COMPTE-RENDU REUNION
RESTAURATION SCOLAIRE

Date	: 13 mai 2019	Horaire convocation	: 19:00
Lieu	: Salle des fêtes Conflans-Sainte-Honorine	Début des débats	: 19:15
		Fin des débats	: 22:00
		Fin de réunion	: 22:45

Compte-rendu de la FCPE

Présents :

Prénom Nom	*Organisme*	*Nb*	*Fonction*	*Mission(s)*
Mme Simon	Mairie	1	Première élue	Scolarité, Petite enfance, Vie économique locale
Mme Muller	Maire	1	Directrice générale des services	Direction Services généraux
Mme Petit	Mairie	1	Responsable de la restauration et des ATSEM	Gestion Restauration et ATSEM
Mme Imbert	Mairie	1	Responsable du périscolaire	Gestion des agents de terrain (animateurs, personnels de cantine)
Mme Boulghobra	Elior	1	Responsable du service clients	Gestion de la relation client entre la Mairie et Elior (quantité, qualité, nombre de repas, etc…)
M. De La Ferté	Elior	1	Directeur de la cuisine centrale de Liancourt (60)	Management de la cuisine
Mme Rebreyend	Mairie	1	Septième adjointe	Représentante Mairie au conseil école P. Bert/Le Confluent
Mme Maillaut	Mairie	1	Conseillère municipale	Représentante Mairie au conseil école Basse Roches/ Clos d'en Haut
Mme Boutaric	Maire	1	Conseillère municipale déléguée pour le commerce	Représentante Mairie au conseil école Croix Blanche
Fédérations de Parents d'élèves	FCPE PEEP ALPEC	12	Élus	Représentants des parents d'élèves

Objet : Échanges sur le déroulement de la prestation de restauration scolaire

Ordre du jour :
1. Présentation du groupe Elior
2. Questions / Réponses
3. Échanges autour d'un buffet fourni par Elior

Introduction de Madame Simon (Mairie) :
Le déjeuner de nos enfants est extrêmement important.
Elle avait pris l'engagement de recevoir les parents d'élèves pour un échange lors de la réunion du mois de novembre 2018.
Remerciements des participants pour leur présence.

1. Présentation par Elior (durée ~35 mn) :

15 cuisines centrales en Ile De France pour 240 000 - 250 000 couverts par jour ; 2000-2200 collaborateurs.

Sur le document d'Elior il y a (toujours) une cuisine centrale à Conflans, ainsi qu'une cuisine centrale à Sartrouville.

Cuisine centrale :

Liancourt (1 heure de route de Conflans) propriété du conseil général de l'Oise :

Dessert les communes Mery sur Oise, Enghien les bains, Eaubonne, Henin-Beaumont, Henry, Mery sur Oise , Conseil départemental de l'Oise, et commune de plus petites tailles dans l'Oise
DMES 2012 travaux Elior en 2017 pour augmenter la capacité de *« fait maison »*
Le bail court jusqu'en 2025
Matériels modernes (fours avec possibilité de réglages de l'hygrométrie)
Repas en liaison froide
Capacité de production : 20000 repas/jour
14500 repas scolaire /jour
Ecoles primaires, collèges, Personnes âgées, adultes
Sans ajout de stabilisant sur les produits
Audit Annuel : service compétent pour renouvellement de l'agrément
Diététicienne présente sur la cuisine centrale

Approvisionnement :

1 acheteur sur la cuisine centrale qui travaille avec des agriculteurs autour de la cuisine centrale

Ferme du Metz fruits rouges et maraichers Bailleur le Soc (60)
Légumerie Acade & Bio - Les Mureaux (78)
Ferme des 4 vents (yaourts aux laits entierss) => pas au goût des enfants réduction de la présentation dans les repas
Ets Lucien abattoir (Oise – 60)

Contrat avec la mairie de Conflans impose :
Bœuf et veau origine France race bouchère (et non vache réformée - vache laitière)
Agneau et porc origine France
Volaille label rouge
Poissons issue de la pêche raisonnée
Un fromage AOP par mois
20% de bio
Pain : Boulangerie Fradet à Conflans (27 Avenue du Maréchal Foch)

Hygiène :

