

CR Commission menus 09 novembre 2023
Rédigé par K de Labeau PERM

Liste des présents

participants commission du 9 novembre 2023			
Nom	Prénom	Qualité/Fédération	
MAYET	Martine	Adjointe au Maire	Déléguée à l'Education
GREFF	Geoffroy	DGA	Mairie de Rueil Malmaison
GOUREVITCH	Sophie	Directrice Adjointe	Education/Enfance
LOTIEFF	Valérie	contrôleur gestion	DSP Restauration/Ville de Rueil - Excusée
BARWICKI	Anne	contrôleur qualité	DSP Restauration/Ville de Rueil
LEITAO	Isabelle	Cheffe de service	Direction de l'éducation
DOBROWOLSKA	Krystyna	Responsable de l'équipe Technique	École Sand
MIKOLAJCZAK	Eric	Directeur de la cuisine centrale	SCOLAREST/Cuisine Rueil
NAUD	Olivier	Chef de projet	SCOLAREST
BURONFOSSE	Louis	Chef de projet	SCOLAREST
MARTINEL	Steffi	Diététicienne	SCOLAREST/Cuisine Rueil
BOUKAHILAT	Mélanie	Responsable service client	SCOLAREST/Cuisine Rueil
SALMON	Charlotte	Service Client	Les Alchimistes
RICHEL	Victoria	Service Client	Les Alchimistes
LAUGA	Tiphaine	PEEP	
ABID	Mehdi	FCPE	
ROQUET	Delphine	FCPE	
KADDOURI NELSON	Samia	FCPE	
BOUTAHRI	Tarik	FCPE	
DE LABEAU	Kildine	PERM	
CAPGRAS	Isabelle	PERM	
CHEDAILLE	Aymeric	PERM	
GUILLEMETTE	Laure	PERM	

Ordre du jour :

- I/ présentation de la prise en charge des déchets alimentaires : Les Alchimistes
- II/ Présentation des retours sur la période en cours
- III/ Facturation
- IV/ Questions des parents

I/ Valorisation des déchets

La loi AGECE prévoit la valorisation des déchets organiques sur tous les sites producteurs à partir du 1^{er} janvier 2024. Le contrat DSP prévoit une collecte et valorisation de tous les déchets sur toutes les écoles (ce qui n'était pas le cas avec le précédent contrat).

Scolarest a confié cette prestation à la société Les Alchimistes qui font du compostage – voir présentation ci après.

Précisions :

- Lancement des collectes le 22 septembre
- Valorisation des déchets tous les offices + cuisine centrale
- collecte 1 à 2 fois par semaine selon la taille des offices
- Formation 150 personnes fin août puis sensibilisations auprès des enfants à partir de novembre
- Du compost est offert sur les écoles pour montrer aux enfants la finalité
- Possibilité de visiter le site de Stains avec des classes ou pour la commission menus

Actions contre le gaspillage alimentaire :

- Scolarest était parti sur une répartition 50/50 en cas d'accompagnement féculent et légumes. Sur novembre et décembre, le ratio 70/30 est testé pour voir l'impact sur la satiété des enfants et le gaspillage, bilan à faire en début d'année 2024.
- Mise en place des assiettes « petite faim » différenciées (liseré bleu) pour permettre aux enfants ayant moins faim de ne pas gaspiller la nourriture.

Proposition des parents :

- Serait-il possible d'organiser un atelier sur la restauration collective dans le cadre de l'école des familles pour expliquer aux parents l'organisation de la restauration collective et partager les projets mis en place concernant l'équilibre alimentaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

II/ Présentation des retours sur la période en cours

Présentation des notes données par les responsables techniques de chaque école concernant les repas du 7 et 8 novembre 2023 - voir présentation mairie.

Précisions : ces notes de 1 à 4 sont données par la responsable technique selon son appréciation sur le repas. Il n'y a pas d'intervention des enfants pour calculer cette note.

