

2^{ème} Commission Restauration



24/11/2022

Présents :

- Richard PIANARO (Conseiller municipal délégué à la Restauration Collective),
- Emilie MENDOZA (Adjointe déléguée à la Jeunesse et à l'Education),
- Aurore VALERO (Conseillère Municipale déléguée à la Petite Enfance, APS et ALSH),
- Alexandra GAZEAU (service des affaires scolaires),
- Vincent BASSET (Responsable du pôle Jeunesse),
- Sarah ROY (Responsable des APS et ALSH),
- Nathalie JAQUET LASSALLE (restauration à Michel BALLION),
- Brigitte (restauration aux Lutins),
- Sandrine (restauration à Lou Pin Bert),
- Armelle SIVADIER (diéticienne pour SOGERES),
- Sonia GAZZERIO (responsable clientèle de SOGERES),
- Céline GAUVIN (F.C.P.E.),
- Emilie HERRIAU (ParadisScol'Eyre).

Retour des écoles.

- Les Lutins.
- Ils réceptionnent parfois des soupes avec des DLC (Date Limite de Consommation) pour le jour-même. Le prestataire répond que cela est normal notamment pour un lundi puisque les soupes sont cuisinées dans leurs locaux le vendredi.
- L'équipe fait remonter qu'ils ne sont pas avertis des animations en amont et que cela crée parfois de la confusion dans les préparations.
- A.VALERO explique que les enseignant.es de maternelles aimeraient avoir le menu des enfants (*sans le choix dans les entrées et/ou les desserts*) pour pouvoir leur annoncer. Le prestataire annonce que cela sera fait.

➤ Michel Ballion

- Il y a beaucoup de gaspillages dans les entrées.
- Pour les fruits qui ne sont pas consommés, l'équipe se pose la question d'une centrifugeuse pour les proposer en jus de fruits aux enfants. Les élus répondent qu'ils y avaient pensé et que cela sera rediscuté. Pour information le coût d'une centrifugeuse est de 800€.

➤ Lou Pin Bert

- Les entrées sont servies à la demande parce qu'il y a beaucoup de pertes. Le prestataire répond que cela est général sur les collectivités.
- Afin de réduire ce gaspillage, les entrées sont parfois mélangés en supprimant de facto le choix possible des élèves. A. GAZEAU propose alors de faire 3 types d'assiette : une de chaque entrée proposée et une troisième qui propose le mélange.

Retour des associations de parents d'élèves

- ParadisScol'Eyre et la F.C.P.E. disent qu'ils ont eu beaucoup de retours négatifs sur les pique-nique de l'ALSH tant sur la fréquence que sur la qualité. Les équipes précisent qu'ils ont préparé à plusieurs reprises des « jambons/beurre ». Cela est noté.
- Les piques-niques ne sont proposés qu'en cas de sortie et/ou de grands jeux. Mme GAUVIN dit que ce n'est pas le cas (elle donne l'exemple de ses enfants). Mme ROY lui précise que les enfants n'ont peut-être pas saisi le grand jeu. Ils admettent un manque de communication.
- ParadisScol'Eyre remercie la mairie d'avoir amélioré l'affichage sur la provenance des aliments.
- Une communication plus importante sera faite sur l'appli So-Happy proposée par le prestataire. Il est convenu que le prestataire se renseignera sur le nombre d'inscriptions à l'issue de cette campagne afin d'en évaluer la réussite.

Retour de l'équipe d'animations

- M. BASSET demande la différence entre les goûters maternelles et élémentaires parce qu'il a noté une différence de prix dans les devis. Le prestataire répond qu'il ne livre actuellement que des goûters élémentaires. La différence se fait sur la quantité de pain. M. BASSET précise qu'ils vont réfléchir à différencier dorénavant.

Passage à 4 composantes

- Suite au constat de gaspillage sur les entrées, le prestataire propose le passage au menu à 4 composantes (entrées OU fromage). Les équipes des écoles précisent que cela correspond à ce qui leur été dit en formation.

- On ne peut pas faire uniquement des menus avec du fromage (respect de la législation). Pour les menus où le fromage est évincé, il se retrouve dans les autres composantes (cubes de fromage dans l'entrée ou fromage rapé avec l'accompagnement par exemple).
- Cette configuration était celle d'il y a quelques années. La passage aux 5 composantes avait été choisi parce que le fromage est très apprécié des enfants.
- Mme GAUVIN demande si cela aura une répercussion sur le coût. Le prestataire dit que cela sera très faible puisque le fromage par exemple est présent dans les autres composantes du menu.
- M. BASSET demande si on peut faire une période d'essai. Cela semble compliqué puisqu'il faut un avenant au contrat.
- En cas de choix du passage aux 4 composantes, cela pourrait se faire en 2 mois maximum.

Revue des menus de la période janvier/février.

- Afin de limiter le gaspillage aux niveaux des entrées, il a été décidé pour certains jours de passer à un partage 70/30 % (au lieu de 50/50 % actuellement) entre les deux entrées proposées.

Date de la prochaine commission restauration : 26/01/2022