

Comité consultatif restauration collective

Compte-rendu de la réunion du 29 juin 2023

Participants	Présents	Exc./Abs	Participants	Présents	Exc./Abs.
Marie Le Cadre, responsable du service restauration	X		Gérard Etoumann – RPE des écoles de la Chabossière		X
Cathy de Raimond, adjointe au service restauration		X	Sofiane Ouarets – RPE des écoles de la Chabossière		X
Antoine Audouin, gérant des approvisionnements, Restoria	X		Aurélien Vaillant – RPE des écoles La Métairie	X	
Nicolas Hurel, responsable régional Restoria		X	Amélie Le Grill – RPE des écoles de la Chabossière		X
Julien Brilland, responsable des engagements Restoria		X	Annelise Gaultier - RPE de l'école Marcel-Gouzil		X
			Ludovic Benoit – RPE des écoles de La Métairie		X
Emilie Billon – RPE de l'école Anne-Frank	X		Orianne Le Gabllec- RPE des écoles de La Métairie		X
Julie Deligné– RPE de l'école Anne-Frank		X	Anne Deniaud – RPE de l'école Anne-Frank		X
Tiphanie Rousseau – RPE du groupe scolaire Jean-Zay		X	Cathy Radigois – conseillère déléguée à la lecture publique	X	
Morgane Beneteau Heouzan – RPE de l'école Louise-Michel		X	Corinne Chénard – Adjointe à la culture et au patrimoine		X
Camille Bouay – RPE de l'école Rose-Orain		X	Gilles Philippeau – Adjoint à la prévention et à la tranquillité publique		X
Elsa Poulit Poublat – RPE de l'école Charlotte-Divet		X	Yvan Vallée- Elu « Ensemble pour Couëron »		X
Camille Lorient– enseignante de l'école Léon-Blum		X	Françoise Foubert – Elue « Couëron Citoyenne »		X
Karine Barbery - directrice de l'école Charlotte-Divet		X	Clotilde Rougeot – Adjointe à l'éducation	X	
Sidney Lopez – RPE de l'école Charlotte-Divet		X	Anne Laure Boché – Conseillère déléguée à la petite enfance		X
Gaelle Seguin – RPE de l'école Charlotte-Divet / Marcel Gouzil	X		Steven Kergoat – RPE des écoles Anne-Frank et Léon-Blum	X	
Barbara Walsh – RPE des écoles de la Chabossière		X	Liliane Morin- DDEN		X
Lucie Chaillou - RPE Louise Michel	X		Martine Le Guen - DDEN		X
Sandrine Maheo Perron – RPE du groupe scolaire Jean-ZAY		X	Fleouter Pascale – RPE de l'école Louise-Michel		X
Charlène Legeai - RPE du groupe scolaire Jean-Zay	X		Garrot Antoine – RPE de l'école Louise-Michel		X

Diffusion : A tous les participants, les élus représentant la Ville dans les conseils d'école + diffusion sur l'espace citoyens « Couëron c'est vous »

Ordre du jour :

- Echange autour des menus de septembre/octobre 2023
- Retours sur les actions menées en mai/juin 23
- Précisions sur les horaires de service des repas
- Rentrée 23/24
- Réponses aux questions

1- **Propos introductif**

Un tour de table est réalisé en préambule.

Les membres absents sont excusés dans ce contexte de fin d'année bien chargé.

1. **Menus septembre/octobre 2023**

Compte-tenu de l'instabilité des approvisionnements, il est délicat d'élaborer des menus en juin pour septembre/octobre.

De plus, les repas à thème travaillés avec les enfants ne sont pas encore tous transmis.

Il est nécessaire d'avoir une vision globale avant de transmettre les menus définitifs.

Ainsi, ceux-ci seront transmis pendant l'été aux membres du comité consultatif.

Ils reprendront la trame suivante :

- 60% de produits ayant un SIQO « Signes Identifiant la Qualité et l'Origine » ou une externalité environnementale positive, c'est-à-dire issus de l'agriculture biologique, label rouge, AOC, AOP, IGP, Bleu-Blanc-Cœur ;
- Un à deux repas végétariens par semaine ;
+ un plat principal végétarien au choix au quotidien ;
- Deux à trois repas à 4 composantes par semaine ;
- Des légumes toujours associés à un féculent (1/3 de légumes, 2/3 de féculents) ;
- Un aliment à l'honneur chaque semaine.