III/ Facturation

Le contrat de DSP prévoit que toute la facturation est prise en charge par le prestataire. A date, aucune facturation n'a été transmise aux parents 3 mois après le début du contrat. La mairie est en attente du planning d'échelonnement des factures pour communiquer aux parents à ce sujet.

Retour des parents :

- Le fait d'avoir 2 applications pour gérer la cantine (Foodi pour visualiser les menus et Espace Citoyens pour gérer les réservations et les paiements n'est pas du tout pratique : besoin de deux comptes différents, cafouillage lors de la création des comptes...
- L'application Foodi n'est pas pratique pour voir les menus sur une semaine, il faut cliquer sur chaque journée, pas d'extraction possible

Un lien vers l'application Espace Citoyens va être mise en place sur Foodi mais il faudra toujours gérer 2 comptes différents. Scolarest et la Mairie expliquent que le site Foodi ne peut pas être utilisé directement pour le paiement des factures car il ne permet pas une sécurité suffisante.

IV/ Questions des parents PERM

1/ Cahier des charges Scolarest

*Depuis début septembre, nous demandons d'avoir **ce document qui est essentiel pour discuter de façon constructive du service de restauration scolaire**. A date, nous ne l'avons pas reçu et nous regrettons donc de ne pas avoir pu préparer correctement cette commission menus. Pouvez-vous svp nous transmettre ce cahier des charges le plus rapidement possible ?*

Réponse Mairie :

Le corps du contrat a été transmis le 09 novembre (jour même de la commission menus), les annexes vont suivre

Point début décembre : suite à une erreur de traitement, le contrat fourni a dû être détruit et les parents sont toujours en attente du contrat et des annexes.

2/ Qualité des repas

*Malgré les difficultés rencontrées pour organiser des visites de cantine, **celles-ci ont permis de mettre en avant une bonne qualité gustative des repas**. Les représentants PERM de la commission menus souhaitent par contre discuter de la proportion des fruits et légumes dans les repas. Afin d'atteindre 5 fruits et légumes par jour, il est nécessaire d'avoir a minima 2 portions au déjeuner. Or ce n'est pas le cas dans de nombreux repas. **Pouvons-nous avoir l'intervention d'un diététicien Scolarest en commission pour expliquer la façon d'équilibrer les repas proposés ?** Il est également nécessaire de discuter de l'organisation des quantités.*

Réponse Scolarest :

Les menus sont définis avec l'avis d'une diététicienne et en concertation avec la mairie.

Concernant les grammages, le référentiel prévu au contrat est le GEMRCN.

3/ Encadrement des repas

En plus de la qualité des repas, la qualité de l'encadrement des enfants est primordiale pour assurer une alimentation appropriée. Notamment si le repas doit être consommé en entier pour assurer l'équilibre alimentaire ce qui est le cas avec un repas à 4 composantes, il est nécessaire que les enfants soient incités à goûter et que des adultes soient présents auprès d'eux pour les accompagner. Quel est le taux d'encadrement actuel des enfants à la cantine ? Est-il envisageable de prévoir que des adultes déjeunent avec les enfants à table ? Observez vous une différence entre les maternelles et les élémentaires sachant que les maternelles sont plus accompagnées ? Comment cela se passe-t-il en centre de loisirs où a priori les repas sont mieux consommés ? Quelles sont les mesures mises en place par la Ville pour augmenter l'attractivité de ces postes (prise en charge des frais de stationnement, revalorisation salariale, augmentation du nombre d'heures, prime...) ? Enfin, nous souhaitons également mettre en place une "réserve de parents d'élèves" pour accompagner les enfants sur le temps du midi - a priori possibilité de contrat spécifique - discuté avec M Greff lors de la visite de cantine du 03 octobre à Claude Monet

Réponse Mairie :

L'encadrement prévu par la Ville est d'un adulte pour 25 enfants sachant que chaque directeur de centre répartit les animateurs de la manière la plus appropriée entre la salle de restauration et la cour selon les établissements.

