

COMMISSION RESTAURANT SCOLAIRE MARDI 23 JANVIER 2024 à 18H00

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 SODEXO :

COLAS Amélie (Diététicienne de SODEXO)

Invités (Association des Parents Indépendants) :

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

PROU Juliette (Membre Cantine de l'Association des Parents Indépendants)

Ordre du jour de la commission

La commission a débuté à 18h00. La date de la prochaine commission a été fixée au 26 mars 2024.

Retour sur les menus proposés pour la période de janvier-février 2024 :

La commission a débuté par un retour sur les menus proposés pour la période de janvier-février 2024. Il est à noter qu'il est difficile d'évaluer les repas sur toute la période concernée sachant qu'il n'y aura eu que 2 semaines et demi de cantine entre la reprise et la commission. Du côté du service Animation Education Jeunesse, plusieurs éléments ont été soulevés. Le service a noté une appréciation positive des enfants pour le plat de raviolis du premier jour de rentrée. Le gâteau de patate douce a été bien apprécié et les enfants n'ont même pas perçu cette dernière. Le steak haché avait un grammage conséquent et du goût. Il reste tout de même à améliorer les points suivants : endives qui baignaient dans la vinaigrette ; penser à annuler le pain ou du moins en réduire les quantités lorsque des hot dogs sont proposés. De plus, la combinaison pain et stick de mozzarella a paru très bourratif pour les enfants ; concernant la cuisson des patates, elle a été estimée trop « blanche » au goût du service ; enfin, pour la tarte aux pommes, certains morceaux étaient encore un peu congelés.

Les Parents Indépendants ont questionné la commission sur des difficultés éventuelles lors du service des potages. Le service n'a éprouvé aucun problème au service.

Présentation et échange sur les menus pour la période mars-avril 2024 :

Ensuite, Sodexo a présenté les menus pour la période de mars-avril 2024. Il n'y aura qu'un seul menu à thème : le repas de printemps. De manière générale, il y aura une augmentation des compotes et gâteaux maison. Un menu tout BIO sera aussi proposé. Enfin, un nouveau produit sera testé auprès des enfants en régime « sans viandes » :

l'émincé végétal (fèves, pois chiches, lentilles ; allure d'émincés de poulet) afin de varier un peu plus les plats dans le futur.

Le service Animation, Education et Jeunesse a demandé la composition du gâteau basque afin d'être sûr des allergènes. Concernant les boulettes de mouton du jeudi 28 mars, il s'agira d'une première sur le Restaurant Scolaire. Le service alerte sur la cuisson des pommes de terre.

Enfin, les Parents Indépendants ont exprimé leur scepticisme sur le plat végétarien pois chiche, chou-fleur et curcuma de part la couleur qui rebute les enfants.

Questions des représentants des parents d'élèves :

- Le prestataire a-t-il transmis le calcul détaillé des déchets ramené par assiette et par jour tel qu'évoqué lors de la dernière réunion ?

SODEXO a calculé un total de 139g de biodéchets par convive et par jour en moyenne (depuis le 4 septembre, incluant GABI). Cela représente environ une portion de légumes ou de féculents. Il est à noter qu'il y a aussi les déchets de cuisine et les peaux de fruits et légumes non comestibles dans ce calcul. Le Restaurant Scolaire de Beynost est dans la moyenne nationale. SODEXO nous a transmis le détail du calcul :

Jour scolaire : 435 couverts

Jour GABI : 100 couverts

Pour 1 semaine scolaire, nous avons donc 1840 couverts => (435x4) +100

*Depuis le 04/09 => 17 semaines scolaires, donc 1840 x 17 = **31 280 couverts***

*A cela s'ajoute les **vacances** de Toussaint et Noël : 9 + 8 jours à 100 couverts, soit **1700 couverts**.*

*31 280 + 1 700 = **32 980 couverts pour la période du 04/09/23 au 22/01/24***

Total Bio déchets pour la période selon le rapport : 4574 kg

Total moyen de bio déchets / convive / jour, pour la période du 04/09/23 au 22/01/24 : 139g
(4574 / 32 980)

Sachant que les déchets de production sont compris dans ce poids

Une réflexion s'est posée sur la possibilité de refaire des campagnes de pesée avec la CCMP avec pour objectif de bien distinguer les déchets dits « gaspillage » et les déchets de cuisine.