Nouveaux producteurs référencés sur la période :

- Echange en cours avec le porteur de projet de production de fromage sur la ferme de la Vinaudière (temps de travail réalisé le 20/03/23).
- Poisson du fournisseur CAP Marée : difficultés majeures à s'approvisionner en poisson sans peau, sans arêtes, pêchés localement.

Il est proposé de systématiser l'achat de poisson frais (pêché en Atlantique) à un grammage brut de 70g/enfant, à une fréquence d'une fois tous les 15 jours.

Ceci afin de limiter l'impact environnemental de la consommation de poisson tout en assurant la proposition de poisson de qualité, mieux consommé des enfants.

En compensation, des sources de protéines végétales seront associées lors de ces repas (pois chiche, fruits à coque etc.)

La chimère a été testée mais les retours ont été mitigés.

Question : si les approvisionnements étaient réalisés par la Ville, serait-il plus facile de s'approvisionner en poisson frais local ?

Réponse : Non, cela ne changerait pas la capacité à s'approvisionner en local, la difficulté relève vraiment de la notion « sans peau et sans arête ».

- Visite de la ferme de Kyrielle (située à Mouais) planifiée en octobre 2023 (ce fournisseur nous approvisionne en pâtes bio, fabriquées à partir du blé cultivé et transformé à Mouais).

Difficultés d'approvisionnements :

- En œufs durs, indisponibles depuis plusieurs mois.

- En poulets de qualité.

2. Retour sur les animations menées en mai/juin 2023

- Le club des testeurs est proposé 2 à 4 fois par cycle de menus.
Il a été plus difficile à mettre en place sur cette dernière période.
- Semaine des petits déjeuners : Paul-Bert et Jean-Macé



La temporalité de cette action est pertinente en fin d'année car elle permet de découvrir une variété plus importante de fruits notamment.

Le buffet proposé est composé d'aliments des différentes catégories : laitages (fromages blanc, yaourts, fromages...), céréales (pains variés, flocons d'avoine), de fruits (frais, secs, compote), de fruits à coque (amandes, noix...).

Cette action est croisée avec l'Education nationale : une convention avec l'Education nationale a été formalisée cette année. Une subvention partielle est versée à la Ville pour organiser ce temps.

- Semaine Santé sur le site MarcelGouzil, intégrant une intervention « nutrition ». La diététicienne de la collectivité est intervenue auprès de chaque classe pour échanger autour de l'équilibre alimentaire, introduire les notions d'alimentation durable.



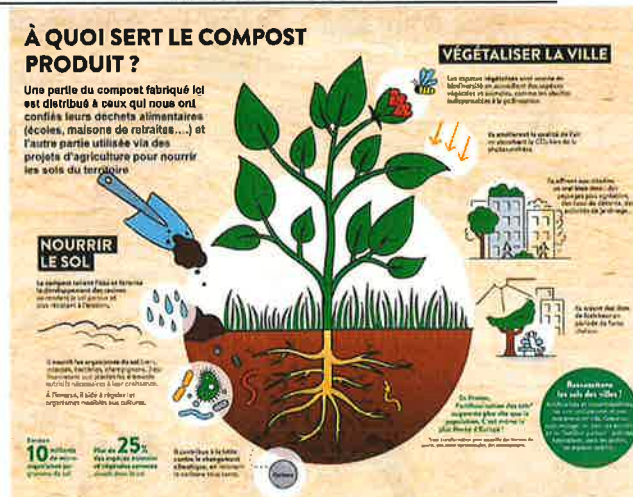
- Passerelles restauration pour les GS/CP sur plusieurs sites : Jean-Macé, La Métairie, Jean-Zay, Anne-Frank etc. Les enfants de maternelle déjeunent sur un ou plusieurs midis en salle de restauration élémentaire.



- Repas monochrome sur le site Louise-Michel (couleur : rouge)



- Intervention des Alchimistes Nantais sur le site de Marcel-Gouzil



À QUOI SERT LE COMPOST PRODUIT ?

