

<p style="text-align: center;">CR PERM Commission menus du jeudi 12 décembre 2024 Rédigé par Isabelle, Lila et Samira</p>

Résumé de la commission menus :

Étaient présents côté Mairie / Scolarest:

Eric Mikolajczak - Directeur de Scolarest
Camille Jean - Diététicienne de Scolarest
Sophie Gourevitch – Directrice Adjointe de l’Education et de l’Enfance
Valérie Lotieff – Contrôleur Gestion pour la ville de Rueil
Anne Barwicki – Contrôleur Qualité pour la ville de Rueil
Palmira - Responsable de l’équipe technique de l’école La malmaison
Hélène Lesourd - Représentante FCPE
Delphine Roquet - Représentante FCPE
Isabelle Capgras - Représentante PERM
Lila Sebbouh – Bendjebbour - Représentante PERM
Samira Ouzaouit - Représentante PERM
? - Représentante PEEP
? - Représentant ?

La cuisine centrale de Rueil a fini ses travaux. Monsieur le Maire veut avoir la primeur de découvrir la cuisine centrale de Rueil, en premier. Ce sera vers février.

La prochaine commission menus aura lieu le 13 mars, une visite sera donc possible à cette date avec les membres de la commission menu.

1. La cuisine centrale / Scolarest

Contrat depuis Août 2023, durée de 10 ans.

Ils livrent environ 6000 repas par jour, sur 23 écoles. 50 personnes travaillent dans la cuisine centrale (y compris les chauffeurs.)

Le personnel qui accompagne les élèves durant le temps de restauration est rattaché à la Ville et non pas au délégataire (Agents de services dans les écoles élémentaires, ATSEM dans les écoles maternelles, soit 200 agents Ville au service des enfants dans les offices).

2. Les Biodéchets

Collectes 1 à 2 fois par semaine par les Alchimistes.

De septembre à décembre 2024 : environ 34000 Kg de biodéchets collectés sur 413 533 repas servis, qui a permis à fabriquer environ 6000kg de compost.

Cela représente 82g de biodéchets par convive et par repas (la norme est de 120g)..

- a) La mairie fait remarquer que les épiluchures (tel que peaux d’orange ou de banane) sont comptabilisées

3. Augmentation des tarifs

Il nous est expliqué que l'augmentation est due à la masse salariale (+1 Million) et de l'indice des fonctionnaires qui a évolué entre 2023 et 2024, contrairement à ce qui a été dit aux commissions menus de juin et septembre 2024, où l'augmentation était liée à l'inflation des denrées alimentaires...

La mairie rappelle que le prix du repas unitaire comprend 6,48€ par repas relative à la masse salariale (personnels Mairie encadrant les repas, allant jusqu'à citer les agents travaillant à la Direction de l'éducation...), et que nous payons une partie en plus du repas, et que le reste est pris en charge par la mairie.

4. Bilan loi Egalim

Un plat végétarien est proposé chaque semaine.

Il est indiqué une progression du bio (16 à 34 % de produits bio), et une baisse des produits sans mention. Attention, cette augmentation est dû au fait que Scolarest doit servir annuellement 20 % de bio. Et lorsque la cuisine centrale a été fermée pendant 3 mois cet été, un autre prestataire a cuisiné et a fait baisser le pourcentage, Scolarest nous explique avoir dû faire d'importants efforts sur l'approvisionnement en produits bio afin de rééquilibrer et arriver au 20 %.

Le respect de la Loi Egalim doit être apprécié sur une année civile : Scolarest va faire le bilan sur l'année civile avec comparatif N-1 au 31/12, cela nous sera présenté lors de la prochaine commission.

5. Contrôle DDPP

La cuisine centrale a été contrôlée récemment par la DDPP : aucune mise en demeure, uniquement des remarques « mineures » ou « moyennes » dont certaines ont déjà été corrigées.

6. Remontées générales

La mairie insiste sur le fait qu'il y a pas du tout de remontées de mécontentements quant à la quantité des repas/goûter par exemple. Elle dit ne recevoir aucun mail en ce sens.

Nous proposons donc que les parents écrivent directement à la mairie à cette adresse email : contactfamille@mairie-rueilmalmaison.fr lorsqu'un parent souhaite exprimer son mécontentement lié au repas.

