

Le 06/12/2023

DIRECTION DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENFANCE

Compte rendu de la Commission des Menus des écoles
Mardi 05/12/2023 (18h/20h)

PARTICIPENT A LA REUNION :

Nom	Prénom	Qualité/Fédération	
MAYET	Martine	Adjointe au Maire	Déléguée à l'Education
GOUREVITCH	Sophie	Directrice par intérim	Education/Enfance
LOTIEFF	Valérie	contrôleur gestion	DSP Restauration/Ville de Rueil
BARWICKI	Anne	contrôleur qualité	DSP Restauration/Ville de Rueil
		Responsable de l'équipe Technique	École
MIKOLAJCZAK	Eric	Directeur de la cuisine centrale	SCOLAREST/Cuisine Rueil
BOUKAHILAT	Mélanie	Responsable service client	SCOLAREST/Cuisine Rueil
MARTINEL	Steffi	Responsable Qualité /diététique	SCOLAREST
BOURBOUSSON	Clémentine	diététicienne	SCOLAREST
ROQUET	Delphine	FCPE	BONS RAISINS
BOUTAHRI	Tarik	FCPE	TUCK STELL
LESAUNIER	Magalie	PEEP	FERRY
RONCHIERI	Min	PEEP	PASTEUR
MARSIGLIA	Marie	PERM	MARTINETS
TRUCHOT	Caroline	PERM	GEORGE SAND

Ordre du jour :

1. Enjeux de la restauration scolaire & organisation de la production
2. Rôle des membres de la commission des menus
3. Pesée des déchets (présentation sur le DIAPORAMA)
4. Passage aux bacs inox
5. Questions des fédérations
6. Lecture des menus de janvier à mars 2024

1. ENJEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La Ville délègue le service de la restauration municipale à la société SCOLAREST par un contrat de délégation de service public (DSP) depuis le mois d'août 2023. Ce contrat intègre les écoles, les crèches, le service du portage à domicile et les centres de loisirs, soit un volume de 7 000 repas jour.

Il y a 2 acteurs opérationnels :

- + La société **SCOLAREST**, assure la production et la livraison des repas
- + Les **services municipaux** ont en charge le contrôle réception, la mise en œuvre, jusqu'à la distribution des repas aux enfants.

C'est un partenariat entre la Ville et le prestataire pour assurer un repas équilibré dans les conditions d'hygiène et de sécurité optimales.

CONCEPTION DES MENUS

La structure des menus est élaborée par la diététicienne SCOLAREST sur la base des recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) et de l'arrêté français en date du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Le GEMRCN définit le nombre de plats servis au cours du repas, la variété des plats proposés, la mise à disposition de portions de taille adaptée en fonction de l'âge des consommateurs.

ENGAGEMENTS QUALITATIF DES MATIERES PREMIERES

Le cahier des charges de la Ville de Rueil intègre : 50% d'alimentation durable dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique, 100% Porc BBC Français, 100% Volaille BBC Française, 100% Bœuf Français Race à Viande, 100% de Veau Français, Bœuf et Veau Bio ou Label Rouge pour atteindre les 50% d'alimentation durable, 100% Pêche Responsable.

MODE DE PRODUCTION DES REPAS

Les plats sont confectionnés à RUEIL-MALMAISON dans la cuisine centrale selon le principe de la liaison froide, avec une remise en température sur les offices de la Ville. La ville a exigé sur son contrat de DSP restauration 2023 une production à J-1, soit au plus près du jour de consommation pour garantir une plus grande qualité gustative.

CONTRÔLE DE LA CUISINE CENTRALE EFFECTUEE PAR LA VILLE

Des contrôles réglementaires sont effectués tous les jours par le contrôleur qualité de la ville. Ces principales missions portent sur la bonne pratique au respect des règles d'hygiène, au suivi de la traçabilité des aliments, ainsi qu'au contrôle du bon respect des engagements qualité du cahier des charges.

2. ROLE DU PARENT CORRESPONDANT

Le parent correspondant à un rôle important car il est le lien privilégié entre les familles et la Ville. Il est chargé de prendre en compte les remarques, proposer des suggestions afin d'améliorer la prestation, participer aux commissions des menus et aux déjeuners dans les écoles.

Si les familles signalent une remarque sur un plat, il est indispensable de noter le nom de l'école concernée, le **nom du plat, le jour de consommation avec des précisions** (fade, manque de cuisson, manque de maturité, etc.). Nous pourrons ainsi identifier le plat concerné et informer la cuisine centrale pour ajustement.

