

Compte rendu de la Commission Restaurant Scolaire Lundi 18 octobre à 18h

Présents :

Elus :

PROTIERE Laetitia (Adjointe à la Vie scolaire, l'Enfance-Jeunesse et Sports)

CHEVROLAT Lionel (Conseiller Délégué à la Jeunesse et aux Sports)

Service animation, éducation et jeunesse :

GILLE Alexis (Responsable du service)

ROUX Romaric (Coordinateur du Temps Méridien)

Entreprise Elios :

LIERLEY Arnaud (Directeur Général Elios Ternay)

FONTOBERT Angeline (Responsable du service client d'Elios)

GODARD Marie-Alix (Diététicienne de la cuisine centrale d'Elios)

Invités (Association des Parents Indépendants) :

NARS Fabienne (Référente Cantine de l'association des Parents Indépendants)

RADVAY Xavier (Membre de l'association des Parents Indépendants)

Mme Protière ouvre la commission à 18h dès l'arrivée de l'ensemble des membres de la commission.

La société de restauration Elios en profite pour présenter la nouvelle diététicienne, à savoir, Madame Marie-Alix Godard qui vient remplacer Madame Lauriane Rota.

- **Echanges autour des menus de la période septembre/octobre 2021 et présentation des menus pour la période novembre/décembre 2021 :**

PI : Pour préparer au mieux les échanges à l'ordre du jour, à savoir : « présentation des menus sur la période novembre/décembre 2021 », peut-on être destinataires des menus à venir avant notre commission ?

La société ELIOR s'excuse pour l'envoi tardif des menus pour la période à venir en raison du départ de Mme Rota et l'arrivée de Mme Godard (Diététicienne d'ELIOR sur Ternay).

Il n'y aura donc pas de soucis à transmettre les menus aux membres en amont de la commission pour les prochaines fois.

Alexis Gille demande que les repas sans porc ne soient plus notifiés et remplacés par la mention « sans viandes » suite à l'avenant signé cet été. La commission effectue ensuite un retour sur les changements à apporter aux menus de novembre/décembre en présence d'Elios.

PI : Retour sur la rentrée : des enfants se plaignent que les plats ne sont pas très relevés et qu'il n'y a pas de sel/poivre pour ajuster à leur goût. Y-a-t-il quelque chose qui a changé ?

Arnaud Lierley est étonné de la remarque, il a eu jusqu'à présent de très bons retours de l'ensemble des clients et des convives d'Elios depuis la rentrée scolaire. Il prend tout de même note du commentaire et échangera avec les cuisiniers. Concernant le sel, il explique son utilisation est normé et qu'Elios ne pourra pas faire mieux.

PI : Observateur du goût selon 4 critères pour évaluer la consommation : évoqué en juin avec Elios, est-ce que cela a été testé par le service ?

Alexis Gille répond que cela n'a pas encore été testé du fait de son absence 1 semaine et demie en septembre et le service n'a donc pas pu mettre en place cet observatoire. Il sera testé à partir de la rentrée de novembre. Angeline FONTROBERT ajoute que cet outil est plutôt fonctionnel s'il est utilisé sur la totalité d'une période.

PI : Choix du bio :

Fabienne Nars remercie, au nom des Parents Indépendants, le fait que la part de bio dans les fruits et légumes sommes aussi importante.

PI : Respect de la loi Egalim et du cahier des charges : les données suivantes ont été communiquées par Elios pour donner suite à la commission de mars 2021 :

A présent que nous en avons pris connaissance, nous aimerions qu'Elios puisse détailler ces éléments comme évoqué lors de la commission de juin 2021. Peut-on avoir ces éléments en amont de la commission ?

En outre, nous aimerions conformément aux clauses du cahier des charges auquel Elios répond, être destinataires des éléments suivants :

- Le rapport annuel d'activités
- L'information des consommateurs en respect du règlement UE n°1169/2011
- Le dernier CR de contrôle de l'hygiène, analyses bactériologiques (art 9)
- Le dernier suivi de la qualité et de la satisfaction des usagers

Laetitia Protière demande au Directeur de la cuisine centrale d'Elios de pouvoir transmettre ces divers documents en mairie. Monsieur Lierley répond par l'affirmatif tout en expliquant que le compte rendu de contrôle de l'hygiène se trouve dans ce même rapport. Concernant le suivi qualité, il indique que celui-ci est réalisé via « l'Observatoire du goût » et une enquête appelée BVA.

Arnaud Lierley, en complément, transmet un document aux membres de la commission reprenant l'ensemble des catégories d'achats réalisés pour la commune afin d'être « totalement transparent ».

- **Echange autour du restaurant scolaire en présence de la société ELIOR :**

PI : Visite de la cuisine centrale : initialement prévue le 6 octobre, elle aura lieu le 10 novembre matin. Fabienne Nars et Xavier Radvay seront présents.

Laetitia Protière confirme la tenue de la visite de la cuisine centrale le 10 novembre à 9h, en présence de Fabienne Nars, Xavier Radvay, Alexis Gille, Romaric Roux et d'un Elu de la commune. Il est prévu environ 2 heures de visite.

