

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU 17 NOVEMBRE 2015

Présents :

Mairie : Mmes LAJOUX (adjointe au Scolaire, à l'Enfance et à la Jeunesse), POURCELOT (conseillère municipale), M. COUTABLE (chef du service Affaires Générales et Enfance-Jeunesse), Mme MASSE, (chef d'équipe restauration scolaire)

Toques Régionales : M. LANGELET (chef de secteur CONVIVIO), Mme PORTEJOIE (diététicienne), M. DEMOIS (chef gérant cuisinier)

Directeurs d'école : Mme ORCHILLES, MM. GUILLER, MATHIEU (excusée : Mme PIERRE)

Associations de parents d'élèves : Mmes LECUREUIL, LOISON, DELESTRE, MM. BOULAY, MAURIAC

Mme LAJOUX remercie les membres de cette commission d'être présents. L'objectif est de faire un point sur le 1^{er} trimestre. Elle précise que les comptes-rendus des derniers conseils d'école ont été transmis aux Toques Régionales. Elle rappelle également que plusieurs décisions relèvent de choix de la Municipalité et non du délégué (fréquences du bio, passage de cinq à quatre éléments pour les enfants de maternelle les lundis et vendredis). La Municipalité ne souhaite pour l'instant pas revenir sur ces décisions.

Mme LAJOUX propose de commencer par les questions diverses avant de passer à l'examen des menus.

QUESTIONS DIVERSES

M. GUILLER regrette le passage de cinq à quatre éléments pour les maternels et le fait d'avoir réduit le personnel.

Mme ORCHILLES confirme et souligne que les enfants de maternelles ont faim.

Mme PORTEJOIE explique que les repas à quatre éléments restent équilibrés.

Mme LAJOUX et M. LANGELET rappellent qu'un repas à quatre éléments est proposé dans de nombreuses communes.

Concernant l'évolution des effectifs du personnel, M. LANGELET indique qu'en comparaison avec d'autres structures, il n'y avait pas nécessité de conserver les deux agents contractuels.

Pour les repas à quatre éléments, les parents souhaitent que l'on enlève le fromage plutôt que l'entrée. La diététicienne souligne qu'un produit laitier doit figurer dans chaque repas, elle fait donc en sorte de fournir un dessert lacté et ainsi de pouvoir proposer une entrée.

Les parents trouvent insuffisantes les quantités de fruits pour les enfants de maternelle (un quart). M. DEMOIS répond qu'il s'agit d'un quart de fruit à la fois pour que ce soit plus pratique pour les enfants, mais il leur est aussi proposé une nouvelle portion.

M. GUILLER émet des remarques sur la qualité des repas, notamment celle de la viande.

M. LANGELET répond que les fournisseurs sont globalement les mêmes que l'an passé en privilégiant un circuit court pour les fruits et légumes. Le nombre de produits référencés est plus important.

M. DEMOIS explique que la viande peut durcir à cause du maintien en température sur les sites satellites du bourg et qu'il est notamment difficile d'obtenir une régularité sur les morceaux notamment sur le bourguignon. Il indique qu'une attention particulière va être portée sur les températures.

Les parents notent aussi que les quantités sont insuffisantes au restaurant des Varennes.

M. DEMOIS indique que les quantités prévues par enfant sont les mêmes que l'an passé et qu'il prévoit toujours plus. S'il y a eu un demi cordon bleu de servi, c'est parce qu'il s'agissait d'une portion plus grosse mais le grammage prévu par le plan de nutrition a été respecté. Les enfants ont toujours la possibilité de se resservir.

En ce qui concerne la qualité des fruits, M. DEMOIS s'attache à vérifier la maturité, il indique que par exemple pour les kiwis, il les garde jusqu'à ce qu'ils soient mûrs et qu'il les prépare en fruits au sirop si nécessaire.

Pour résumer, les aliments proposés sont en majorité les mêmes que l'an passé chez les mêmes fournisseurs, mais le ressenti est différent. Mme LAJOUX n'explique pas cet état de fait.

M. DEMOIS indique que la rentrée avec le nouveau prestataire a nécessité une adaptation. Il cherche à améliorer chaque jour la qualité de sa cuisine et à fournir la meilleure prestation.

M. LANGELET remercie M. DEMOIS d'être resté sur le site de Veigné et d'avoir ainsi contribué à une meilleure mise en route. Les enseignants, les parents et la Mairie ont aussi beaucoup apprécié cette décision.

MENUS

Les menus sont distribués. Il est demandé aux Toques Régionales de fournir deux éléments « bio » sur un même repas lorsque cet élément est proposé dans le choix dirigé (entrée ou dessert).

Les parents demandent également que le poisson ne soit pas servi systématiquement le vendredi. Mme PORTEJOIE propose alors plusieurs changements sur les jours où sera servi le poisson.

Les parents demandent comment a évolué le prix de revient du repas. Mme LAJOUX indique qu'il est encore trop tôt pour fournir des chiffres, le recul est pour l'instant insuffisant. Un retour sera fait lorsque ces données pourront être établies.

Mme PORTEJOIE a pris en compte les différentes remarques et transmettra les menus mis à jour très prochainement.

ANIMATIONS

Il est servi un menu à thème par mois.

M. MATHIEU propose un repas « anglais » au 1^{er} semestre 2016 et il indique qu'une journée citoyenne sera organisée par l'école en avril. Il souhaiterait que la restauration scolaire s'y associe avec une animation par exemple sur les légumes « moches ».

Pour le moment, il n'est pas prévu de récréations gourmandes mais une animation petit déjeuner équilibré concernant un niveau de classes par école, toujours en concertation avec les enseignants. Ce petit déjeuner pourrait être organisé courant janvier 2016.

FACTURATION

Suite aux remarques des parents, M. LANGELET explique que les Toques Régionales ont dû mettre en place le nouveau système de facturation en lien avec un prestataire informatique extérieur. Un problème a été rencontré sur la facture d'octobre où était repris le solde de septembre. Lors des réclamations, les parents ont eu un bon contact avec la personne chargée de la facturation. Toutefois, des régularisations de facture resteraient à réaliser pour quelques parents.

Un nouveau modèle de facture sera mis en place très prochainement avec les mentions nécessaires.

Le règlement en ligne des factures sera possible dès le 1^{er} trimestre 2016.

ENCADREMENT DE LA PAUSE MERIDIENNE

Les parents souhaitent avoir des précisions sur l'encadrement des enfants de la Maternelle du Moulin pendant la pause méridienne.

M. COUTABLE indique que deux personnes sont présentes dans chaque salle de restaurant durant tout le repas, soit 4 personnes voire 5 au moment où la viande doit être coupée pour les enfants. Pendant la récréation, trois ATSEM surveillent la cour dans un premier temps puis quatre. Une seule cour doit être occupée.

Mme LAJOUX indique que la société « Empreintes Culinaires » va poursuivre son accompagnement auprès de la commune avec des visites impromptues sur les sites de restauration afin de contrôler le respect du cahier des charges par les Toques Régionales.

La prochaine commission Restauration Scolaire est fixée au mardi 23 février 2016 à 19h00 (restauration des Gués).

Fin de la commission à 21h00.