Rappel de SG sur l'importance d'assurer le lien avec les autres parents et ainsi éviter d'aborder les sujets restauration pendant les conseils d'écoles, où les participants n'ont pas les données nécessaires pour apporter des réponses complètes.

3. PESÉES DES DECHETS (présentation sur le DIAPORAMA)

La société Les Alchimistes, prestataire de la société SCOLAREST est chargée des collectes et du traitement par compostage. Tous les établissements scolaires de la Ville sont pris en charge depuis septembre 2023.

Présentation des collectes par Anne (tableau sur le Diaporama).

Le tri est très bien réalisé par les enfants (taux atteint 97% ***) et 1 221 Kg valorisés sur novembre 2023.

4. PASSAGE AUX BACS INOX

La ville de Rueil-Malmaison a choisi le bac inox pour le conditionnement et la réchauffe des repas. Ce nouveau dispositif sera mis en place progressivement dans les restaurants scolaires à partir du 22 janvier 2024. Le déploiement se fera sur 3 semaines pour les écoles, pendant les vacances de février sur les centres de loisirs autonomes, puis sur les crèches publiques de la ville.

Ce déploiement progressif permettra ainsi d'accompagner le personnel des offices.

Question de SG :

Les membres de la commission des menus sont interrogés sur l'éventualité de proposer une barquette « bio-sourcée » pour faciliter l'identification des plats sans porc. En effet, en bac inox, les erreurs d'identification peuvent être faites. Scolarest et la Ville n'ont aucun avis particulier sur la question : les parents interrogent et remonteront leurs réponses avant le 15/12/2023.

5. QUESTIONS DES FÉDÉRATIONS

QUESTIONS	REPONSES
Test sur les changements de proportions dans l'assiette (70%/30%). Quelles sont les observations à mi-parcours de cet essai sur les changements de proportion ?	Les responsables techniques trouvent que les enfants gaspillent moins. Par ailleurs, 5 repas supplémentaires sont livrés sur les écoles élémentaires pour gérer les renversements de plateau ou les enfants non-inscrits lors de l'appel.
Test des assiettes "appétit d'oiseau". Quels sont les résultats temporaires ou plus aboutis de ce test ? Quels sont les établissements concernés ?	A ce jour, les écoles TUCK, FERRY, ROBESPIERRE et SAND ont reçu des petites assiettes bleues « appétit de moineau ». Le concept ce met en place progressivement. De très bons résultats sont constatés sur G Sand.
Logistique / Approvisionnements. Y a-t-il des mesures à l'étude en cas de rupture d'approvisionnement de denrées alimentaires pendant la période hivernale (par temps de neige notamment) où les livraisons peuvent être compromises ?	En cas de rupture d'approvisionnement, le fournisseur doit être en mesure de proposer un aliment de qualité similaire. De nombreuses ruptures sont constatées aujourd'hui. Par contre, en cas de condition climatique complexe pour livrer les sites (ex : neige) ou de problème technique en production, des repas de secours sont stockés dans les offices et peuvent être servis après accord de la ville et du prestataire restauration.
Quantité. Il y a encore des problèmes de quantités. Il semblerait que les quantités de légumes soient ridicules.	Le test 70% de féculents + 30% légumes diminue forcément le grammage des légumes. <u>Question de SG :</u> L'expérimentation de ces proportions modifiée prend fin en décembre. L'évaluation de cette expérimentation peut s'appuyer : 1) Sur les quantités jetées : amélioration de moi-ci. 2) Sur l'avis des parents. Il est proposé de procéder rapidement à un sondage de toutes les familles concernées par la ville sur cette question et que les membres de la commission interrogent aussi leurs associations. Les remontées devront se faire vers Scolarest avant le 15/12, pour que les commandes soient adaptées en fonction du choix qui sera fait. NOTA : pas de possibilité de moduler les 2 grammages.
Absence d'homogénéité dans les usages (PERM/FCPE) De nombreuses remontées continuent sur les quantités servies aux enfants. - par exemple lundi 4 décembre : a priori la portion de carottes était de 4 rondelles en assiette normale et 1 rondelle en assiette petite faim - en règle générale les quantités des accompagnements sont jugés insuffisantes : quelques frites, quelques haricots verts, etc... - l'impossibilité pour les enfants de se resservir sauf en	<u>Question de SG :</u> Est-ce que nous devons homogénéiser les pratiques de gestion de service sur l'ensemble des écoles ou laisser une liberté (relative) dans les pratiques de proposer ou pas <i>l'intégralité des composantes</i> du repas sur le plateau? En effet, certains Conseils d'école, ou certains parents, sont favorables au système du « joker » ou de permettre aux enfants de ne pas servir soit l'entrée, soit le dessert, soit le fromage. Les membres de la commission des menus consultent

