

## Commission des Menus exceptionnelle - 18 octobre 2023

**Présents :** M. BETRANCOURT, Adjoint au Maire délégué à l'Enfance et au Handicap - Mme DODEMAN, Directrice Enfance, Jeunesse, Social et Seniors - M. PEREIRA, Chef du service enfance - Mme HURDIEL, Responsable du secteur ATSEM, Entretien, Restauration - M. FOURNIER, Responsable de la société Convivio - Déborah, en charge du réassort

**Ecoles représentées :** Gabriel Chevrier, Jean Macé, Rosa Parks, J. Auriol, Langevin Wallon, Lucien Clause, Jean Jaurès et Jean Moulin

### *Introduction :*

La Mairie a organisé cette commission des menus exceptionnelle avec le Responsable de la société CONVIVIO (nouvelle société qui a été choisie pour la restauration) afin de pouvoir échanger tous ensemble sur les différentes problématiques rencontrées depuis le début de l'année scolaire.

### *Problèmes rencontrés depuis septembre :*

**Qualité gustative des produits :** Les membres de la commission ont signalé des préoccupations concernant la qualité gustative des repas.

**Cuisson des produits :** Des problèmes ont été notés en ce qui concerne la cuisson des aliments. Certains repas peuvent avoir été servis mal cuits ou insuffisamment préparés.

**Quantité des produits servis :** Les participants à la commission ont relevé des questions relatives à la quantité de nourriture servie aux élèves. Certains ont pu ressentir que les portions étaient insuffisantes (portions réduites, manques de desserts).

**Retards de services :** Des retards de livraisons ont été signalés, des repas de substitution ont donc été servis.

**Composition des repas à 4 composantes :** Il y a eu des interrogations sur la composition des repas, en particulier ceux comportant 4 composantes. Les membres de la commission souhaitent une meilleure compréhension des choix alimentaires et de la balance nutritionnelle.

### *Demandes pour l'avenir :*

À la suite de cette commission, il est essentiel de voir une amélioration sur la qualité du service et des repas. Les améliorations souhaitées pour les mois à venir incluent :

- Une garantie de qualité accrue des produits et une traçabilité de leur origine.
- Une meilleure surveillance de la cuisson des aliments pour garantir qu'ils soient correctement préparés.
- L'assurance que les portions servies sont adéquates pour satisfaire l'appétit des élèves.
- Des mesures pour minimiser les retards dans la livraison des repas.
- Une communication claire sur la composition des repas à 4 composantes afin d'informer les parents et les élèves.

### *Réponses apportées par le prestataire et par les membres de la mairie :*

Le début d'année catastrophique a été justifié par le délai entre le démarchage et la rentrée. Le contrat avec la Mairie a été signé en juillet et le prestataire a commencé immédiatement, notamment pour les repas au centre de loisirs. Il n'a pas eu le temps de travailler sur les menus selon les recommandations officielles.

### *Préparation des repas :*

- Le prestataire nous explique que le choix des menus tend vers le goût des enfants, tout en étant équilibré. Le prestataire nous précise que l'équilibre alimentaire est lissé sur 20 jours.

- La préparation des repas de la cantine est axée sur l'amélioration de la qualité, en utilisant davantage de produits AOP, bio et labellisés selon la loi EGALIM, ainsi que la réduction des produits industriels.

Ils se fournissent chez les producteurs près de chez eux pour les produits. Donc produits frais et surgelés.

- Les repas sont préparés la veille pour le lendemain, garantissant leur fraîcheur. Les accompagnements sont conçus en combinant des produits frais à des produits surgelés, ce qui permet une certaine flexibilité tout en conservant la qualité. Les sauces sont faites maison. Cependant, il est mentionné qu'une normalisation des assaisonnements peut avoir contribué à un certain manque de saveur dans les repas.
  - Pour répondre aux préoccupations des parents et améliorer la qualité des repas, des ajustements sont prévus pour les mois à venir. Plus d'efforts seront faits pour préparer davantage de plats « faits maison » et réduire la dépendance aux produits industriels.
  - Ils vont retravailler les menus par apport à nos retours (moins de sucre)
  - Les plats végétariens, qui sont prévus notamment sur le mois de novembre, sont tous « fait maison » sauf 2-3.
  - La Mairie nous invite à venir tester les menus sur les mois à venir afin d'évaluer par nous-mêmes la qualité des repas. Il faut en faire la demande par mail (2-3 parents max/école), un RDV sera pris avec Mme Dodeman et Mme Hurdiel afin qu'elles puissent nous y accompagner et nous expliquer le fonctionnement sur l'école.
- A noter que des contrôles d'hygiène hebdomadaires et des audits sont régulièrement effectués dans les cuisines, garantissant des normes strictes de sécurité alimentaire et d'hygiène pour la préparation des repas. Ces mesures contribuent à assurer la qualité et la sécurité des repas servis à la cantine.
 