Concernant une réserve de parent d'élèves, cela n'est pas envisageable. Par contre les parents peuvent postuler pour un contrat d'animateur sur le temps de restauration, la mairie recrute.

4/ Qualité des matières premières

Il y a peu d'aliments BIO visibles sur les menus : 11% de BIO indiqué pour le mois d'octobre. Pourquoi n'est-on pas au moins à 20% de produits BIO comme l'exige la loi et le prévoyait le cahier des charges de l'appel d'offres ?

Par ailleurs, nous avons compris qu'il y aurait 100% de fruits frais et de saison et pourtant il y a des fruits en conserve / sirop dans les menus. Pourquoi ? Est-ce que la mûrisserie a été mise en service ? juin/ juillet / aout prochain

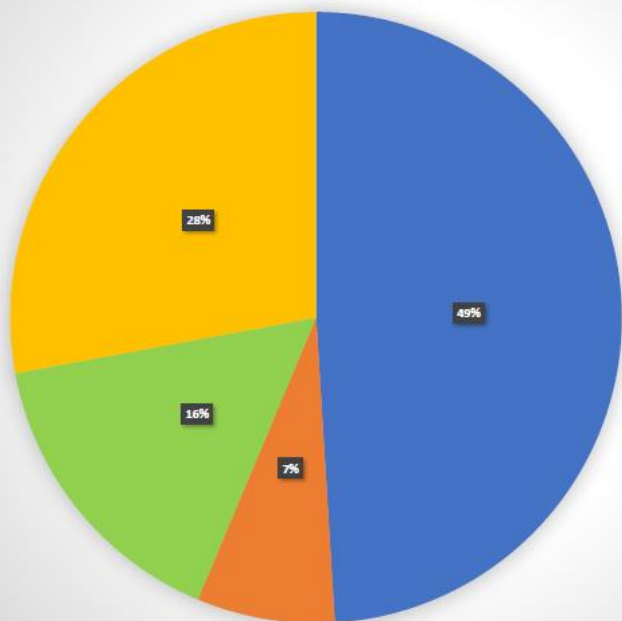
Est-il possible également d'avoir des éléments d'information sur la qualité et l'origine des viandes, poissons, oeufs ? (non indiqué sur Foodi) : origine France sauf exception

Enfin, la qualité du pain est a priori médiocre (pain blanc uniquement et peu apprécié) : Il était prévu d'avoir du pain de qualité supérieure avec une variété qui permettent d'apporter un intérêt nutritionnel. Qu'en est il ?

Réponse Scolarest :

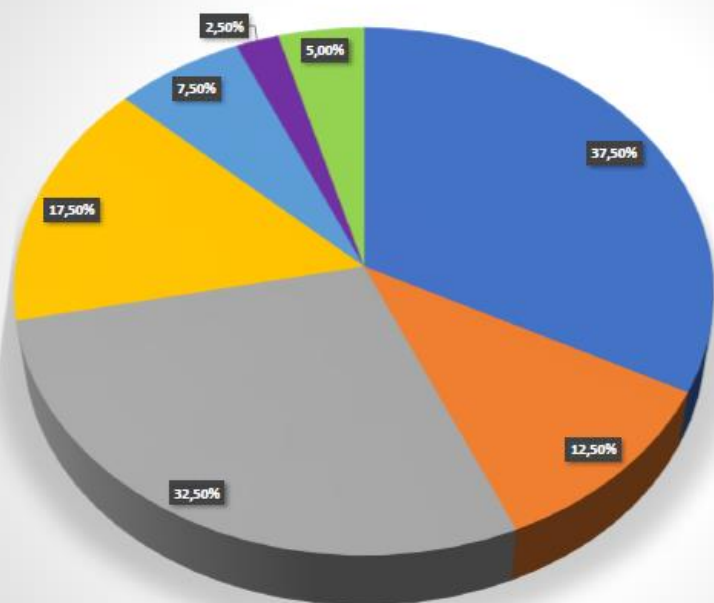
Le pourcentage de BIO est calculé conformément à la loi Egalim en pourcentage de valeur d'achat – voir ci-dessous le détail de la répartition des produits consommés.

