

Compte-rendu commission des menus du 27/10/2021

Présents :

M. Bétrancourt, élu enfance et handicap
M. Plichon, diététicien de la société Yvelines Restauration (YR)
Mme Dodeman, directrice des services enfance jeunesse sénior social
Mme Azrac, cheffe service enfance
Mme Aymar, responsable secteur restauration

Ecoles représentées : Parks, Curie/Chevrier/Jaurès, Césaire, Clause/Wallon

Les points marquants

(certains ont déjà été évoqués au cours de la réunion mairie / parents élus du 20/10/21)

Renouvellement du marché en juillet 2022

Un marché est attribué pour une année renouvelable 3 fois (si tout va bien, la société reste 4 ans).

Loi Egalim

Elle imposera 50 % de produits qualitatifs (bio et labels) dans les menus. Nous en sommes à 14 % (7 % bio 7 % labels). Elle entre en vigueur au 01/01/22 mais les mairies ont un délai de mise en conformité. Brétigny a choisi de la mettre en application à partir du nouveau marché pour ne pas travailler deux fois les prix et se laisser du temps. Elle a pris un consultant spécialisé pour travailler sur cette loi et le surcoût engendré.

Menus à 5 composantes

Les menus actuels comportent entrée / légumes / viande / fromage / dessert.

Afin de réduire le coût des repas, et de limiter le gaspillage (autre objectif de la loi Egalim), car il y a parfois trop à manger pour les enfants, il est envisagé de passer à 4 composantes comme cela est déjà le cas dans d'autres communes. Soit on enlève l'entrée, soit on enlève fromage ou dessert, tout en gardant les éléments indispensables dans un repas.

PAI alimentaires (projet d'accueil individualisé, en cas d'allergie)

C'est un gros questionnement pour la mairie, de poursuivre la fourniture des repas pour les 40 enfants à PAI.

→ cette condition du marché restreint les candidats à 2 ou 3 maximum donc faible mise en concurrence.

→ la facturation du prestataire est augmentée du coût de traitement de ces préparations spécifiques.

→ c'est un gros travail pour les agents sur le terrain car ils doivent vérifier les menus, les étiquettes de ces barquettes et présenter ces repas aux bons enfants, sans droit à l'erreur.

La suppression du traitement des PAI arrangerait beaucoup de personnes. La solution est la fourniture des paniers repas par les parents.

Réunion « restauration » début 2022

La demande de Par de Vie a été acceptée par M. Bétrancourt pour évoquer avec tous les parents élus la politique tarifaire, le quotient familial, la loi Egalim, le nouveau marché et les arbitrages à faire pour maîtriser au maximum la hausse des coûts des repas.

Tables de tri en élémentaire

Rosa Parks a testé le dispositif pendant 1 an. L'année suivante les tables ont commencé à être déployées dans les écoles élémentaires, jusqu'au 1^{er} protocole sanitaire qui a suspendu l'opération.

Un état des lieux dans les écoles est en cours pour envisager de relancer le dispositif, peut être à la rentrée de novembre. Le protocole sanitaire en place est basé sur le niveau 3 par précaution, mais nous sommes en réalité en niveau 2. En réduisant les exigences, il serait possible de relancer le tri sélectif par les élèves.

Circuits courts / produits locaux : ne pas confondre

Circuit court = 1 seul intermédiaire entre le producteur et le prestataire de restauration. Pas de condition d'origine.

Produits locaux = norme de distance. Pas de garantie de qualité. Pour le moment les producteurs locaux n'ont pas le label Egalim.

Il faut donc jongler entre ces critères pour trouver de bons produits en respectant une éthique.

YR a pris contact avec la **Ferme de l'Envol de Brétigny** pour savoir ce qui sera possible. Elle ne pourra pas fournir toutes les demandes, il faut donc s'y prendre tôt. Pour le moment elle n'a pas non plus le label Egalim mais les choses peuvent évoluer.

Cuisine centrale / transformation de produits dans les offices

La cuisine centrale de Brétigny de la Croix Louis a fermé en 2006 car les bâtiments étaient trop vétustes et ne répondaient plus aux normes sanitaires. Les coûts de production étaient élevés.

M. Bétrancourt n'envisage pas de repasser par ce système qui ne constitue pas son cœur de métier. Il pense que ça ne correspond pas au savoir-faire de la mairie qui préfère avoir recours à un prestataire dont c'est le métier. Cela assure un respect scrupuleux des normes d'hygiène et de sécurité, et une maîtrise des coûts.

Une cuisine centrale entraîne aussi un besoin en main d'oeuvre qualifiée, cuisiniers etc, le recrutement, le renouvellement des personnels qui partent...

A la demande de transformer sur place des restes intacts, comme des pommes en tartes aux pommes, Mme Aymar a expliqué que nous avons des cuisines de réchauffe sans cuisiniers. Pour faire de la transformation, il faut d'autres équipements très coûteux et du personnel diplômé en cuisine. De même, la transformation de fruits en jus de fruits suppose l'achat de centrifugeuses qui sont très onéreuses.

Tarifs des repas facturés par Yvelines Restauration (communiqués par email par Mme Azrac)

Repas maternel « temps scolaire » : 2.44€ (+ 0.83 € le goûter)

Repas maternel ALSH (goûter compris) : 2.54€

Repas élémentaire « temps scolaire » : 2.60€ (+ 0.83€ pour le goûter)

Repas élémentaire ALSH (goûter compris) 2.54 €

ALSH = Accueils de Loisirs Sans Hébergement

Mme Arzac va remettre à jour et nous communiquer les autres composantes du prix d'un repas facturé aux familles (salaires, frais d'énergie et de transport...).

Choix des repas « classique » ou « végétarien »

M. Bétrancourt a expliqué que le choix de proposer un deuxième menu végétarien tous les jours répond à tous les choix alternatifs des familles en terme de confession ou de mode de vie. C'est pourquoi on n'aura pas un choix de poisson en alternative à la viande par exemple.

Présentation des menus pour la période 08/11/2021 – 31/12/2021

Les grandes lignes, nouveautés, repas à thème...

Retour de Mme Aymar sur la semaine du goût en octobre

Globalement appréciée par les enfants. Les difficultés se sont concentrées sur les falafels que les enfants connaissent peu, la salade hawaïenne (céleri, ananas, sauce cocktail) et le pamplemousse.

Détail sur certains aliments

Ma 16/11 radis : 2ème test car le premier essai l'an dernier avait eu un bon succès

J 18/11 falafels : changement de fournisseur pour essayer un nouveau goût

V 19/11 poisson MSC = issu de la pêche durable

Me 24/11 boulettes panées au blé façon thaï : contiennent des champignons noirs

J 25/11 tarte flan au fromage + farfalles et carottes → les enfants n'aiment pas forcément la tarte, les pâtes sont là pour leur permettre de manger à leur faim

Ma 30/11 kaki persimon : un peu compliqué pour l'épluchage en maternelle mais fruit intéressant à découvrir

L 06/12 salsifis sauce blanche pomme de terre : ils seront présentés en 40 % / 60 %. Légume difficile qui n'est proposé qu'une à deux fois dans l'année, et sinon en beignets qui sont plus appréciés.

Me 08/12 choucroute : le chou est cuit sans alcool et sans graisse 20 % de chou 80 % de pomme de terre

Me 08/12 munster AOP : test

J 09/12 kiwi gold : nouveau fruit (plus doux)

- Repas à thème

Semaine du Terroir du 22 au 26/11/21, repas alsacien le 08/12/21, repas de Noël et de fin d'année.

Prochaine commission fixée le mercredi 1er décembre 2021 à 18h15