

COMMISSION RESTAURANT SCOLAIRE  
MARDI 13 DECEMBRE 2022 à 18H00

Ordre du jour de la commission

**Présents :**

Elus :

CAILLET Sylvie (Adjointe au Maire – Affaires Scolaires – Vie associative)

Service Animation Education Jeunesse:

GILLE Alexis (Responsable du service Animation, Education et Jeunesse)

ROUX Romaric (Coordinateur du Temps Méridien)

Entreprise Elios :

CANTIN Lawrence (Directeur de la Cuisine Centrale de Ternay)

COLLY Delphine (Responsable du service client d'Elios)

Invités (Association des Parents Indépendants) :

LAMARSAUDE Cédric (Membre Cantine de l'Association des Parents Indépendants)

MARTING Dorian (Membre Cantine de l'Association des Parents Indépendants)

La commission débute à 18h15.

**1. Retour sur les menus proposés pour la période novembre et décembre 2022.**

**Retour du service sur les menus proposés.**

Le service fait un retour sur les plats proposés par le prestataire Elios :

- Champignons au curry : la sauce et le goût ont été peu appréciés des enfants.
- Pomelo et sucre : les pamplemousses sont coupés en deux et servis tels quels. Au vue du gaspillage, le service se demande s'il est possible de les couper en quart. Elios répond favorablement et propose de couper les Pamelos en segment.
- Paupiettes de saumon à la crème : environ 70% des enfants ont jeté les paupiettes (les enfants n'ont pas accroché au visuel et n'ont donc pas goûté).
- Lasagnes au saumon remplacés par les Raviolis au saumon : beaucoup d'enfants ont jeté sans goûter leur repas.

Pour donner suite aux échanges lors des dernières commission, le service expose des photos présent sur le temps de repas montrant des plateaux « presque » complets jetés et/ou gaspillés chaque midi par les enfants. Le service explique qu'il est primordial de redonner l'envie aux enfants de goûter, découvrir et manger les plats servis, c'est un travail à faire en parallèle à la maison afin de redonner l'envie et ainsi limiter le gaspillage journalier.

Les parents indépendant interviennent sur le cas des pâtes qui seraient trop « collantes et peu salées ». Elios explique le procédé de cuisson sur la cuisine centrale de Ternay, via leur cuiseur à pâtes. Elles sont ensuite refroidies, puis, remises en température au restaurant scolaire le jour de leurs consommations. Monsieur Cantin informe qu'il est possible d'ajouter un filet d'huile d'olive et/ou d'assaisonner certains plats lors de la remise en température afin d'affiner les textures et/ou donner d'avantages de goûts au plat. Madame Colly n'étant pas

favorable à ce cas précis, elle préfère proposer à l'ensemble de la Commission que des dosettes de sel/poivre soient accessibles aux enfants le désirant ardemment, en accord avec la Municipalité.

Les fruits et laitages ont été très appréciés des enfants à contrario des entrées et plats chauds. Le service a remarqué cela depuis la période post-covid.

Monsieur Gille rappelle par ailleurs que les agents ne sont pas là pour « forcer » les enfants à manger durant la pause méridienne mais pour les « inciter » à goûter.

### **Retour des représentants des parents d'élèves :**

- Le **menu du 28/11** a semble-t-il été très peu apprécié des enfants. Certains ne l'ont pas consommé, d'autres ont eu des symptômes gastriques (qui restent courants en cette saison). Certaines familles s'en sont inquiétées.

Le céleri et les champignons au Curry qui accompagnaient les coquillettes aux lentilles ont été peu appréciés des enfants ce jour-là.

Concernant l'augmentation d'enfants malades, le service a pu constater une augmentation du nombre d'enfants malades dans les écoles (gastro, covid, grippe). Cette période de l'année est toujours propice à ces maladies, cependant nous n'avons pas recensé assez d'enfants pour expliquer une potentielle intoxication alimentaire. La question a été posée à l'infirmière scolaire : si en dessous de 50%, pas d'intoxication alimentaire.

Les représentants des parents indépendant se demandent s'il y a un protocole et/ou une communication lors d'une possible intoxication alimentaire. Elior répond qu'ils doivent à chaque repas fournir ce qu'on appelle un « repas témoin » ; des prélèvements sont effectués régulièrement par un laboratoire spécialisé ; le nettoyage et la désinfection s'effectuent tous les jours à la cuisine centrale.

Pour répondre à la question des parents, aucunes communications n'est prévue dans ce sens pour expliquer le procéder aux familles, cependant ces informations seront stipulées dans le compte-rendu de la commission. Les parents d'élèves remercient pour ces explications et communiquerons par le biais de l'association aux parents des élèves pour les rassurer.