- Est-il possible d'avoir le retour de l'enquête satisfaction menée en décembre ? Est-il possible de dissocier les menus sans viande des autres ?

Document transmis par SODEXO avec points forts et axe d'amélioration (194 réponses) = très bon retour des enfants (voir annexe 2).

Il n'est pas possible sur l'enquête de dissocier les menus sans viandes des autres. Madame COLAS se charge de faire remonter l'information et d'envoyer le questionnaire au format numérique (voir annexe 1). Elle va aussi se renseigner sur la possibilité de faire une deuxième enquête dans l'année scolaire.

- Sodexo a-t-il confirmé les démarrages des travaux de laverie pour la bonne mise en place des bacs inox en septembre au plus tard ?

Les travaux ont pris un peu de retard. Une solution alternative a été proposée en attendant : livrer certains composants comme les entrées et desserts en bacs. Pour les plats chauds, ils seraient livrés en barquettes et réchauffer sur place directement dans les bacs gastros. Le service alerte tout de même sur la manutention que cela demanderait aux collègues de SODEXO. Madame COLAS va voir avec sa directrice pour qu'elle reprenne contact avec le service AEJ et qu'ils étudient ensemble ce qu'il est possible de faire.

- Il ressort quelques regrets sur la composition des plats sans viande de la période passée. Mais nous ne manquerons pas d'aborder les points positifs également.

Cette remarque des PI concernait essentiellement le Repas de Noël sans viandes. Il y a eu une certaine déception car la recette a été jugée moins sophistiquée et en plat unique. SODEXO a pris note de la remarque et tentera de s'améliorer pour la prochaine fois.

- Dans le cadre de la loi Climat et Résilience, la commune se doit de renseigner les achats 2023 sur la plateforme "Macantine" avant le 31 mars. Est-ce bien prévu ? Est-ce que le contrat avec sodexo permet bien une bonne transmission des informations pour les années à venir ?

Madame CAILLET a expliqué que l'agent expert juridique étant en congé maladie et que le futur DGS arrivant début février, la réponse a cette question est différée à la prochaine réunion.

Madame COLAS va se renseigner auprès de sa direction concernant la bonne transmission des informations.

- Il y a t'il eu une modification récente sur l'octroi du rab' ?

Pour octroyer du RAB aux enfants, il fallait que l'ensemble du plateau soit fini. Seulement, certains enfants attendaient dès 12h30 dans la cantine, ce qui a été compliqué pour la gestion des flux. Il y avait aussi plus d'enfants qui souhaitaient se resservir que de RAB disponible sur certains repas. En conclusion le RAB n'est plus autorisé actuellement. Il y a cependant un engagement des collègues de SODEXO de proportionner les quantités selon les niveaux d'âge et de servir un peu plus les enfants identifiés comme « grands mangeurs ».

- Le CME souhaitait savoir s'il était possible de visiter la cuisine centrale de SODEXO et l'usine à compost des Alchimistes ?

Pour la cuisine, c'est possible mais il faudra au maximum 8 personnes, adultes compris. Pour les Alchimistes, madame COLAS reviendra auprès du service pour connaître les modalités.

Les PI ont exprimé leur souhait de faire les visites avec les enfants du CME si cela est possible.

Point service :

Un point de service a été effectué. Il est à noter que la file d'attente avec passage par roulement a été supprimée depuis la dernière semaine avant les vacances. Cela à donner l'occasion aux enfants de manger avec ceux qu'ils le souhaitent. Il faudra rester vigilant car des enfants sortent un peu plus tard que d'autres et le temps d'attente peut être long pour certains parfois.

Le Plan Grand Froid a été mis en place du 09 au 19 janvier inclus. A souligner qu'il ne s'agit en aucun cas d'une obligation nationale, mais d'un choix de la collectivité pour le bien-être des enfants.

En MATERNELLE, les MS allaient se positionner à la place des PS dans la cantine. Quant aux GS, il y en avait certains enfants en salle polyvalente et d'autres en salle de réunion de l'élémentaire. Les activités proposées étaient des coloriages, des dessins et des jeux au sol.