2 fois par semaine, les élèves bénéficient de repas à 4 composantes. Le reste du temps, les repas sont étendus à 5 composantes. Afin d'éviter notamment le gaspillage et une augmentation des coûts encore plus importantes.
- Le prestataire nous explique qu'au vu des problèmes d'approvisionnement, ils sont parfois obligés de modifier certaines composantes du menu classique du jour pour le lendemain. Si tel est le cas, ils font attention à respecter quand le repas classique est sans porc, à ce qu'il le reste.

1. Pour le pain : pains sur le temps du midi, et baguettes sur le temps du goûter.

### Transports et retard des repas :

- Le processus commence par la préparation des repas dans la Sarthe (à Beauvais) la veille.
- Les livraisons se font par camions réfrigérés vers 4h du matin, et couvre toutes les écoles primaires de la ville.
- Toutefois, des problèmes de retard de livraison ont été constatés, notamment en septembre, en raison de difficultés liées à la chaîne du froid, qui ont été accentuées par les températures plus chaudes de cette période.

Des repas de substitution ont donc été servis. C'est pour cela qu'il y a eu des différences de menus entre écoles ou centre de loisirs.

- Une livraison de 2800 repas est assurée quotidiennement pour l'ensemble des écoles primaires de la ville, repas avec une marge d'environ 40 repas supplémentaires pour la ville en cas de besoin
- Déborah est en charge du réassort avec le « stock camion » et est sur la ville de 7h à 15h pour pallier aux enfants supplémentaires non-inscrits.

### Tarifs et coûts :

Les tarifs et coûts des repas de cantine sont soumis à divers facteurs. A la rentrée, il y a eu une augmentation du tarif de la cantine en raison de l'inflation globale, ainsi que de l'augmentation des coûts des denrées alimentaires (15 à 21%), de la main-d'œuvre et de l'électricité (250% d'augmentation rien que sur l'électricité) etc... Ce réajustement vise à refléter les coûts réels liés à la fourniture de repas de qualité aux élèves des écoles maternelles et élémentaires de la ville.

Le coût des denrées par repas est évalué entre 1,70 et 1,80€.

Afin de garantir une transparence totale sur cette augmentation tarifaire, une explication détaillée a été incluse dans le magazine "Paroles" de la ville. Cette démarche vise à informer les parents et les résidents de Brétigny-sur-Orge sur les raisons de cette augmentation et à favoriser une compréhension claire des tarifs de la cantine.

La Mairie rappelle que le repas solidaire est à 1,07€ (augmenté de 6 cents). Les tarifs sont basés sur le QF : le plus haut est de 7,92€ et le tarif extérieur : 8,80€. Le coût global à la Mairie s'élève à 12,53€/repas (repas + animateurs + agents de service et d'entretien)

### **Autres questions :**

1. **Demande d'avoir les menus plus tôt, car nous avons reçu celui d'octobre que le 26/09 et donc cela n'a pas laissé le temps nécessaire aux familles pour choisir le menu végétarien/classique :**

- La Mairie nous informe qu'ils ont rencontré un souci en interne d'où le retard de publication sur le Kiosque
- Le prestataire nous dit qu'il va envoyer les menus au trimestre à la Mairie.

2. **Y aura-t-il des repas à thème :**

- Oui des repas à thème sont prévus tout au long de l'année, tels que le repas sur le thème de Berlin, le repas de Noël, la semaine du goût, la galette des rois...

3. **Nous avons remonté que les quantités étaient insuffisantes.**

- Le prestataire nous dit qu'il se positionne sur les barres hautes des quantités à prévoir selon les normes pour les élémentaires.

4. **Riz/Pâtes pas bien cuites :**

- Certaines indications vont être redonnées au personnel des cuisines dans les écoles concernant la cuisson car cela n'avait pas été donné dans les premiers temps. Ce ne sont pas les mêmes qu'avec l'ancien prestataire.

### **Conclusion :**

Le prestataire s'engage à plus de goût, de repas variés, frais et de qualité, une meilleure cuisson, un équilibre alimentaire.

Il est à noter que le calendrier prévoit **4 commissions dans l'année.**

### **Une prochaine commission est prévue en décembre.**

Afin de mieux préparer la prochaine commission prévue pour le mois de décembre, les Représentants parents d'élèves vont organiser un sondage sur un mois de cantine dans chacune de leurs écoles. Cette démarche vise à rassembler des opinions plus complètes sur la qualité des repas servis.