Pas de produits terreux pour éviter la contamination des plans de travail
Pas de lait cru pour éviter la listériose
Rôtis coupés sur place et présente un risque ils ne seront donc jamais proposés au menu en début de semaine plutôt en fin de semaine.
Contrôles sanitaires et d'hygiène réguliers par 2 organismes indépendants dont une agence sanitaire au 1 fois/an pour l'agence sanitaire

Qualité des menus :

Application du PNNS (programme national nutrition santé) et des recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) http://www.gemrcn.fr/definition-gemrcn :

- Lutte contre le surpoids et l'obésité
- Un contrôle des fréquences de services de plats sur 20 repas consécutifs
- Un contrôle des grammages des portions servies selon l'âge et l'institution des convives
- Des recommandations spécifiques relatives aux services de sel, pain, eau, sauces

Les repas sont élaborés avec qualité et *« fait comme à la maison ce sont juste les quantités qui changent »* sans *'poudre de perlimpinpin'* ajoutée.
Toutes les entrées sont conçues à la cuisine centrale 80-90% des menus pour Conflans.
Menus présentés et ajustés par cycle de 2 mois lors d'une commission de restauration qui réunit :

Responsable secteur enfance et scolarité
Agent référent d'une école
Diététicienne
Représentants des Séniors

Goûter : 3 composantes = un produit laitier, un fruit (frais ou transformé), un produit céréalier.
Objectif : réduction des produits industriels.

Pour le futur :
Loi EGALim => 50 % de produits durables applicables en 2022
Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaires => Objectifs Elior : 100 % valorisation pour 2025.
1 repas végétarien/semaine
Suppression des barquettes en plastique

Les animations :
Objectif : faire une animation par année sur chaque école. Sont fournis les accessoires pour le personnel ainsi que l'affichage
Noël, galette des rois, Pâques, découverte de fruits et légumes frais, petit déjeuner équilibré, cookies à base de pain perdu.

Modification nouveau contrat :
Menu de 5 à 4 composantes => pour éviter le gaspillage

Le directeur de la cuisine centrale est prêt à nouveau ouvrir les portes pour une visite par les parents d'élèves.

2. Questions/Réponses :

1. **Pourquoi les enfants mangent froid ?**
   Pas d'échos sur ce sujet et la Mairie qui est surprise de ces multiples remarques.
   Les plats sont réchauffés à 65° et l'attention est portée pour éviter que les enfants ne se brûlent.
   Il interdit au personnel de réchauffer les plats une seconde fois.
   Il s'agit d'un problème du personnel d'encadrement qui doit être formé à nouveau.
   Sur certaines écoles les plats sont trop chauds.
   La Mairie demande la fréquence de ces repas froid ?
   En se référant à l'enquête menée, c'est systématique depuis le depuis de l'année.

2. **Avoir du supplément en cas de faim ?**
   La Mairie confirme qu'au 1er service, les enfants n'auront jamais de suppléments.
   La Mairie confirme et indique que l'impossibilité de fournir un supplément vient du fait que des parents n'inscrivent pas leur enfant à la cantine alors que les enfants sont présents sur le temps de restauration scolaire. La planification de la restauration scolaire n'est pas stabilisée.

Les quantités étant prévues par rapport au grammage de 420g pour le déjeuner par enfant (4 composantes et sauce incluse (5g)) du CP au CM2.
Les parents d'élèves précisent que les besoins nutritionnels changent en fonction de l'âge et de la croissance de l'enfant.
Pour information, le grammage est une recommandation de la GEMRCN pour un repas à 4 composantes.
Sur les grammages, il s'agit d'une obligation et la Mairie ne peut influer sur ces quantités.

3. **Perte de souplesse sur l'inscription à la cantine par rapport à l'année précédente : les enfants ont faim, mangent froid et ce n'est pas qualitatif. Quel est l'apport du changement de système de réservation sur les menus ?**
   Pour la Mairie, le problème vient des parents qui n'inscrivent pas leurs enfants à la cantine.
   La Mairie s'interroge de savoir pourquoi le problème remonte cette année et s'est amplifié. Les parents d'élèves émettent l'hypothèse de déplacements de la cuisine centrale à 1 heure de route et du changement de 5 à 4 composantes pour le menu.
   Cette hypothèse est réfutée par la Mairie qui indique que le problème était le même l'année dernière à prestataire identique.
   Les parents d'élèves précisent que le système de 7 jours pour la réservation de la cantine est plus contraignant et devrait permettre au contraire à la Mairie et à Elior de gérer au mieux les quantités et la qualité des repas.

