

### **Résumé de la commission menus :**

L'ambiance était très tendue tout au long de la réunion. La parole des parents est remise en question, le dialogue a donc été très difficile.

### **Questions PERM :**

#### 1/ Quantités servies

Les 3 associations ont adressé un deuxième courrier en février suite aux réponses évasives apportées au courrier de décembre. Nous avons notamment besoin de précisions concernant les grammages de légumes servis aux enfants. Les photos prises sur plusieurs repas montrent des assiettes avec 5 haricots verts ou 4 rondelles de courgettes pour des assiettes "grande faim" (1 rondelle de courgette en assiette "petite faim") ce qui est tout à fait incompatible avec l'équilibre alimentaire.

Quand on annonce 70/30 pour un mélange féculent / légumes, quelle est la référence prise en compte sachant que le GEMRCN prévoit 170 g de féculent ou 100g de légumes verts ?

En prenant 170g comme référence pour les féculent et 100g pour les légumes => 120g de féculents + 30g de légumes

En prenant 170g comme référence => 120 g de féculent + 50 g de légumes

En prenant 100g comme référence => 70 g de féculent + 30 g de légumes

Concernant les assiettes "petite faim" : quelles sont les réductions apportées pour la viande, les féculents et les légumes ? Est ce que le fait de prendre une petite assiette ou une assiette normale entraîne des conséquences sur la possibilité de se resservir ?

Les remontées concernant les gouters servis en maternelles continuent : manque de quantité, gâteaux / pains de mauvaise qualité. Pouvons nous avoir des informations sur les grammages appliqués et la possibilité de passer à 3 composants (demande qui a déjà été faite à une précédente commission menus) ?

Les grammages appliqués par contrat ont été caviardés dans l'annexe transmise aux parents ce qui ne permet pas la bonne information des parents de la commission menus. En quoi ces éléments relèvent-ils du secret des affaires ?

#### **⇒ Réponses apportées lors de la commission :**

Les photos présentées par les parents ne sont pas représentatives, il ne peut s'agir que d'erreur ponctuelle de service. Les quantités sont conformes au contrat et ne seront pas augmentées. La mairie souhaite par ailleurs rester sur le 70/30.

Exemple de quantité pour un féculent et un légume

Boullgour : grammage 120g en maternelle et 153 g en élémentaire

- 70% représente 81 g en maternelle et 107 g en élémentaire

Chou fleur : grammage 100g en maternelle et 95 g en élémentaire

- 30% représente 30 g en maternelle et 28,5 g en élémentaire

## 2/ Gaspillage alimentaire

Pouvez-vous svp nous transmettre les résultats des pesées de déchets alimentaires sur l'ensemble des écoles depuis la mise en place des poubelles Les Alchimistes ?

Est ce que ces données peuvent être transmises aux écoles (a priori ce n'est pas le cas et cela a été demandé en conseil d'école par les écodélégués) ?

Nous avons discuté lors de précédentes commissions de la possibilité de faire ponctuellement des pesées par composante ( pain - viande / poisson - féculents - légumes - entrées - fromage - desserts) pour mieux comprendre le gaspillage. Avez vous des éléments à ce sujet ?

### ⇒ **Réponses apportées lors de la commission :**

Collecte école : bonne qualité du tri ce qui démontre une bonne compréhension et la motivation des écoles. Le nombre de containers par école a été adapté pour bien s'adapter aux besoins avec une mise en place de plus en plus lisse au cours des mois.

Voir les chiffres mensuels dans le diaporama.

Les parents demandent s'il est possible d'analyser ces données rapportées au nombre de convives et également par type de repas (plus de poids lorsqu'il y a les peaux d'oranges que quand c'est yaourt). Par ailleurs, les parents demandent de remettre en place les jeux et défis entre écoles sur la lutte contre le gaspillage.

