

## Compte-rendu de réunion

Suite à la commission de restauration qui s'est tenue le **jeudi 15 mai à 17h00**, vous trouverez ci-dessous le compte-rendu.

### Étaient présents :

Mme Addis, Référente du personnel restauration et entretien  
Mme Barré, Représentante parents d'élèves, Chandeneux  
Mme Cordina, Représentante parents d'élèves, Royannez  
Mr Darbin, Chef gérant ELIOR  
Mr El Hessni, Responsable du service éducation  
Mr Faure, Responsable restaurant ELIOR  
Mr Guilloud, Conseiller délégué à l'éducation et à la formation professionnelle  
Mme Imbert, Représentante des parents d'élèves, Brassens  
Mme Lagrange, Diététicienne du groupe ELIOR  
Mme Lextraît, Secrétariat du service éducation

### **I. Ordre du jour**

L'ordre du jour a pour principaux points :

- Retour des déjeuners avec les représentants des parents d'élèves
- Point sur la visite des cuisines d'ELIOR
- Résultats des questionnaires : 04/04 et 17/04
- Point sur les menus et extraction
- Questions diverses

### **II. Détails des sujets abordés**

#### *Retour des déjeuners avec les représentants des parents*

##### **Chandeneux :** le 16/01/2025

Menu : Sauté de poulet à la moutarde, coquillettes, yaourt nature lait entier, clémentine

Le repas proposé a été apprécié par les représentants des parents d'élèves. La question de l'organisation en deux services a été soulevée. Un déséquilibre entre les deux services a été observé. Afin d'y remédier, le service a décidé de déplacer certains enfants de moyenne section du premier au second service. Cette réorganisation vise à limiter le niveau sonore lors du premier service et à équilibrer les effectifs.

La question du tri des déchets a également été abordée :

- **Déchets alimentaires :** pris en charge par l'association Collembole.
- **Déchets plastiques :** triés par les agents de restauration et déposés dans les containers prévus à cet effet.

##### **Royannez :** le 04/02/2025

Menu : Couscous poulet, petits suisses, fruit de saison

Les représentants des parents d'élèves ont exprimé leur satisfaction concernant l'évolution de l'organisation du temps de la pause méridienne.

**Brassens** : le 06/02/2025

Menu : Filet de colin au basilic, ratatouille, riz, yaourt nature au lait entier, crêpe au sucre

Le temps de pause méridien est également très bien perçu : le maintien du service à l'assiette est particulièrement apprécié car il favorise la proximité et l'échange entre les enfants et le personnel de restauration.

### **III. Point sur la visite des cuisines d'ELIOR**

Deux visites ont été organisées :

- Avec les représentants des parents d'élèves
- Avec les agents de restauration

Ces visites ont été jugées enrichissantes et ont permis de mieux comprendre les processus de préparation et de conditionnement des repas.

- *Question des représentants des parents d'élèves « Comment sont lavés les fruits et légumes ? »*

Réponse : Ils sont d'abord décontaminés dans un bain désinfectant, puis rincés deux fois à l'eau claire. Cette procédure est obligatoire pour prévenir les risques de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

### **IV. Résultats des questionnaires et ateliers**

Deux agents du service se rendent sur site toutes les deux semaines pour déjeuner avec les enfants et proposer un sondage sur tablette concernant l'appréciation des menus. Ces visites sont ciblées sur les menus végétariens, à thème, avec de la viande, poissons, etc. Les premiers sondages ont débuté en avril.

#### Sondages réalisés

##### **· Royannez – 4 avril**

Menu : Salade de lentilles du terroir, pavé du fromager à l'emmental, épinards à la béchamel, boulgour pilaf, pomme

→ 162 participants

##### **· Brassens – 17 avril**

Menu : Salade verte aux croûtons, sauté de bœuf au paprika, carottes berbères, purée de pommes de terre, beignet chocolat noisette

→ 31 participants

Bilan du mois d'avril :

- Menus globalement bien appréciés (moyenne de satisfaction : 81 %)
- Les desserts sont les éléments les plus appréciés
- Les épinards restent peu populaires

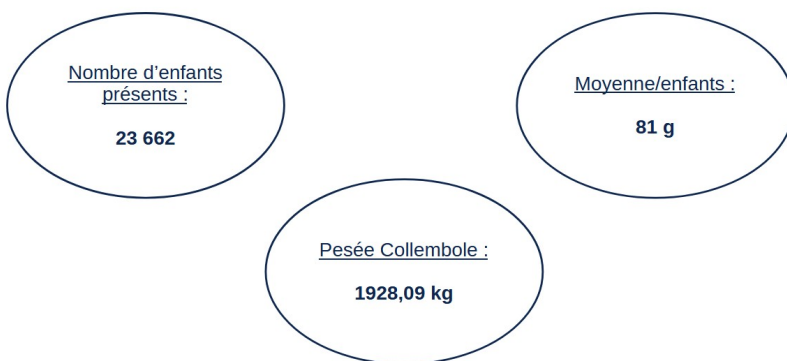
· L'entrée froide du 4 avril a divisé les enfants, contrairement à celle du 17 avril qui a été bien appréciée



### Gestion des déchets alimentaires

L'objectif du service est de maintenir une moyenne de 60 à 90 g de déchets alimentaires par enfant.

Pour la période de **novembre 2024 à avril 2025**, la moyenne observée s'établit à **81 g par enfant**.



L'association Collembole a animé des interventions de sensibilisation sur le tri des biodéchets, le compostage et la réduction du gaspillage alimentaire, à destination des enfants des écoles Brassens et Royannez, durant la pause méridienne.



### Rencontres intergénérationnelles

Des repas intergénérationnels ont été organisés en partenariat avec le foyer restaurant Louise Vallon de Crest :

- **Le 15 avril** : les seniors ont déjeuné à Royannez
- **Le 9 mai** : les seniors ont déjeuné à Brassens

Un prochain repas est prévu le **26 juin**, où les enfants se rendront au foyer pour un grand repas partagé. Les jeunes du **Conseil Municipal des Jeunes** seront également présents.  
L'objectif de ces rencontres est de renforcer le lien entre les générations.



### **V. Menus et extractions**

Suite à la commission de novembre dernier, ELIOR a été chargé de modifier les proportions dans les assiettes, faisant passer le ratio (féculents/légumes) de 70/30 à 60/40.

#### Objectifs :

- Réduire le volume des déchets alimentaires
- Répondre à une demande d'augmentation de la part de légumes dans les assiettes
- *Remarque des représentants des parents d'élèves concernant le manque de produits locaux dans les menus*  
Réponse : Certains produits disposent de plusieurs labels et l'extraction retient uniquement le label BIO, ce qui peut fausser l'analyse. Elior, en tant que groupe national, ne peut pas travailler directement avec des producteurs locaux.

Il est rappelé que la **loi Egalim impose un minimum de 20 % de produits BIO**, et qu'Eliaor **dépasse cette exigence avec une offre à 30 %**.

### **VI. Questions diverses**

- *Question des représentants des parents d'élèves « La commission de restauration a-t-elle une réelle utilité ? »*  
Réponse : Oui. Les échanges lors de cette commission permettent d'identifier les besoins et d'améliorer les pratiques mises en place.

Fin de la réunion, 18h00.