Une partie du compost fabriqué ici est distribué à ceux qui nous ont confiés leurs déchets alimentaires (écoles, maisons de retraite...) et l'autre partie utilisée via des projets d'agriculture pour nourrir les sols du territoire.

NOURRIR LE SOL

Le compost enrichit l'écosystème du sol et favorise le développement des plantes en améliorant la rétention de l'eau et la disponibilité des nutriments.

Il enrichit les organismes du sol (vers, champignons, bactéries, etc.) qui jouent un rôle essentiel dans la fertilité et la santé des sols.

En France, il s'agit de réguler et d'optimiser nos pratiques agricoles.

25% Plus de 25% des engrais utilisés en agriculture sont d'origine animale.

Le compost est la lettre d'accompagnement à l'agriculture, car il permet de réduire les intrants chimiques.

VÉGÉTALISER LA VILLE

Les espaces végétalisés sont essentiels pour améliorer la qualité de l'air, réduire les îlots de chaleur urbains et favoriser la biodiversité.

En végétalisant les toits, les murs et les façades, on peut créer de nouveaux habitats pour les insectes et les oiseaux.

Le compost permet de nourrir les plantes et de favoriser leur croissance.

En France, il s'agit de réguler et d'optimiser nos pratiques agricoles.

Respecter les sols des villes !

Le compost est un produit naturel et écologique qui permet de nourrir les plantes et de favoriser leur croissance.

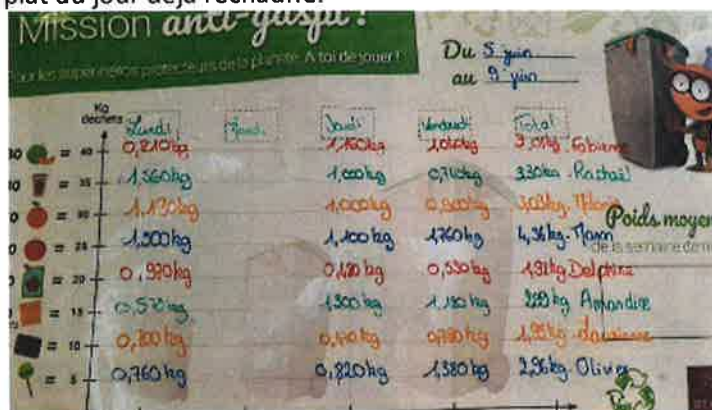
En France, il s'agit de réguler et d'optimiser nos pratiques agricoles.

- Potager et dégustation sur le site de Jean-Zay



- Repas avec les représentants de parents d'élèves de Jean-Zay en juin 2023, sur deux dates. 6 parents ont bénéficié du repas en restauration, avec une découverte de la pause méridienne dans sa globalité (tant le repas que les activités proposées). Les parents ont pu observer que ce temps est serein et bien accompagné par l'équipe d'animation. Cela permet de déconstruire les représentations de la pause méridienne, répondre aux différents questionnements.
- Un temps de repas était également planifié avec des représentants de parents d'élèves des écoles Charlotte-Divet et Marcel-Gouzil; ce temps a dû être annulé du fait d'un mouvement social. Il sera reporté à l'automne 2023.
Il est précisé que chaque association de parents d'élèves peut solliciter un temps de déjeuner au sein du restaurant auprès de la responsable de la restauration qui planifiera alors l'évènement.
- Découverte des salades sur le site d'Aristide-Briand
- Opération « légumes de saison » sur le site de Marcel-Gouzil en juin 2023, associée à la découverte des herbes aromatiques.
Un jeu de devinettes est mis en place pour faire deviner les herbes aromatiques, les légumes exposés. Les enfants sont amenés à associer les légumes et herbes.
- Enquête auprès des enfants de l'école Anne-Frank sur le déroulé de la pause méridienne, et réalisation d'un atelier « fromage blanc mystère ».
L'enquête a mis en évidence une volonté des enfants de choisir leurs activités et d'avoir davantage de temps pour manger.
- Pesées de déchets sur tous les sites avec retranscription aux enfants, à raison de 2 pesées par mois.
Les volumes de gaspillage alimentaire sur l'année 2022/2023 n'ont pas encore été finement analysés, mais ils semblent se stabiliser autour de 60-65 g de déchets/assiette. La posture éducative (amenant à ne jamais forcer un enfant à finir son assiette) et la volonté d'éducation au goût (amenant à faire découvrir tous les aliments, y compris ceux moins appréciés) conduisent à ce qu'il y ait un volume minimal de déchets alimentaires en

fin de service. De plus, le fonctionnement en liaison froide ne permet pas de réutiliser les excédents du plat du jour déjà réchauffé.