En ELEMENTAIRE, il y avait, au choix, 4 ateliers intérieurs la première heure et 3 ateliers la deuxième heure, avec les activités habituellement proposées. Il restait néanmoins possible de jouer au ballon dehors et de faire des jeux extérieurs. L'objectif était de réduire à 30mn le temps passé à l'extérieur par les enfants souhaitant ne pas être dans le froid.

Les PI ont ajouté qu'ils ont eu un retour positif des enfants sur l'organisation et des parents sur la communication.

Concernant les ateliers, il y a un succès fort en élémentaire avec la possibilité de faire jusqu'à 3 ateliers différents chaque jour. Il existe une réflexion sur la possibilité de faire des ateliers en maternelle pour les MS et GS.

Les PI ont eu des retours très positifs des enfants. De plus, il n'existe pas à ce jour de problèmes d'accès aux ateliers. Les enfants parlent beaucoup des ateliers et des sports pratiqués dans la cour de récréation.

Enfin, pour la tarification, le Trésor Public a repris la main sur la facturation. Les factures sont envoyées par le service mais les règlements sont à charge du TP. Lorsqu'il y a des difficultés de paiement, les familles doivent se rapprocher du TP.

La commission s'est finie à 19h20.

Ton avis nous intéresse !



Tourne s'il te plaît



sodexo
Tout commence au quotidien

Enquête de satisfaction Elémentaire

sodexo

Merci de cocher la case de la réponse choisie ✓

Si tu n'as pas d'avis ou que tu n'es pas concerné(e), laisse le rond vide.

	Très bien	Bien	Pas bien	Pas bien du tout	
Manger à la cantine c'est :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Que penses-tu :					
Des entrées	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Des plats chauds	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Des plats végétariens (sans viande, sans poisson)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Des yaourts et fromages	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Des desserts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Es-tu d'accord ?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Les menus changent assez souvent	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Les assiettes sont bien présentées	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
La salle est bien décorée	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
La cantine est calme	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
J'ai assez de temps pour manger	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
J'aime les repas de fêtes organisés parfois le midi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger chez moi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
En général, est-ce que tu finis ton assiette ?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Si Non, pourquoi ? Tu peux cocher plusieurs raisons					
<input type="radio"/> Je n'ai pas le temps de finir	<input type="radio"/> C'est froid	<input type="radio"/> Autre raison			
<input type="radio"/> Je n'aime pas	<input type="radio"/> Je n'ai plus faim				
En général, quand tu viens à l'école, tu manges à la cantine tous les jours :	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Dans quelle classe es-tu ?	CP <input type="radio"/>	CE1 <input type="radio"/>	CE2 <input type="radio"/>	CM1 <input type="radio"/>	CM2 <input type="radio"/>

Tu peux maintenant remettre ce questionnaire à la personne qui te l'a donné. Merci !

ENQUÊTE DE SATISFACTION 2023-2024

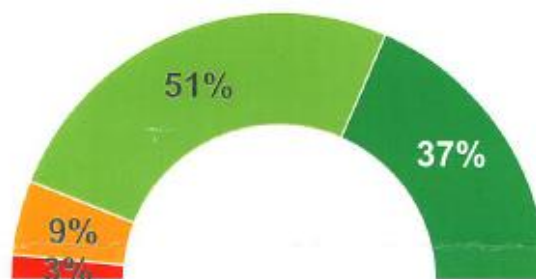
ECOLE DE BEYNOST - BEYNOST

ÉLÉMENTAIRE

Nous remercions les 194 convives d'avoir participé à notre enquête de satisfaction en novembre 2023. Les résultats nous permettent de mieux comprendre vos attentes pour mieux vous satisfaire

88%

sont satisfaits des repas et de l'espace restauration



■ Pas du tout satisfait(e) ■ Peu satisfait(e) ■ Satisfait(e) ■ Très satisfait(e)



NOS POINTS FORTS

- Les desserts
- Les repas de fêtes organisés parfois le midi
- Les yaourts et fromages



NOS AXES D'AMÉLIORATION

- Le calme de la cantine
- La présentation des assiettes
- Les entrées

Soyez assurés que, chaque jour, nous nous attachons à faire de votre repas un moment agréable et savoureux,

L'équipe de restauration.

FR101525 - BEYNOST - ECOLE DE BEYNOST - ÉLÉMENTAIRE



sodexo
ÉCOLES
& UNIVERSITÉS