

Compte-rendu de réunion

Suite à la commission de restauration qui s'est tenue le **jeudi 16 novembre 2023 à 17h40**, vous trouverez ci-dessous le compte-rendu.

Étaient présents :

Mme ADDIS, Référente personnels restauration et entretien
Mr DARBIN, Chef gérant ELIOR
Mr EL HESSNI, Responsable Service éducation
Mr FAURE, Responsable restaurant ELIOR
Mme GEAY-GODART, Représentante des parents d'élèves, Anne Pierjean Élémentaire
Mr GUILLOUD, Conseiller délégué à l'éducation et à la formation professionnelle
Mme IMBERT, Représentante des parents d'élèves, Brassens
Mme LEXTRAIT, Secréariat du Service éducation
Mr LOUVEL, Représentant des parents d'élèves, Chandeneux
Mme MONTEL, Représentante des parents d'élèves, Anne Pierjean Élémentaire
Mr MORIN, Représentant des parents d'élèves, Royannez
Mme RAILLON, Directrice Générale des Services
Mr RAMPON, Représentant des parents d'élèves, Brassens

I. Ordre du jour

L'ordre du jour a pour principaux points :

- Point information : self Royannez, salle de restauration Anne Pierjean
- Commission menus MFR
- Commission menus ELIOR
- Programmation des déjeuners avec les représentants des parents d'élèves
- Questions diverses

II. Détails des sujets abordés

Point information : self Royannez, Salle de restauration Anne Pierjean

- **Self Royannez :**

Pendant les vacances de la Toussaint, les sociétés BON, REYNIER et les services techniques sont intervenus pour préparer l'implantation de la future ligne de self.

Le self aura pour avantage de fluidifier les services. En effet, 160/180 élèves déjeunent tous les jours à Royannez. La mise en place de ce self améliorera la prise en charge des enfants lors de la pause méridienne. Cela leur permettra d'avoir plus de temps pour s'aérer et de profiter pleinement des projets d'animation proposés par l'équipe en place.

Il faut noter, qu'il s'agit d'une actualité importante pour les équipes d'animation et de restauration.

Nicolas Darbin, chef gérant ELIOR sera également présent au démarrage pour accompagner et participer à la formation du personnel de restauration.

L'ouverture de la ligne est prévue pour le Lundi 8 janvier 2024.

Coût du projet : 35 000 €

- Restauration Anne Pierjean :
 Nous constatons une évolution des effectifs. Avec un pic de fréquentation à 80 pour les élémentaires et de 50 pour les maternelles. 3 cars sont donc déployés pour emmener les enfants jusqu'à la MFR. Le coût annuel du transport est de 40 000 €.
 Suite à cette évolution, la question s'est posée d'une salle de restauration pour Anne Pierjean. Une étude de faisabilité a été effectuée par un cabinet d'étude qui avait pour objectif de quantifier les besoins et la surface au sol. Par la suite, un cabinet d'architectes a été recruté. Une première réunion de travail est programmée pour le Lundi 27 novembre 2023.
 Cette salle de restauration sera un espace polyvalent utilisé pour la restauration scolaire et pour de la mise à disposition à des associations.
 Nous envisageons que le permis de construire soit déposé en mars/avril 2024.
Coût du projet : 900 000 € prévus sur le budget 2024.

Sujets abordés par les représentants des parents d'élèves:

- *Question des représentants des parents d'élèves « est-il prévu l'installation de toiles cirées et/ou de paravents anti-bruits (il était question de solliciter une entreprise) ? »*
Réponse : Nous n'avons pas sollicité de société à ce sujet. Cependant, l'organisation prévue autour de la ligne de self améliorera les conditions d'accueil des enfants pendant les repas :
 - réduction du nombre de places assises.
 - évolution au sujet du roulement des services (passage par groupe de 3 classes).
 - nouvelle disposition des tables.
 - temps de passage à table plus adapté : 30 min en moyenne contre 45 min aujourd'hui.
- *Question des représentants des parents d'élèves « qu'en est-il de l'organisation prévue pour les enfants dans le cadre du projet self ? »*
Réponse : Il y aura 2 modèles de ramequins pour l'entrée (un petit/un grand), le plat chaud sera servi sur le principe de « petite faim, grande faim » et pour le dessert, les enfants seront incités à se servir s'ils le souhaitent. L'équipe d'animation sera là pour accompagner les enfants durant ce moment.
- *Question des représentants des parents d'élèves « les enfants des écoles maternelles sont-ils concernés par l'installation du self ? »*
Réponse : Non, le service à table est maintenu pour les enfants scolarisés en maternelle, et les ATSEM continueront à accompagner et à déjeuner avec les enfants.