4. **Expliquez-nous comment vous gérer les quantités ?**
   Les achats des marchandises sont faits sur les inscriptions à la cantine sur les 3 semaines précédentes et ajustement est possible 8 jours avant (± 10 %), les commandes ne peuvent plus bouger. C'est une contrainte du nouveau contrat.
   J-3 semaines : Commande des matières premières
   J-8 jours : Ajustement des commandes des matières premières ± 10 %
   J à 05:30-06:00 : Le camion part de Liancourt
   J à 08:00-08:30 : livraison des déjeuners et goûters
   J à 09:00 : transmission du comptage des enfants
   J avant le déjeuner : ajustement avec les 50-70 repas supplémentaires dans le camion
   Les ajustements sont faits par transfert de plats entre les groupes scolaires et si besoin les repas supplémentaires dans le camion.
   Les repas non consommés sont jetés.

5. **Grammage : les sauces sont-elles incluses ?**
   Les sauces (5g) ne sont pas incluses dans les grammages de protéines mais dans le grammage total (420g-500g).

6. **Peut-on avoir un relevé des incidents tant sur le nombre et de qualité ?**
   Les incidents sont remontés par les agents : Fruits pas mûrs, aliments non consommables, manque de repas, etc…
   Il y a des référents de restauration sur chaque groupe scolaire soit 6 postes, dont 4 sont pourvus, 2 restent à pouvoir sur Paul Bert et Plateau du Moulin. Problèmes de recrutement.
   Les agents de la Mairie font les suivis des incidents en l'absence de référents.

7. **En cas d'incidents remontés quelles sont les incidences sur le contrat avec Elior, en terme budgétaire ?**
   Des pénalités sont prévues au contrat. Elior ayant apporté des améliorations, la Mairie n'a pas mis en œuvre les pénalités.

8. **Quels sont les critères d'évaluation pour la mise en œuvre pour l'application des pénalités ?**
   Pas de réponse apportée par la Mairie.

9. **Quelle compensation sur la facturation des parents en cas d'incidents ?**
   Le prix payé se décompose en prix du repas et de l'encadrement (*ndlr* : le détail n'apparait pas sur les factures). Le système de facturation des repas aux parents ne permet pas de faire une reprise sur les factures.
   Elior propose des animations supplémentaires en fonction de l'évaluation financière de l'incident.

10. **Demande de l'ajout des féculents à tous les repas ?**
    La Mairie nous indique qu'il y a des féculents 2 à 3 fois par semaine.
    Les parents d'élèves demandent la séparation des féculents et des légumes pour permettre aux enfants de manger au moins le féculent présent au repas.
    Selon la Mairie, l'ajout de féculent, si cela doit se faire, ne fera pas évoluer le grammage total.

11. **Peut-on passer l'équilibre des repas sur 7 jours au lieu de 20 jours ?**
    Non, il s'agit d'une loi selon la Mairie.
    Les parents d'élèves s'opposent à cette affirmation, et précise que c'est une norme de la GEMRCN qu'applique Elior.

12. **Quand les barquettes plastiques seront-elles abandonnées ?**
    Aujourd'hui les barquettes sont en cellulose avec le film en plastique.
    Transition pour passer à la barquette tout en carton, il existe un seul fournisseur qui ne peut pas répondre aux commandes de tous les opérateurs.
    Les barquettes en carton sont souples et donc posent un problème pour le contenu.

13. **Bien fondé du menu à 4 composantes : pour éliminer le gaspillage ?**
    La Mairie répond qu'on ne peut pas revenir dessus c'est inclus au contrat ainsi que pour la question du grammage.
    Les parents d'élèves indiquent que le gaspillage est lié à la qualité des repas.

14. **Qu'en est-il de la perte de la qualité gustative sur cette année ?**
    De nouveaux aliments proposés aux enfants ne sont pas au goût des enfants. La Mairie indique que les aliments frais sont moins appréciés par les enfants car n'étant pas accompagnés de sauces industrielles. L'aspect des fruits bio ne leur convient pas : beaucoup de soucis avec des fruits moches, qui s'oxydent très vite, pas mûrs et immangeables.
    Les parents d'élèves indiquent que cette année, les enfants ne trouvent pas les repas bons en prenant comme référence des enfants qui ne sont pas difficiles.
    Ceux-ci souhaitent que les enfants mangent bon et en quantité suffisante, et non pas à ce qu'ils découvrent de nouvelles saveurs.

