

COMMISSION RESTAURATION DU MARDI 10 DECEMBRE 2024

PERSONNES EXCUSÉES :

RPE Aimé Césaire : Hélène Anselin

Elue opposition : Françoise Paquet

PERSONNES PRÉSENTES :

RPE Asphodèles : Delphine Bouchard – Elodie Gerfault

RPE Aimé Césaire : Candice Leborgne – François Bailly

RPE Hermitage : Emilie Minaudier – Samuel Renault

Représentants Armonys : Cyrille Guillet – Responsable de secteur

Khadidja Megherbi – Cheffe gérante

GAB44 : Camille Villard

Service Enfance Jeunesse : Nathalie Grandgeorge - Coordinatrice restauration

Aurélien Béal – Responsable du service Enfance Jeunesse Education

Direction des écoles : Ghislain Chevalier – Directeur école Aimé Césaire

Elus majorité : Cécile Mériadec – Thibault Goupil

Adélaïde Fourage – Valérie Lallemand

Elue minorité : Christelle Delerue

Secrétaire de séance : Nathalie Grandgeorge

Début de la séance : 18h30

Tour de table.

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

Camille Villard (GAB44) a fait une synthèse de l'analyse pour l'année scolaire 2023-2024 puis a poursuivi avec l'analyse effectuée pour la période de septembre à début décembre 2024.

Elle conclut que nous sommes face à une prestation de qualité et que les objectifs sont, dans l'ensemble, atteints. La part de produits biologiques s'élève à 45% alors que la loi Egalim demande 20% et le cahier des charges du marché 40%. 70% des produits laitiers sont en direct (25% demandé dans le marché).

Mme Grandgeorge précise que les analyses effectuées par GAB44 sont visibles sur le Portail famille.

RPE : Pourquoi n'y a-t-il pas de fruits et de légumes en provenance de producteurs locaux ?

ARMONYS : Nous avons contacté plusieurs vergers qui nous ont répondu négativement. Ils ne peuvent pas livrer la cuisine centrale et n'ont pas la quantité nécessaire pour répondre aux commandes. Ils préfèrent travailler avec des grossistes comme « Province bio » avec qui nous travaillons. A partir de janvier, nous allons commander du bœuf chez « La vache nantaise », producteur du Pellerin.

2. Organisation année scolaire 2024-2025

ASPHODELES : 175 enfants inscrits à l'école. Nous avons une grande augmentation des fréquentations d'enfants au restaurant scolaire. Nous avons une moyenne de 149 élèves ce qui fait 75 par service. Nous sommes montés jusqu'à 154 enfants. Les services sont au nombre de deux dans deux salles de restauration.

Pour le fonctionnement des services, il y a :

- 1 équipe de restauration composée de deux agents qui ont pour rôle l'organisation au sein de la cuisine (mise en place de la salle de restauration, préparation des plats, des repas adultes...), l'entretien du matériel et des locaux.
- 1 équipe d'animation composée de quatre agents et une ATSEM présents sur les salles de restauration pour servir et accompagner les enfants dans l'apprentissage à l'alimentation et au goût.

HERMITAGE : 150 enfants inscrits à l'école. Là aussi nous avons une augmentation des fréquentations. Nous avons en moyenne 120 enfants soit 40 sur les 3 services dans une salle de restauration. Nous sommes montés jusqu'à 126 élèves.

Cette année, avec la fermeture d'une classe, nous avons pu équilibrer l'accueil des enfants en faisant passer deux classes par service.

Pour le fonctionnement des services, il y a :

- 1 équipe de restauration composée de deux agents
- 1 équipe d'animateurs composée de deux animatrices.

AIME CESAIRE : 147 enfants inscrits à l'école. Même constat que les autres écoles avec l'augmentation des élèves. Nous avons en moyenne 126 enfants soit 42 sur les 3 services. Nous sommes montés jusqu'à 137 élèves.

Pour le fonctionnement des services, il y a :

- 1 équipe de restauration avec 1 second et 3 agents de restauration.
- 1 équipe d'encadrement du service 3 agents = 1 animatrice et 2 agents de restauration.

ORGANISATION DES SERVICES :

Concernant l'organisation des services, les enfants peuvent se mettre à table avec qui ils veulent. Seul un problème disciplinaire peut faire que l'on soit amené à séparer des élèves.

Pour les écoles élémentaires, il y a un roulement des classes sur deux jours afin que ça ne soit pas toujours les mêmes qui mangent au deuxième ou au dernier service.

Ils sont au nombre de quatre par table. Pour l'autonomie des élèves, la table n'est pas remise en place pour les 2^{ème} et 3^{ème} service. La vaisselle est disposée au centre de la table et les enfants doivent prendre tout leur nécessaire. Il en sera de même pour le 1^{er} service composé des CP au retour des vacances de février.