<p>toute fin de service est également récurrente dans les écoles. Il faut une égalité de traitement des enfants qu'ils soient au premier ou au deuxième service.</p> <p>- les quantités goûtées sont également insuffisantes en maternelle.</p> <p>Chaque école gère différemment le service. Si cela peut se comprendre sur l'organisation des locaux, spécifiques à chaque école, cela est difficile à comprendre sur les usages.</p> <p>Par exemple, à George Sand, les enfants qui demandent une portion "normale" doivent s'engager à prendre toute l'assiette (viande/poisson, féculent, légume) et finir leur assiette.</p> <p>A Jules Ferry, les enfants qui ont choisi l'assiette "petite faim" ne peuvent pas demander à se resservir. Pourrions-nous avoir accès à la note de service expliquant les modalités de service pour les assiettes normales / assiettes petite faim ?</p> <p>Aux Trianons, le système Joker consistant à encourager l'enfant à ne pas prendre une composante est toujours en place alors que cela déséquilibre le repas.</p> <p>A Jean Moulin, le système joker n'est pas aussi évident, mais les enfants peuvent ne pas prendre l'entrée, le fromage ou le dessert le cas échéant.</p> <p>Les parents ressentent une inégalité de traitement des enfants selon l'école et souhaiteraient que des règles communes soient clairement explicitées et partagées avec les parents.</p> <p>Concernant les sauces, est ce que toutes les écoles sont équipées d'écumoire pour pouvoir servir avec moins de sauce selon les demandes des enfants ?</p>	<p>leurs adhérents sur cette question et apporteront des éléments à la prochaine commission.</p> <p>Scolarest souhaiterait que l'intégralité des composantes soit sur le plateau des enfants.</p> <p>La Ville constate que certains enfants sont moins « stressés » par trop de composantes posées sur le plateau, mais n'a pas d'avis particulier sur ce sujet : les repas sont préparés, livrés présentés aux enfants. La question est vraiment de laisser le choix ou pas aux enfants.</p> <p>Il a été constaté que la quantité de goûter dépend de sa nature : la quantité calorique est également prise en compte...</p> <p>Les quantités servies sont indépendantes entre le 1^{er} et le 2^{ème} service : les enfants du 2^{ème} service ne sont pas moins servis qu'au 1^{er}.</p> <p>Sur les écoles, on n'oblige pas les enfants à finir l'assiette, mais on incite à goûter. La situation de G.Sand avait été visité le jour-même et l'organisation avait justement été mise à l'honneur.</p> <p>Les enfants qui ont demandé une assiette « petite faim » peuvent se resservir, partout. Les consignes seront repassées, si des manquements sont constatés.</p> <p>Concernant les sauces, la RETE présente indique que si l'enfant demande peu de sauce, elles ont déjà des écumaires pour égoutter le plus possible les aliments.</p>
<p>Repas sans porc</p> <p>Lorsque les saucisses sont au menu, les enfants n'ont pas le droit au choix entre porc et volaille. Ceux qui ont le droit de manger du porc doivent manger du porc même s'ils préféreraient manger de la dinde. Serait-il possible de prévoir une quantité égale des deux et laisser le choix à l'enfant ?</p>	<p>Nous avons demandé au prestataire de s'assurer que les plats proposés pour le remplacement du porc soient similaires « d'aspect visuel ».</p> <p>Le principe d'un repas alternatif au porc en restauration collective n'est pas de proposer un choix aux enfants sur le plat principal, mais de rendre service aux parents qui souhaitent que leurs enfant ne mangent pas de porc, parce qu'ils n'en mangent habituellement pas à la maison.</p>
<p>Facturation :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le message concernant la facturation et notamment d'aller à la cuisine centrale est confus. On pourrait penser que les parents doivent se rendre à la cuisine pour payer. 2. Le détail des factures n'est pas disponible au 02/12/23 	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'accueil facturation destiné aux usagers existait déjà avec l'ancien prestataire. Le règlement intérieur de la restauration scolaire le précise également. Cet accueil est destiné aux familles pour le recouvrement des encaissements et pour le traitement des factures.