Commission menus MFR

Les représentants des parents d'élèves ont fait une remarque sur le menu proposé le 18 décembre. Il est proposé en entrée une terrine de campagne et en plat des pâtes à la carbonara. Le Service va se rapprocher de la MFR pour évoquer la situation des enfants inscrits en sans viande et sans porc. De plus, il est constaté que du kebab sera servi deux fois dans le mois. Le service va également se rapprocher du prestataire pour faire le point.

La Ville souhaite garder des échanges de qualité avec la MFR jusqu'à la mise en place du projet de la salle de restauration. Par ailleurs, pour rappel, la MFR a été le seul prestataire à avoir répondu pour accueillir les élèves d'Anne Pierjean.

Commission menus ELIOR

La commission menus ELIOR a commencé avec un point sur les menus de la période 06/11/23 au 22/12/23. ELIOR nous rappelle que les menus sont établis par une diététicienne et le chef gérant ELIOR.

- *Question des représentants des parents d'élèves : « Pourquoi y'a t'il eu un écart entre les menus affichés devant l'école et les menus sur App'table ».*
Réponse : Auparavant, les menus affichés devant les écoles concernaient une période. Cependant, le service s'est rendu compte qu'il pouvait y avoir par moment un écart entre ce qui était noté sur les menus affichés devant l'école et les menus disponibles sur App'table. Le service a donc fait remonter cette information à ELIOR qui a proposé d'envoyer les menus à la semaine chaque mercredi pour être au plus juste. A la vue de la situation autour des approvisionnements, ELIOR confirme qu'il est préférable de fonctionner ainsi pour être au plus juste.
- *Question des représentants des parents d'élèves : « Comment sont calculés les pourcentages pour les labels ? ».*
Réponse : ELIOR indique qu'un logiciel calcule les pourcentages par rapport à la commande effectuée.

Cette question a été posée suite à une remarque au sujet de la présence du label BIO et de l'absence du label produit local. Le service indique ne pas mettre les deux pictogrammes sur chaque aliment pour faciliter la lecture des menus pour les familles. ELIOR ajoute que les produits BIO proposés sont souvent locaux (dans un rayon de 150km).

Lors de la prochaine commission de restauration, il a été convenu de présenter les chiffres concernant le pourcentage de produits bio, locaux...

- *Question des représentants des parents d'élèves : « Y'a t'il des contrôles pour vérifier si le cahier des charges est respecté? ».*
Réponse : Un premier contrôle est effectué lors de la transmission des menus. Si la proposition des menus ne convient pas, le service contacte ELIOR pour faire le point sur la situation. Des contrôles sur site seront programmés prochainement.
- *Question des représentants des parents d'élèves : « Est-il possible de proposer 2 repas végétariens par semaine ? »*
Réponse : Aujourd'hui, sur le temps de restauration scolaire, le service accueille 5 enfants déclarés végétariens par les familles.
Pour le moment il n'est pas envisagé de proposer 2 repas végétariens par semaine.
Un retour du terrain indique que les repas végétariens proposés ne sont pas forcément bien consommés par les enfants. ELIOR en a pris note. Un retour sera fait auprès du prestataire concernant les prochaines propositions de plats végétariens.

Concernant les questions sur les enfants qui ne mangent pas de porc, l'équipe de restauration propose aux enfants concernés une quantité plus importante d'entrée, d'accompagnements et de pains. Pour les enfants ne mangeant pas de viande, lorsqu'au menu, il est prévu une viande avec en face un légume il a été convenu de proposer des féculents en plus. Un e-mail pour informer de la mise en place de cet accompagnement supplémentaire sera envoyé prochainement aux représentants des parents d'élèves.

Programmation des déjeuners avec les représentants des parents d'élèves

Royannez & Chandeneux : après la mise en place du self.

Brassens : une date sera programmée prochainement.

Anne Pierjean élémentaire & maternelle : après la mise en place du self de Royannez.

Questions diverses

- *Question des représentants des parents d'élèves « Comment le gaspillage alimentaire est traité sur le temps de restauration scolaire ? »*

Réponse : En lien avec les écoles, cette thématique est abordée avec les enfants. Le service informe que du compostage est fait dans les différents lieux de restauration et que de nouveaux outils ludiques et pédagogiques seront mis en place après la rentrée de janvier 2024.

- *Question des représentants des parents d'élèves « Serait-il possible d'avoir le détail du coût de revient d'un repas pour la Ville ? »*

Réponse : le service fournira ce détail lors de la prochaine commission de restauration.

- *Question des représentants des parents d'élèves « A quelle fréquence l'appel d'offre est fait ? »*

Réponse : Tous les 3 ans. L'appel d'offre est public. Pour information, ELIOR est le seul prestataire à avoir répondu à cet appel d'offre.

Fin de la réunion à 19h20.