PI : Menus sans viandes : combien de familles ont finalement fait ce choix ? Quelle mise en œuvre au quotidien ? A notre connaissance, l'ensemble des familles est satisfait mais avez-vous eu d'autres retours ?

Mme Protière expose les données chiffrées transmises par le service :

Pour l'Année scolaire 2020-2021 nous avons :
Maternelle 17 sans viandes et 6 sans porcs et Elémentaire 46 sans viandes et 12 sans porc

Pour l'Année scolaire 2021-2022, nous avons :
Maternelle 25 sans viandes et Elémentaire 67 sans viandes

Une seule famille est passée du régime « sans viandes » à « avec viandes ». La municipalité a recensée 2 familles qui n'étaient pas favorable la suppression du menu « sans porc ».

PI : L'affichage de l'origine des viandes à la vue des parents et des convives notés dans le cahier des charges et non effectif à ce jour : Elior peut-il le préciser dans ses menus ?

Alexis Gille explique que les origines des viandes sont affichées dans le restaurant scolaire pour les convives. Il soumet l'idée du dépôt d'un affichage aux parents via l'application bon App'. Arnaud Lierley indique qu'une mise à jour des origines des viandes sera effectuée suite à la nouvelle loi de janvier 2022.

Fabienne Nars interroge la commission sur la possibilité d'afficher les origines des viandes dans le panneau des menus à l'entrée du Restaurant Scolaire. Laetitia Protière répond favorablement à cette demande.

PI : Gaspillage alimentaire :

Fabienne Nars annonce que les membres des Parents Indépendants sont disponibles pour aider ou animer des temps de sensibilisation aux enfants.

Le service explique qu'il n'y a pas de table de tri à ce jour suite au service à table dû au protocole sanitaire. Laetitia Protière insiste sur le fait que tant qu'il y aura un protocole sanitaire en vigueur, il n'y aura pas d'évolution envisagée sur des actions de sensibilisation.

Elior : Retours des enfants sur les plats proposés ? Sur la communication ?

Alexis Gille répond qu'il y a eu de bons retours des enfants sur certains plats proposés, cependant les enfants ne prennent plus la peine de goûter et jettent souvent tout de suite les plats servis (alerte sur le gaspillage alimentaire). Toutefois, de manière générale, les plats sont plutôt bien appréciés même s'il existe très peu d'enfants dits « gros mangeurs ». Concernant la communication d'Elior, elle n'est effectivement pas assez valorisée auprès des familles et des agents.

Laëtitia Protière propose d'imprimer la communication et de l'installer à des endroits stratégiques à l'école. Les Parents Indépendants demandent s'ils peuvent être destinataires de la communication d'Elior, ce à quoi l'adjointe à la petite enfance et aux affaires scolaires répond favorable.

Elior : Retour sur le fonctionnement des bacs en inox ?

Madame Protière et le service exprime la satisfaction de chacun, familles, mairie, agents sur la mise en place des bacs en inox et n'ont pas eu de retours de problématiques liés aux bacs.

L'adjointe à la Vie scolaire libère ainsi les membres d'Elior vers 19h.

- **Echange autour du restaurant scolaire :**

PI : **Protocole sanitaire : évolution depuis la rentrée ?**

Madame Protière répond que depuis le début de l'année scolaire, le mélange des classes se fait par niveaux à l'extérieur et que depuis le 18 octobre dernier, les enfants peuvent déjeuner par classe sans plan de table. De plus, le port du masque ne leur est plus obligatoire en extérieur comme en intérieur.

PI : Les enfants se sont plaints des temps de repas qui ont pu être très faibles (de l'ordre de 15 min pour les CM en passant à table à 13h15 parfois pour une rentrée à 13h30). Nous comprenons la lourdeur du protocole, du service à table etc néanmoins ne manque-t-il pas de personnel notamment sur le mois de septembre ?

Monsieur Gille explique que ces soucis d'organisations peuvent-être liés :

- Aux passages des classes aux sanitaires avant le repas (rappel lavage de mains, faire attention aux bêtises : jet d'eau, savon par terre, papiers non jetés à la poubelle) ;
- L'installation, au débarrassage et au nettoyage des sections avant l'arrivée du groupe suivant ;
- Une pause méridienne de 2h00 sur 5 sections pour un passage de 290 enfants élémentaire ;
- Aux effectifs de plus en plus nombreux sur le temps méridien avec une présence à la cantine sur 4 jours ;

Solution :

- Faire passer les CM+ dès 12h, et les CE+ à partir de 12h40 (déjà réalisé, mais cela avait soulevé des difficultés par les parents d'élèves et les agents)

Il est à noter toutefois que jamais une classe est arrivée au restaurant après 13h05.

PI : Effectifs : cette année débute avec un nombre d'enfants record et les programmes qui vont être livrés en cours d'année scolaire soulèvent des inquiétudes des parents quant à la possibilité d'avoir autant de convives dans un restaurant scolaire déjà sur-sollicité. Quelles solutions à court-terme ?