Questions :

1/ Questionnaire auprès des enfants

Le questionnaire devait être déployé à partir de mai 2024 en collaboration avec les équipes enseignantes, puis a été décalé à la Toussaint.

⇒ Réponses apportées lors de la commission :

C'est toujours en stand by. Ce n'est pas la priorité de l'éducation nationale.

2/ Grandes et petites faim

Aux Trianons les assiettes petites/grandes faim ne sont utilisées que lorsque les encadrants de la cantine pensent que le repas va beaucoup plaire.

Et à l'inverse à G Sand, quand le repas va plaire c'est grande faim pour tout le monde puisque que tout le monde mange...

Pourquoi est-ce différent dans chaque école ?

A savoir qu'à Camus, elles ne sont jamais présentées.

⇒ Réponses apportées lors de la commission :

C'est la responsable technique de chaque école qui choisit comment utiliser les petites/grandes faim.

Pour Camus, ils vont se renseigner.

3/ Quantité

Lors d'un repas (riz-courgettes), il y avait eu de proposé dans l'assiette que 2 rondelles de courgettes (qui à priori devait faire 28gr) et qui donc correspond au GEMRCN. (recommandation nutritionnelle)

⇒ Réponses apportées lors de la commission :

La mairie dit respecter le GEMRCN. Pour palier à ce problème, ils sont pour une garniture unique (un jour que riz, un jour que courgettes...) en lieu et place de la garniture double (70%-30%) mis en place par les fédérations il y a quelque temps. La mairie ajoute également : “ mais nous on préfère la garniture unique. Réfléchissez y ... ça nous arrangerait car ça ferait une manip en moins pour le personnel. “

Les menus proposés au déjeuner comportent 4 composantes, les goûters comportent 2 composantes. L'équilibre alimentaire est apprécié à la journée / à la semaine et au cycle.

Suite à cette réponse, nous avons alors insisté sur le fait qu'il fallait augmenter les quantités générales, que le GEMRCN est une recommandation, et non une obligation mais la mairie a rétorqué qu'ils étaient conformes aux apports journaliers nécessaires des enfants, et qu'il fallait faire attention aux risques d'obésité qui sont un enjeu de santé publique majeure.

4/ Décochage / réservation déjeuners

7 jours sinon le tarif est dû (si pas réservé et consommé : majoration de 50 %).

Cela aurait été mis en place à la demande de « vous les fédérations » pour lutter contre le gaspillage, et assurer qu'il y ait suffisamment de repas pour tous les enfants présents.

Si l'enfant est malade juste 1 journée, pour ne pas avoir à payer la cantine lors de l'absence de notre enfant, il faut avoir un certificat médical à adresser sous 7 jours à Scolarest.

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

Il s'agit d'une volonté de SCOLAREST d'avoir un délai de prévenance de 7 jours car ils commandent les repas 3 semaines à l'avance.

La majoration des 50% est une décision du Maire de Rueil.

Si votre médecin n'est pas disponible, utilisez la plateforme Qare pour avoir un médecin rapidement et demander un certificat médical.

5/ Composition des sauces

Les représentants de parents questionnent sur la composition des sauces qui ont des noms tels que Diepoise, Moqueca... prévues aux menus. Celles-ci nous seront communiquées.

6/ Problèmes

Un enfant de CM2 au Trinaon a trouvé un morceau de plastic blanc dans son poulet.

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

Il s'agit d'un cas isolé.

Il s'avère que l'information n'a pas été remontée par la responsable technique (qui n'avait pas été mise au courant par l'animateur qui avait changé l'assiette). Ils disent que les cuisiniers travaillent avec des manchettes en plastique et que certainement un morceau peut provenir de cette manchette.

7/ Végétariens

La PEEP demande à ce qu'il y ait plus d'oeufs proposés en entrée.

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

Scolarest en a mis en place 1 fois sur un trimestre, mais cela est compliqué car cela implique des protéines en plus pour ceux qui mangent la viande en plat.

8/ Qualité du pain

La qualité du pain semble être en dent de scie.

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

Nous n'avons pas abordé cette question.

Analyse des menus

Le mercredi, il y a souvent des plats gras, sucrés (plat, dessert et goûter)

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

C'est la commission menu du centre de loisirs, qui demande à avoir des repas "alléchants" pour faire plaisir aux enfants le mercredi.

Les parents des fédérations n'y sont pas conviés.

Prochaine commission le 13 mars 2024