Les denrées non réchauffées et maintenues en chaîne du froid sont données aux Restos du cœur (deux fois par semaine en période hivernale, et une fois par semaine en période estivale).

En 2022, 350 kg de denrées ont été données.

3 - Précisions sur les horaires de service des repas

Les horaires des repas sont les suivants :

En élémentaire :

Un flux continu d'enfants déjeunent entre 11h50 et 13h30, avec des arrivées/départs tout au long du service.

Sur les deux écoles dont la pause méridienne dure deux heures (Jean-Zay et Aristide-Briand), la pause méridienne termine à 13h45.

En maternelle :

- 11h45-12h30 : premier service (petite section +/- moyenne section)

Redressage de la salle de restauration

- 12h40-13h15 : second service (grande section +/- moyenne section).

Le mois de septembre est un mois de calage, qui nécessite davantage de temps pour que chacun prenne ses repas.

Les services sont plus fluides après les vacances d'automne.

L'APE Charlotte-Divet et Marcel-Gouzil a alerté sur les horaires des repas des enfants de maternelle du second service, qui leur semblent tardifs.

Ce point n'est pas relevé par les autres associations de parents d'élèves siégeant au comité.

Il est précisé que l'organisation de la pause méridienne et du temps de repas intègre différents enjeux, notamment de sécurité : respect des allergies alimentaires, des régimes alimentaires, des conditions de sécurité au sein des bâtiments.

Rentrée 2023/2024

- Menus végétariens au choix

Pour la rentrée à venir, le repas végétarien sera proposé au choix au quotidien pour les élèves d'élémentaires.

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, le volume de repas produits sera identique (exemple : s'il y a 100 enfants à restaurer, 100 repas seront produits). Ainsi, des taux de prise seront évalués sur chaque restaurant afin de permettre une bonne répartition des repas du jour et des repas végétariens. La règle « *il y a du choix jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de choix* » sera mise en place : il est en effet possible qu'en fin de service, les enfants n'aient plus le choix.

Le mois de septembre permettra d'étalonner les effectifs nécessaires.

Par ailleurs, les enfants de maternelle auront la possibilité de goûter au quotidien ce repas (cuillère de dégustation).

- Les parcours d'éducation à l'alimentation

Pour l'année scolaire 2023/2024, les parcours d'éducation à l'alimentation sont en cours de construction par les équipes et non encore consolidés. Ils seront travaillés courant août et présentés lors du prochain comité.

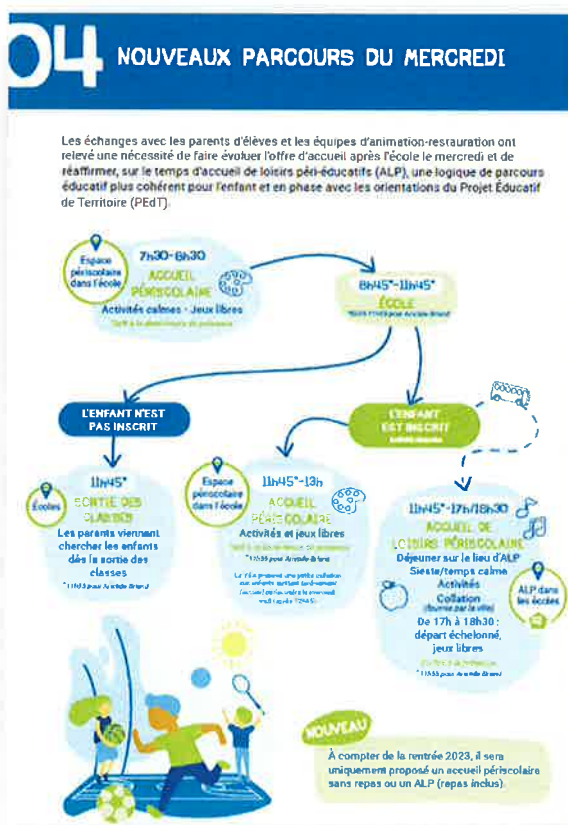
- Rappel de l'organisation spécifique du mercredi midi

Le guide « Mon année péri-éducative à Couëron » a été distribué aux familles début juin via les cartables (aux aînés de fratrie dans chaque école).