15. **Comment la pesée des aliments non consommés est-elle faite ?**
    Pas de pesée réalisée, c'est à l'appréciation des agents sur place.

16. **Commission menu : pourquoi les parents d'élèves ne sont-ils pas représentés ? Est-il possible d'envisager la représentation des parents d'élèves (72.5% des repas sur la cuisine centrale) ?**

Madame Simon s'est engagée à envoyer une invitation aux fédérations de parents d'élèves pour la prochaine commission qui se tiendra en juillet sur la cuisine centrale de Liancourt pour les menus de la rentrée 2019.

17. **Peut-on avoir les fiches techniques des sauces ?**
    Sur les sauces, les enfants n'y adhèrent pas. Les enfants et les parents veulent de la simplicité. Les parents d'élèves demandent qu'il y ait moins de sauces.

18. **La sauce peut-elle être mise à part ?**
    Pour que les viandes et les poissons ne soient pas secs il faut des sauces.

19. **Pourquoi pas de lunchbox sur Conflans ?**
    Elior et la Mairie indique que cela pose des problèmes de conservations des aliments, de réchauffage des plats et d'introduction d'allergènes.
    La Mairie ne souhaite pas s'intéresser à ce qui se fait dans d'autres pays même européens.

20. **Le changement est-il accompagné auprès des enfants ?**
    On incite les enfants à goûter, les enfants n'aiment pas ce qui est nouveau.
    Les consignes sont de les faire goûter.

21. **Les parents d'élèves peuvent-ils venir manger à la place de leur enfant ?**
    La Mairie ne veut pas que les parents d'élèves fassent leur travail. Pas de contrôle aléatoire de la part des parents.

22. **Sondage réalisé par la Mairie auprès des enfants à la sortie de la cantine en novembre ?**
    Les enfants avaient répondu à une question qu'ils n'avaient plus faim en sortant de la cantine.

23. **Un autre sondage sera-t-il réalisée non pas à la sortie de la cantine mais 1 ou 2 heure(s) après le déjeuner ?**
    Pas de réponse claire

24. **Y-aura-t-il des augmentations de tarifs de la cantine ?**
    Non, les dossiers sont partis et pas d'augmentations pour la prochaine année scolaire et jusqu'à août 2020.

25. **Problème en cas d'enseignant absent, si l'on garde les enfants, quid de la facturation ?**
    La Mairie réunit un groupe de travail sur ce sujet. Et reviendra vers les parents.

26. **Cuisine centrale à Sartrouville, et y-a-t-il encore une cuisine à Conflans comme indiqué sur le document d'Elior ?**
    Chaque cuisine à sa spécificité. Sartrouville est au maximum de sa capacité de production et donc il n'est donc pas possible d'utiliser cette cantine pour fournir Conflans.
    Pas de réponse sur le point de la cuisine centrale de Conflans.

27. **Lecture des résultats de l'enquête réalisée par la FCPE :**
    Les résultats seront transmis à la Mairie.
    Les résultats des réponses des enfants sont lus notamment sur la qualité, la quantité.
    La Mairie est sceptique sur les réponses apportées par les enfants qui manqueraient d'objectivité.

Selon l'enquête, les enfants veulent entre autres *« avoir un cuisinier qui cuisine vraiment » « Plus de quantités pour pouvoir se resservir si on a encore faim », « moins de plats bizarres », « des choses bonnes à manger ».*
La Mairie a dû mal à admettre que les enfants puissent culpabiliser de jeter, car leurs observations montrent le contraire.

28. **Problème de formation des encadrants pour présenter le menu ?**
    Il existe un problème sur la pédagogie de présentation du repas, sur les quantités servies, le réchauffement des plats, et sur le temps qui est octroyé pour déjeuner et/ou gouter.

Revue du menu de la semaine du 17 au 21 juin 2019 :
Suppression des sauces sucrées/salées et de la crème fraîche dans toutes les sauces, équilibre avec les produits laitiers sur la journée. Les modifications des recommandations émises par les parents d'élèves ont été apportées.

Mme Simon s'engage à inviter les représentants de parents d'élèves, sur un ou 2 groupes scolaires, pour un déjeuner avant la fin de l'année scolaire en cours.