrettent de ne pas recevoir la visite de Khadidja plus régulièrement pour échanger avec elle sur ses recettes, sur le contenu des plats, le secret de ses sauces...
 - Madame Megherbi, second depuis 2019, a pris ses fonctions début septembre en tant que cheffe gérante pour la société Armonys. Par conséquent, il lui est plus difficile d'aller à la rencontre des élèves. Dorénavant c'est Madame Ghezali qui a pris le poste de second et qui va à la rencontre des enfants pour échanger avec eux lorsque le temps le permet. Néanmoins, Madame Megherbi commence aussi à trouver un peu de temps pour parler avec les élèves.
 - Ils se plaignent du bruit et du mauvais comportement de certains enfants qui mangent salement, font tomber régulièrement de la nourriture ou de l'eau, ne respectent pas ce moment convivial, manquant aussi de politesse.
 - Malheureusement, c'est vraiment un problème récurrent que l'on peut voir aussi sur le site de l'Hermitage. Plusieurs moyens ont été mis en place pour diminuer le bruit et le mauvais comportement de certains enfants mais rien n'y fait !
 - Les élèves d'un même niveau aimeraient pouvoir déjeuner ensemble sur certains services, tous les CM2 ensemble, les CE2... pour rompre un peu avec l'organisation par classe.
 - Cette nouvelle organisation a été mise en place début décembre mais pour rappel, la séparation des classes avait été faite pour atténuer le bruit et le chahut.
 - Les élèves expliquent qu'ils attendent le potage avec impatience !
 - Enfin, la question de l'impossibilité de demander du rab sur les deux premiers services les frustrant car certains manqueraient de quantité. Plainte récurrente.
 - A chaque service, du RAB est proposé mais les enfants n'en demandent pas forcément.
- Comme nous l'avions annoncé à la dernière commission, nous avons lancé notre dossier pour obtenir le label TERRITOIRE BIO ENGAGÉ. Effectivement, nous pouvons prétendre à cette « nomination » au vu du taux de produits bios utilisé dans la production des repas.

Au vu de l'heure tardive, il a été décidé de ne pas analyser les menus pour la prochaine période.