Les PI décrivent comment les enfants perçoivent les repas de la cantine : « plats bizarres », « poulet rosé », « textures dégoûtantes ». Les aspects des plats ont un impact très négatif de manière générale. Pour eux, le visuel est essentiel pour pouvoir goûter.

Elior propose de séparer les sauces et garnitures d'accompagnement afin « d'améliorer » la texture et l'aspect. Le service répond que ce type de service est déjà en place. Elior conclut en expliquant que le Chef du siège de la société Elior élabore les menus et la Cuisine Centrale de Ternay ne met qu'en application ces repas. Cependant, il est possible de remplacer certains plats atypiques / « exotiques » par des plats « plus classiques ».

- Quel est votre **ressenti sur cette période** ? Avez-vous pu remettre en place **l'observatoire du goût** ?

Le service n'a malheureusement pas pu remettre en place l'observatoire du goût comme lors de la première période dû principalement au manque de personnel, cependant de manière générale beaucoup d'enfants ne mangent plus ou peu à la cantine sous prétexte de ne pas aimer ou d'être intolérant. Le service assurera l'observatoire du goût durant la période de janvier février 2023.

## **2. Présentation et échange sur les menus pour la période janvier et février 2023.**

### **Présentation des menus par notre prestataire ELIOR.**

Elior informe la Commission que leur chef de production a eu un grave accident, par conséquence, il est possible que sur le mois de janvier 2023, la cuisine aligne les menus de tous clients tout en respectant les spécificités de chacun de ses clients. Les menus peuvent être amenés à changer avant la rentrée scolaire mais les applications « apttable » et « bonapp » sont régulièrement mises à jour.

Menus à thème pour cette nouvelle période :

- 5 janvier : repas à thème Galette des Rois
- 26 janvier : repas à thème Nouvel An Chinois.

## **3. Point sur le fonctionnement du restaurant scolaire.**

### **Présentation rapide du fonctionnement du restaurant scolaire.**

Le protocole COVID reste inchangé avec le self-service. Il n'y a pas eu de changements notables depuis la dernière commission. Le service a constaté une augmentation du nombre d'enfants en grandes sections, ce qui a induit de changer de places cette section. Dorénavant, tous les maternelles sont du même côté. Nous avons ouvert la Zone Rose, en complément de la Zone Orange pour les élémentaires à partir de 12h30 afin de permettre aux enfants d'avoir plus de temps pour manger (grâce notamment à la présence d'une ATSEM supplémentaire de 12h30 à 13h15). Sur la période écoulée, les derniers entrants au restaurant scolaire le sont au maximum pour 13h20. Enfin, les manteaux peuvent être remis sur les dossiers de chaise depuis le 05 décembre dernier, ceci afin d'éviter que trop de manteaux tombent ou soient laissés par terre au niveau des porte-manteaux.

Le plan grand froid en vigueur à partir du 05 décembre 2022: les maternelles rentrent 25 minutes avant le retour en classe pour un temps calme/lecture ; les élémentaires peuvent rester plus longtemps à table et peuvent rentrer à l'intérieur avec des activités proposées par section et par roulement (les CP-CE1 de 12h45 à 13h30, les CE2-CM+ de 12h00 à 12h45). Le plan grand froid aura une durée effective de 2 semaines.

### **Présentation des actions mises en place pour améliorer la fluidité du service :**

Ouverture du dortoir des petites sections dans la salle bleue de l'école maternelle; élargissement du self élémentaire dès 12h30 dans les zones Rose et Orange (comme vu plus haut) ; passage des enfants au pointage toutes les 5 à 10 minutes plutôt qu'envoyer des enfants en grande quantité d'un seul coup.

Question des PI : Organisation « **grand froid** » : des enfants de maternelle sans leur manteau nous ont été signalés début décembre. Nous vous remercions pour votre vigilance.

Pour le service, aucun enfant ne sort de l'école à 11h20/11h30 ou de la cantine à 12h30 sans blousons, bonnet et gants. Les agents veillent à cela durant l'ensemble du temps méridien depuis le retour des vacances d'automne.

#### Point sur les effectifs actuels du restaurant scolaire et les prévisions à court terme.

- Accueil des **nouveaux enfants et effectifs** ■ Quels sont les effectifs et vos prévisions ?

Le restaurant scolaire accueille à ce jour 135 enfants maternelle et 300 enfants élémentaire en moyenne sur le temps méridien. L'effectif a donc augmenté d'environ 20 enfants depuis la rentrée des vacances d'automne. Aujourd'hui cela fonctionne bien, le service reste cependant très vigilant aux effectifs et aux conséquences que nous pourrions recensées.

- Est-il prévu un seuil au-delà duquel un **agent supplémentaire** serait recruté ?