Répartition des produits consommés (en valeur)
Scolaires Rueil Malmaison du 4 septembre au 20 octobre 2023

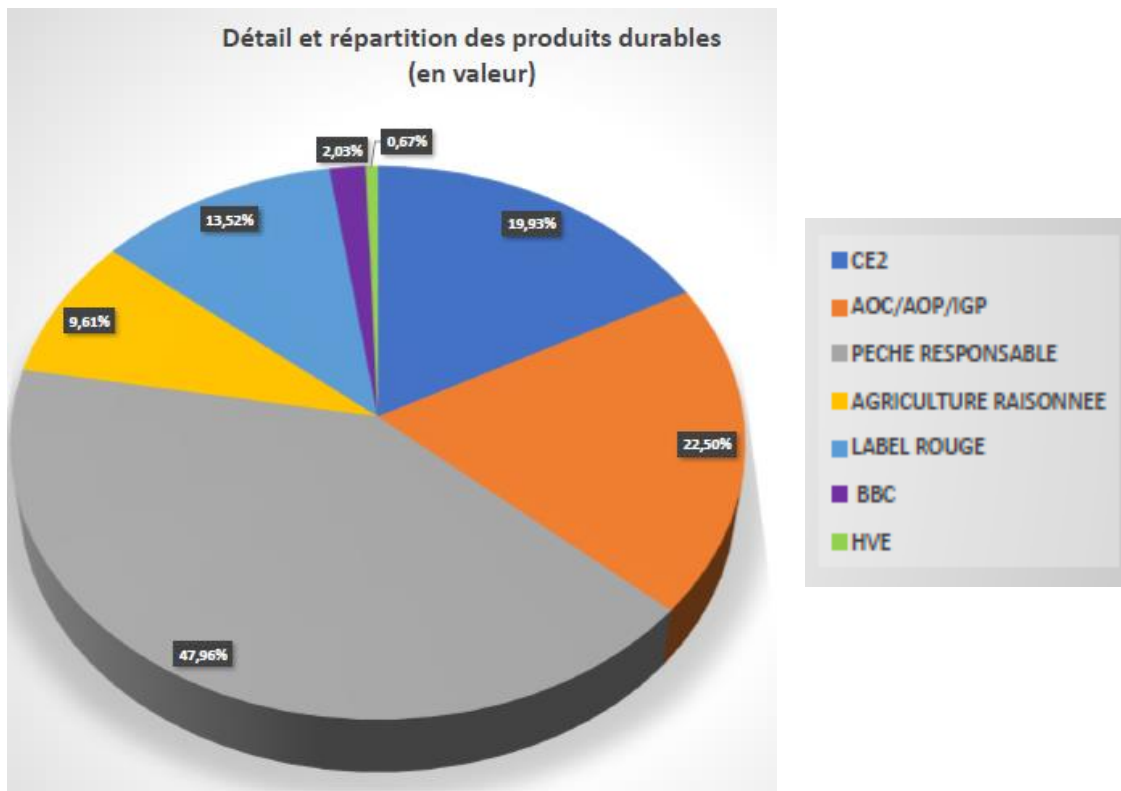


- PRODUITS SANS MENTION
- ORIGINE FRANCE
- PRODUITS BIO
- PRODUITS DURABLES

Détail et répartition des produits durables
(en fréquence)



- CE2
- AOC/AOP/IGP
- PECHE RESPONSABLE
- AGRICULTURE RAISONNEE
- LABEL ROUGE
- BBC
- HVE



Pour précision, si un produit entre dans plusieurs critères (par exemple origine France et BIO), il ne compte que pour un seul des critères (pas de double comptage pour gonfler les pourcentages).