<p>Puisque la facturation et l'accès à l'application ont été laborieux. Demande de décaler la réservation de repas sur l'application après les vacances de Pâques le temps de stabiliser la situation et s'assurer que tout fonction.</p> <p>3. si le lien entre Foodi et Citoyens est en place, il faut toujours se reconnecter avec le deuxième compte. La nécessité d'avoir deux applications, deux identifiants/mdp perd un certain nombre d'utilisateurs et fait perdre beaucoup de temps en explications. Est-il possible de lier les deux comptes pour éviter la double connexion ?</p>	<p>2. Les dernières factures détaillées ont été distribuées mardi 5/12 après midi. Il reste à ce jour les cas particuliers à traiter (250). Ces situations concernent des erreurs adresses mails, non inscription à la restauration, etc. Un accueil est prévu 3 jours par semaine à la cuisine centrale pour ces situations ainsi qu'une ligne téléphonique.</p> <p>L'échéance pour cocher les repas est arrêtée au 01/01/2024.</p> <p>3. Des problèmes techniques sont apparus pour la mise en ligne des factures détaillées. Nous invitons les familles à accéder aux données du prestataire via l'application de la Ville « Vivre Rueil »/Famille/Foodi. A partir de l'application FOODI un lien permet l'accès, puis à la saisie de l'identifiant et le mot de passe pour consulter la facture détaillée et procéder au paiement.</p>								
<p>Facturation : Est-ce qu'à partir de janvier 2024 faudra-t-il continuer à réserver les repas en cochant les dates sur le site Scolarest même si l'enfant est déjà inscrit ?</p>	<p>Les familles doivent cocher les présences des enfants à la restauration tout au long de l'année scolaire. Ils peuvent décocher au minimum 7 jours à l'avance. Un certificat médical est nécessaire pour justifier l'absence et il doit être remis au service facturation Scolarest sous un délai de 8 jours.</p>								
<p>Infos Allergènes : Pourriez-vous ajouter les allergènes et types d'aliments (végétarien, ect) sur les menus formats papier et PDF ?</p>	<p>Tous les aliments sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes en restauration collective.</p>								
<p>communication du contrat Scolarest : La demande a été faite début septembre et malgré de multiples relances, le contrat n'est toujours pas communiqué aux parents.</p> <p>visites de cantine Pouvez-vous partager le planning des visites de cantine pour le 1er trimestre 2024 ? Le contexte actuel ne fait que renforcer la nécessité des visites qui permettent aux parents de se rendre compte par eux-mêmes de la qualité des repas servis aux enfants et de l'organisation d'un service de restauration en liaison froide.</p>	<p>Nous relançons le service de la commande publique</p> <table border="0"> <tr> <td>15/01/2024</td> <td>Ferry</td> </tr> <tr> <td>23/01/2024</td> <td>Sand</td> </tr> <tr> <td>08/02/2024</td> <td>Buissonnets</td> </tr> <tr> <td>26/02/2024</td> <td>Martinets/Trianons</td> </tr> </table>	15/01/2024	Ferry	23/01/2024	Sand	08/02/2024	Buissonnets	26/02/2024	Martinets/Trianons
15/01/2024	Ferry								
23/01/2024	Sand								
08/02/2024	Buissonnets								
26/02/2024	Martinets/Trianons								

6. ETUDE DES MENUS

Analyse des menus et demande des fédérations :

- 19 janvier : voir possibilité de mettre un fruit en dessert après les frites surtout que les enfants ne se servent pas tous de la salade. **Pris en compte par la diététicienne.**

- 29 janvier : voir possibilité de mettre un yaourt nature à la place de la mousse au chocolat pour limiter les desserts industriels dans la semaine. **Pris en compte par la diététicienne.**

- 29 février et 1^{er} mars : voir possibilité de remplacer le laitage par un vrai fromage pour éviter une double composante sucrée ou mieux de remplacer par une entrée crudité / dés de fromage.

Réponse de la diététicienne : pour le 1^{er} mars, on compte 3 crudités sur la journée entre le fruit du dessert, celui du goûter et l'ajout d'une entrée de crudités à la demande des parents. Je vous propose donc de passer le fruit du dessert sur le déjeuner de la veille et de mettre le cocktail de fruit au sirop à la place (inversion des desserts du 29/02 et du 1er/03).

- 15 mars : voir possibilité de mettre une entrée crudité à la place du petit suisse (il y a déjà du fromage dans les lasagnes et les enfants ne mangent pas beaucoup de salade verte). **Pris en compte par la diététicienne.**

Prochaine réunion le **14/03/2024 (attention, la date a été modifiée)**