A ce jour, il n'y a pas de besoin particulier sur le recrutement d'un agent supplémentaire. Le service échange régulièrement avec les Elus sur l'état du service et le personnel. Lors d'une absence « courte » d'un agent, il y a une réorganisation de la cantine. Lors d'une absence « longue », un remplacement est envisagé en collaboration avec la hiérarchie.

- Les **bacs inox sont-ils en nombre suffisant** avec l'augmentation des effectifs ? L'ensemble des plats chauds est-il bien transporté et réchauffé en bac inox ?

S'agissant d'un travail rudement mené avant la mise en place des bacs inox, il n'y a pas de soucis particuliers recensés par la municipalité et le service.

- Les enfants étant de plus en plus nombreux et le self ayant été remis en service, le **nombre de plateaux est insuffisant** pour assurer un service complet et un lavage est nécessaire. Le séchage semble incomplet et des enfants nous remontent ce problème que nous vous soumettons.

Le service ne recense aucun manque de plateaux sur le self pour assurer le service. Les plateaux sont passés en laverie dès la fin des services pour permettre une bonne rotation de ces derniers.

Concernant le séchage des plateaux, un technicien travaille en ce moment sur le changement d'une pièce du tunnel permettant la remise en route d'un séchage optimal. La panne est récente, des lingettes sont mise à disposition des enfants pour essuyer les plateaux en attendant cette réparation.

#### Mise en place prochainement de l'application App'Table qui viendra remplacer Bon'App.

- Nouvelle application App'table : nous en avons pris connaissance mais n'avons pas constaté d'éléments informatifs nouveaux. Il est fait mention du nutriscore par exemple mais nous n'avons pas su le trouver. Pouvez-vous nous **transmettre une documentation** ? A noter que le nouveau site web de Beynost mentionne Bon'App.

L'application Bon'App est toujours en fonction et disparaîtra fin décembre 2022. La nouvelle application App'table est déjà disponible aux familles mais la communication leur sera faite avec les factures de décembre 2022.

Le nouveau site internet mentionne donc effectivement encore actuellement l'application Bon'App. La bascule du compte Bon'App à App'Table se fera automatiquement. Elios se renseigne quant au nutriscore et les icônes. Les parents remontent qu'il y a des menus qui ne sont pas mis à jour lorsqu'il y a des changements et souhaitent apporter cette vigilance auprès de la société Elios.

- Elios avait indiqué en avril que App'Table évoluant, il serait peut-être **possible d'avoir accès à cette information...** C'est une attente des familles (qui sont nombreuses à consulter les menus via l'application ou le site web).

Comme stipuler au-dessus, la communication de cette nouvelle application sera faite fin décembre à la suite de l'arrêt de l'application Bon'App début 2023.

#### 4. Information de la municipalité sur la mise en place du réunion publique « restaurant scolaire ».

- Réunion publique du 17 janvier : nous remercions la municipalité et le service Jeunesse pour cette initiative de communication plus large envers toutes les familles. Connaissez-vous l'heure et le lieu ? **Pourriez-vous publier** cette info sur Facebook et Panneau Pocket bien en amont pour que les familles puissent être averties et présentes ?

Une invitation sous format numérique sera transmise aux familles début janvier par le biais de notre logiciel AIGA comme pour les factures (mail). Un sondage DODLE sera effectué pour une semaine avant la date de réunion afin d'avoir une estimation de personnes présentes ce jour. Les Elus apporteront une réponse quant à la présence des enfants et la communication sur les réseaux.

Horaire de début 18h : présentation du service, puis d'Elios, avec à la fin de la réunion une dégustation « by Elios ».

- Est-il possible qu'Elios **présente l'enquête BVA** réalisée auprès des enfants ? et ses actions ? Cela permettrait de répondre aux attentes des familles qui rejoignent celles des enfants.

L'ordre du jour de cette réunion publique cantine du 17 janvier est en cours de réalisation avec la municipalité et Elios, cela sera réfléchi.

#### 5. Questions des représentants d'élèves.

- **Communication aux familles** : Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers, et au moins une fois par an par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-1 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis. Est-ce que la mairie va remplir la plateforme « ma cantine » qui permet d'accompagner les gestionnaires de restaurants scolaires quant au suivi et à l'application de la loi Egalim ?

La communication aux familles est déjà faite par le biais de l'application Bon'App ou App'table. De plus la provenance des viandes est affichée au restaurant scolaire et une communication de l'enquête de satisfaction a déjà été transmise aux familles. A ce jour, le service ne remplit pas cette plateforme « ma cantine ».