Concernant le BIO, actuellement le pourcentage est à 16% au lieu de 20% mais cela s'explique par la saisonnalité des produits (plus de fruits et légumes BIO aux printemps / été). Idem pour les produits durables où le pourcentage est pour l'instant à 28% au lieu de 30% mais cela va être rééquilibré et compensé sur les mois suivants.

Concernant la qualité du pain, un retour a été fait au fournisseur.

Réflexion en cours avec les fournisseurs

5/ Gaspillage alimentaire

Pouvons-nous svp avoir un point sur le déploiement des tables de tri et de la méthanisation des déchets organiques des écoles ?

*Pouvons nous avoir des données des pesées par école pour septembre et octobre ? **Quels sont les objectifs définis au niveau des écoles et pouvons-nous avoir des indicateurs à ce sujet pendant les commissions menus ?***

Réponse Les Alchimistes : voir présentation

6/ Travaux et mise en place des contenants inox

Pouvons-nous svp avoir un point sur les travaux de remise aux normes effectués suite à l'audit effectué dans le contexte de passation de contrat ? Est ce que les locaux permettent d'assurer la sécurité sanitaire des repas ?

Pouvons nous également avoir un planning des travaux prévus pour l'implantation des contenants inox ? courant janvier

Réponse Mairie et Scolarest :

Des travaux de remis aux normes ont été réalisés pendant l'été. La cuisine centrale reste continuellement en travaux pour l'instant. Les travaux concernant la salle de nettoyage des bacs inox se feront fin décembre pour mise en service des bacs inox en janvier. La murisserie n'a pas encore été mise en place mais un travail très poussé est en place avec les fournisseurs pour avoir des fruits mûrs (bon retour des offices sur la qualité des fruits frais).

7/ organisation des visites de cantine et visite de la cuisine centrale

- *visites de cantine : selon le mail du 30 octobre de Mme Lotieff, il n'y aurait que 3 visites de cantine par mois. En quoi le plan vigipirate empêche-t-il les visites de cantine dans la mesure où les parents qui viennent sont connus et peuvent faire la preuve de leur identité si besoin ?*

Les visites de cantine sont absolument nécessaires pour entretenir une relation de confiance avec les parents et cela de façon encore plus importante en début de contrat.

- *visite de cuisine centrale : est-il possible de prévoir dès aujourd'hui la date de la visite de la cuisine centrale pour permettre aux parents de s'organiser en conséquence ?*

Réponse Mairie :

La Mairie a décidé de restreindre à 2 visites par mois les visites de cantine dans le cadre du plan Vigipirate et espère que les visites pourront reprendre plus largement en janvier 2024. Il n'y aura pas de visite de la cuisine centrale organisée cette année à cause des travaux de rénovation.

8/ Enquêtes de satisfaction

Avez-vous prévu de faire des enquêtes de satisfaction auprès des enfants (et éventuellement des adultes qui bénéficient du même repas) ? Si oui, sous quel délai et dans quelle proportion ? a priori une 1^{er} trimestre 2024 et 1 autre 2^{eme} trim 2024

Pas de réponse

9/ Facturation

Pouvons-nous svp avoir un point sur l'organisation de la facturation sachant que les parents sont complètement perdus sur ce sujet ? Il est nécessaire d'avoir une communication claire et exhaustive de la mairie à ce sujet.

Voir III

10/ Application Foodi

Foodi semble peu pratique pour le scolaire : pas d'affichage à la semaine, les menus des jours précédents ne sont pas visibles et les menus des semaines suivantes non plus, peu de visibilité des produits AOC, BIO, repas végétarien... Est-il prévu d'avoir une évolution de l'application pour mieux l'adapter aux spécificités de la restauration scolaire ?

Réponse Mairie :

- Mise à disposition des pdf des menus sur le site internet de la Ville : <https://www.villederueil.fr/fr/restauration-scolaire>
- Facturation à la présence jusqu'à décembre 2023 avec possibilité de modifier jusqu'à 7 jours avant à partir de janvier 2024