Laëtitia PROTIERE répond que la commune est dans un objectif de continuité des achats de mobilier. De plus, cela ira mieux dès la remise du fonctionnement self lorsque le protocole sanitaire le permettra avec la remise en place du self chez les GS de maternelle voire aussi une intégration possible des MS sur le self.

Fabienne NARS questionne quant à sa remise en place. Il est assuré qu'il sera lors que la situation sera complètement « normale et pérenne » afin de ne pas changer trop fréquemment d'organisation.

Madame PROTIERE propose aux Parents Indépendants qu'ils échangent avec elle directement sur les difficultés éventuelles de certains enfants afin de rassurer les parents. Les informations seront ensuite transmises au service.

PI : L'école étant devenue obligatoire dès l'année des 3 ans depuis la rentrée 2019, et le choix ou les possibilités financières de recourir à une assistante maternelle / aux grands-parents étant laissé à l'appréciation des familles, il nous paraît légitime que chaque enfant scolarisé accède au temps méridien. Cela lui permet en outre d'être couché à la sieste dès 12h30, au lieu de 13h30 sinon, favorisant ainsi ses apprentissages.

Laetitia PROTIERE rappelle que toutes les familles dont l'enfant a moins de 3 ans ayant demandées une dérogation, la commune à trouver des solutions alternatives par le biais du RAM. De plus, le règlement intérieur du Restaurant Scolaire stipule que les enfants de moins de 3 ans ne sont pas acceptés sur la cantine.

Nous insistons pour que ce point soit ré-évoqué en cette rentrée et notamment en allant voir l'organisation du repas des PS, si possible avec les acteurs concernés (voir point suivant).

Nous souhaitons visiter la cantine. Peut-on éventuellement trouver une date commune pour la faire avec les élu.e.s ? Avec l'ambassadrice du tri ? Avec Mathilde Lopez sur les PS. Même avec un protocole sanitaire, les représentants de parents d'élèves doivent pouvoir visiter la cantine. Nous pouvons présenter un pass sanitaire, être munis d'un masque, limiter notre temps de visite et ne pas déjeuner à la cantine. Nous comprenons le fait que le service soit complexe néanmoins, nous nous permettons d'insister pour jouer au mieux notre rôle, notamment en cette année particulière de renégociation de contrat, de projet de restaurant scolaire etc.

Laëtitia PROTIERE explique qu'à ce jour, tant qu'il y aura un protocole sanitaire en vigueur, pas de changement concernant le point énoncé => pas de visite du Restaurant Scolaire. Il est à noter que la commission a réfléchi à une petite enquête auprès des enfants concernant leur satisfaction et avoir un retour, avec un check à faire plusieurs fois dans l'année, afin constater les évolutions sur plusieurs années. La question se pose quant à transférer un questionnaire auprès des parents dans les prochaines factures ?

- LE TEMPS MERIDIEN :

Réunion bilan du 6 juillet 2021 : qu'en est-il ressorti, notamment pour cette nouvelle année scolaire dans des conditions similaires ?

Madame PROTIERE insiste sur le fait qu'il n'y a pas de retour à faire aux représentants des parents d'élèves concernant des réunions de travail avec les agents car il s'agit de réunions d'information et d'organisation.

Quid des ateliers, des jeux ? Organisation du temps méridien actuellement ?

Alexis GILLE explique qu'il y a toujours un système de zones dans la cour, avec des ballons dans les espaces dédiés (par roulement), mais qu'il n'y avait pas de malles de jeux à cause du protocole sanitaire. Nous ressentons un réel « manque » chez les enfants du fait de ce manque de « jeux » et nous espérons un retour à la normale cette année.

Qu'a-t-il été envisagé en amont de la sieste des PS comme temps « transitoire » ?

Alexis GILLE explique à ce jour qu'il n'y a pas besoin de temps transitoire mis en place car les petits de cette année ont vraiment besoin de dormir (sentiment ressenti par les agents des PS).

Organisation de la réunion d'information des familles : elle a été annoncée puis annulée en juin 2021. Peut-on prévoir une date ?

Les Elus répondent qu'une réunion est envisagée mais qu'il n'y a pas de date pour le moment.

Violences entre enfants, comportements, gestion de la cour d'école : quels ressentis en cette rentrée ? Formation/Sensibilisation programmée ? Pour info, nous avons également dans nos membres plusieurs personnes formées notamment à la médiation par les pairs :
<https://www.francemediation.fr/en-quoi-consiste-la-mediation-par-les-pairs-a-l-ecole>

Alexis GILLE explique que les enfants sont très agités et certains ne savent pas gérer les disputes ou conflits. Concernant les formations, le service travaille sur certains points avec les équipes lors de certaines réunions.

Renouvellement du marché public :

Quel calendrier d'établissement du cahier des charges ? de la consultation et de l'analyse des offres ?

Peut-on programmer une réunion de travail dédiée ?

Laetitia PROTIERE informe que la fin du cahier des charges actuel est en juillet 2023, il n'y a donc pas d'urgence pour le moment.