## 3/ Centre de loisirs

A priori, la pratique qui consiste à commander des piques niques de façon systématique sur le mercredi ou les vacances même s'il n'y a pas de sortie continue. Est-ce une contrainte budgétaire ou une contrainte d'organisation liée au manque d'animateurs ? Quel est l'avis de la diététicienne Scolarest sur ces piques niques en prenant en compte que l'enfant peut en avoir tous les mercredis ou plusieurs fois dans une semaine de vacances ?

Il n'y a pas de représentant des parents inclus dans la commission menus centre de loisirs : nous faisons à nouveau la demande d'être invités à ces commissions menus.

### ⇒ **Réponses apportées lors de la commission :**

Se rapprocher des directeurs de centre de loisirs pour comprendre pourquoi ils commandent des piques niques, il n'y a pas de consigne générale à ce sujet

Refus de faire participer les parents aux commissions menus centre de loisirs

## 4/ Passage à l'inox

Pouvez vous svp nous faire le point sur les travaux à date et à venir, l'organisation du service ? Reste t il des contenants plastiques ?

### ⇒ **Réponses apportées lors de la commission : voir diaporama**

## 5/ Visites

Est il possible de visiter la cuisine centrale pour se rendre compte de la réorganisation de la cuisine centrale pour le service inox ?

Est il possible d'organiser une visite du site Les Alchimistes qui fait le compostage de nos déchets alimentaires ?

Pouvons nous svp avoir les dates de visites de cantine jusqu'à la fin de l'année scolaire pour s'organiser au mieux ? Nous redisons qu'il faut plus de visites de cantine et qu'il faut accueillir plus de personnes à chaque visite.

⇒ **Réponses apportées lors de la commission :**

Pas de visite de la cuisine centrale ni de visite des Alchimistes.

Pas d'information non plus sur les dates de visite de cantine et refus d'augmenter le nombre de parents par visite ni le nombre de visites par mois.

## 6/ Application Foodi

Nous avons bien compris qu'il n'est pas possible de payer sur Foodi pour des raisons de sécurité. Est il par contre possible de développer l'application pour permettre le décochage / cochage des repas sur Foodi sans passer par l'Espace Citoyen ?

⇒ **Réponses apportées lors de la commission : pas de modification possible**

## 7/ Egalim

Pouvez vous svp partager les % de BIO et composants qualité depuis la dernière commission menus ?

⇒ **Réponses apportées lors de la commission : voir diaporama**

## 8/ questionnaire auprès des enfants

Pouvons nous avoir le planning et est ce que les parents peuvent participer à l'accompagnement des enfants ?

⇒ **Réponses apportées lors de la commission :**

Le questionnaire sera déployé à partir de mai en collaboration avec les équipes enseignantes, pas de participation des parents

## 9/ Questions sur les menus

02 avril, 17 avril, 23 avril, 25 avril, 30 avril, 13 mai, 17 mai, 22 mai, 23 mai, 27 mai : double dessert yaourt sucré + fruit ce qui n'est pas une bonne habitude à donner aux enfants (addiction au sucre) => possibilité d'avoir une entrée à la place ou un fromage ?

03 avril : possibilité de mettre une entrée crudités vu les frites et l'absence de légumes ?

04 avril : pas de légumes ni de fruit => possibilité de remplacer les flageolets par des haricots verts ?

26 avril et 29 mai : les enfants ne prenant que peu de salade, est il possible d'avoir un fruit en dessert ?

21 mai : ni légume ni fruit => possibilité de mettre une entrée crudité et un fruit en dessert ?

Fruits : de nombreux fruits sont proposés en dessert ce qui permet de compenser le manque de légumes. Avez vous des retours sur la consommation des fruits ? Est ce que la murisserie est en place ?

Sauce : lors de la visite de cantine de G Sand, il a été discuté des plats végétariens qui auraient plus de sauce que les autres plats et de contraintes particulières par rapport aux contenants inox, de quoi s'agit il ?

⇒ **Réponses apportées lors de la commission : quelques ajustements non explicités (fin de réunion qui avait déjà duré très longtemps dans une ambiance pesante)**