- Affichage de **l'origine des viandes**. L'affichage en cours constaté ce lundi est comporte une seule indication sur l'origine de la viande de bœuf du 13/10/2022. Or, depuis le 1er mars 2022, les établissements doivent indiquer l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons. Cette obligation concerne les viandes achetées crues (fraîches ou surgelées) et cuisinées par les restaurateurs, mais ne s'applique pas aux viandes déjà préparées. D'où notre question : l'affichage est-il incomplet ou bien toutes les viandes ont-elles été cuisinées ailleurs que dans la cuisine centrale ?

Il s'agit d'un oubli d'affichage de la part du prestataire et d'une erreur de transmission à l'équipe Elios sur place. Le nécessaire sera fait rapidement.

- Pour **les familles végétariennes ou ne souhaitant pas de porc**, pouvez-vous nous expliquer si les poissons/porcs sont servis aux enfants au motif qu'ils ont les payées ou non ?

Pour rappel : la collectivité propose 2 menus sur le restaurant scolaire aux familles (repas viande ou repas sans viande). Un enfant qui ne mangerait pas de porc est servi malgré tout par les agents du service. L'enfant qui ne voudrait pas avoir à manger du porc, c'est à lui de l'écartier de son repas. Ceci afin d'éviter les erreurs qui peuvent être faites par les agents (hormis PAI) et la notion de payer la cantine.

- L'enquête auprès des enfants donne des **pistes d'actions prioritaires et d'actions secondaires**.

Comment **cette répartition s'est-elle faite** ? Par exemple, les entrées satisfont 53% des enfants mais sont classées dans les actions secondaires alors que la qualité des repas d'animation satisfait 80% des enfants mais est une action prioritaire ?

L'enquête BVA est réalisée par un organisme indépendant de la société ELIOR. Ce dernier établit les priorités au niveau national.

Monsieur Cantin souligne qu'une enquête BVA n'est sûrement pas le bon outil pour enquêter sur la satisfaction des enfants.

- Quelles actions vis-à-vis de **l'alerte de satisfaction** qui pourront être mises en oeuvre dès la rentrée 2022 ?

Pour l'instant, il n'y a pas de choses qui ont été mises en place. Quant aux quantités, cela est vu par les agents Elios tout en respectant les grammages.

Il existe des outils à l'année actuellement pour évaluer la satisfaction des repas et du service par les enfants (« Un mot pour le chef », Enquête BVA, ateliers de sensibilisation, ...).

- Peut-on avoir **le rapport de l'observatoire du goût** entre janvier et juin 2022 ?

Delphine Colly, responsable client Elios le retransmettra à nouveau.

- **Respect du cahier des charges et de la loi Egalim** sur la base des chiffres communiqués pour 2020-2021 :

Non conforme sur la base du rapport annuel d'après les parents d'élèves.

Pour donner suite à notre demande de clarifier la situation sur le respect de la loi Egalim\* des années 2019/ 2020 et 2020/2021, voici la réponse qui nous a été faite :

Le logiciel utilisé par Elios ne permettant pas une analyse antérieure, Madame Colly (responsable service clients à Elios) a repris manuellement les menus des années 2019/2020 et 2020/2021. *(Cette méthode ne permet pas de tracer tous les produits durables.)*

La part du bio pour ces années est respectivement de 23.25 % et 26.65 %.

Elle ajoute que pour l'année 2021/2022, la part du bio est était de 37.1 %, celle de produits durables de 19.4 % et que pour l'année en cours les quotas demandés seront respectés.

\*Rappel : selon la loi Egalim, les restaurants collectifs doivent depuis le 1er janvier 2022 proposer à leurs convives 50% de produits de qualité et durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

- **Cahier des charges pour le renouvellement du marché** : nous comprenons que des éléments soient confidentiels néanmoins, il nous paraît important que les parents soient informés d'un renouvellement en cours du marché via le compte-rendu. Pouvez-vous faire apparaître cette information dans le CR ?

Le contrat avec la société Elios arrive à terme à la fin de cette année scolaire. Une remise en concurrence est prévue afin d'assurer la continuité du service.

- Nous avons eu une **alerte sur la température** des plats servis mais qui semble avoir été améliorée depuis.

Les plats sont servis devant les enfants au compte-goutte et sont donnés à bonne température.

- Site web de Beynost : Serait-il possible de mettre **les derniers CR sur le nouveau site web** ? Nous avons noté votre accord pour la présentation photos du restaurant scolaire. Merci !

Pour rappel les élus et les services communaux ont été très mobilisés sur la mise en route du nouveau site et donc le service demande un peu de patience.

La présentation PowerPoint du restaurant scolaire ne sera pas déposée sur le site internet comme vu avec Sylvie Caillet, parce qu'il est en perpétuel modification.