Une fois installés, les plats sont mis à disposition ; un plat correspondant à quatre parts. Ils doivent se servir modérément en ayant la notion du partage. Une fois fini, les animatrices repassent avec du rab d'entrée et de légumes. Pour rappel, le RAB n'est pas une obligation mais est présent chaque jour.

Pour les maternels, il n'y a pas de possibilité de faire tourner les enfants sur les services car il y a la sieste pour les tous petits.

Ce sont les animatrices qui servent les enfants et là aussi il y a du RAB. Néanmoins, au retour des vacances d'hiver, nous allons commencer à préparer les grandes sections à prendre de l'autonomie. Fromage et pain seront disposés sur la table et ils devront se servir. Mi-février, le dessert sera rajouté et mi-mai ils se serviront seuls le repas complet.

Pour les trois écoles, il est demandé de goûter à tout. Si l'organisation le permet, les animatrices prennent un peu plus de temps avec les récalcitrants afin d'échanger avec eux.

Il est rappelé que la collation donnée à la périscolaire est produite par la cuisine centrale. Tout est fait « Maison ». Seule exception lorsqu'il y a des sorties, pour des raisons de praticité.

RPE : Emilie Minaudier remonte des informations venant de familles : Il semblerait que le troisième service à l'Hermitage soit plus court que les autres et que la fin du repas soit rapprochée de la reprise des cours. Les enfants n'ont pas toujours le temps de se défouler avant de retourner en classe. Serait-il possible de passer à deux services comme il y a quelques années ?

SERVICE ENFANCE : Nathalie Grandgeorge est étonnée des retours. Elle précise qu'elle se rend régulièrement en observation sur le temps du midi à l'Hermitage et n'a pas constaté le fait que les enfants ont moins de temps pour manger ou sortent en retard, à l'exception des jours où il y a le gâteau d'anniversaire. Par conséquent, Madame Grandgeorge va demander aux agents de restauration de noter tous les jours, le début et la fin des services pendant un mois. Les prises de temps seront présentées à la prochaine commission.

Concernant la mise en place de deux services, il s'avère que ce n'est plus possible vu la superficie de la salle de restauration et le nombre d'enfants accueillis en constante augmentation. De plus, il a été constaté que mettre en place trois services avec moins d'enfants est un bien être pour les élèves et permet d'avoir moins de bruit et plus de temps pour les accompagner.

DIRECTEUR ÉCOLE AIMÉ CÉSAIRE : Ghislain Chevalier tient à souligner qu'en tant qu'utilisateur de la restauration scolaire, la prestation est vraiment de qualité.

INFORMATIONS DIVERSES :

- Depuis septembre dernier, la cuisine centrale produit et livre les repas pour l'école Notre Dame (environ 150 repas).
Un agent de restauration est mis à disposition par Armonys pour parer à la charge de travail supplémentaire.

- Un film sur la cuisine centrale a été réalisé afin de mettre en lumière le travail et les métiers de la restauration. Il est toujours visible sur le site de la Mairie et il a été projeté lors du Forum des métiers qui s'est déroulé le vendredi 4 octobre au Pellerin. Ça été un succès puisque le service restauration a reçu de nombreuses demandes de stage.
- Le marché de restauration prendra fin en juillet 2025. Nous allons donc relancer le prochain marché et revoir le cahier des charges. Pour se faire, une rencontre avec les élus est prévue en janvier 2025.
- Dans les deux écoles élémentaires, des pesées ont été effectuées pendant trois semaines. Le résultat montre qu'il y a eu certains jours 1kg à 4kg de légumes jetés.

QUESTIONS DIVERSES :

RPE des Asphodèles : Nous souhaitons aborder la question du porc proposé dans les menus, sans alternative pour les enfants qui n'en consomment pas.

ÉLUS MAJORITÉS : La collectivité a pris la décision de ne pas mettre de repas de substitution pour des raisons de laïcité. De plus, il s'avère que les locaux de la cuisine centrale ne sont pas adaptés pour faire une seconde ligne de production en parallèle du repas prévu.

DIRECTEUR ÉCOLE AIMÉ CÉSAIRE : Ghislain Chevalier remonte qu'il a pu constater le fait que les enfants ne mangeant pas de porc peuvent avoir encore faim à la fin du repas.

SERVICE ENFANCE : Nathalie Grandgeorge précise que pour ces enfants, il est proposé plus d'entrée et d'accompagnement pour palier à ce manque.

ÉLUS MAJORITÉS : La collectivité accepte le fait de produire un plat à part sans porc lorsqu'il y a un plat unique comme, en exemple, la tartiflette.

Lecture des menus où certaines modifications ont été effectuées.

Fin de la séance, 21h