En amont, il a été présenté et travaillé avec les associations de parents d'élèves.

Ce guide précise notamment les modifications apportées sur l'organisation du mercredi après la classe. Ainsi :

- soit les enfants restent au périscolaire jusqu'à 13h;
- soit ils sont inscrits en ALP (accueil de loisirs périscolaire du mercredi) et déjeunent sur leur site d'ALP;
- la pause méridienne seule n'est donc plus possible à partir de la rentrée 2023/2024.



- Modification des délais de réservation de la pause méridienne (incluant la restauration scolaire) :

RÉSERVATION

NOUVEAU La réservation à l'accueil périscolaire du matin, du soir et du mercredi midi est désormais obligatoire pour les autres activités !

La diminution du délai de prévenance pour les réservations :
J-3 avant le jour de présence souhaité.

Cela permet de prévoir le nombre d'encadrants nécessaires sur les temps d'accueil, de limiter le gaspillage alimentaire, d'anticiper les besoins en collation sur le temps périscolaire du soir. À noter : si l'activité n'est pas réservée, sa tarification sera majorée.

Jour d'activité souhaité	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Délai limite de réservation	Jeudi soir avant minuit	Vendredi soir avant minuit	Samedi soir avant minuit	Dimanche soir avant minuit	Lundi soir avant minuit

MODIFICATION OU ANNULATION

La modification ou l'annulation des réservations se fait au plus tard 3 jours avant l'activité. En cas d'absence pour maladie, l'activité non consommée ne sera pas facturée si :

- l'absence de 1 à 2 jours fait l'objet d'une déclaration sur le portail e-dém@rches avec justificatif ou certificat sur l'honneur,
- l'absence de plus de 2 jours fait l'objet d'une déclaration sur l'honneur sur le portail e-dém@rches avec certificat médical

Ces documents doivent parvenir au plus tard 15 jours après l'absence de l'enfant. En l'absence d'annulation, l'activité sera facturée.

-Séance d'engagement Mon Restau Responsable® : « La restauration de vos enfants : on vous dit tout ! »

Sur le plan organisationnel, la séance de garantie aura lieu sur le site Marcel-Gouzil, le samedi 14 octobre 2023, de 10h à 12h30.

Il est proposé aux parents un stand dédié aux « représentants de parents siégeant au comité consultatif » pour cet évènement.

- ⇒ Un parent d'élève propose la mise en évidence de ce temps fort lors des conseils d'école. Ce point est noté mais les conseils d'école ne seront pas toujours en amont de la date de la séance publique.

Questions et remarques:

Question : Y a-t-il un risque de surproduction avec des effectifs actualisés plus tardivement ?

Réponse : Pas nécessairement, car les effectifs seront à priori plus justes donc plus facilement exploitables que ceux actuels. De plus, le taux de fréquentation de la pause méridienne (environ 80% des enfants scolarisés) amène à peu de variation d'un jour à l'autre. Le mois de septembre permettra de mieux cerner ce point.

- Révision des tarifs 2023/2024 :

Selon un principe de solidarité et d'accessibilité pour tous, les tarifs des accueils péri-éducatifs (accueil périscolaire y compris étude surveillée, pause méridienne et accueil de loisirs périscolaire – ALP) sont basés sur le quotient familial de chaque famille auquel s'applique un coefficient multiplicateur propre à chaque prestation.

Dans un contexte économique instable et subi, l'augmentation des charges à nouveau enregistrée au second trimestre 2023 (prix des denrées liées à la production de repas, fluides, ...) oblige la Ville à appliquer une évolution modérée mais incontournable d'une partie de sa tarification pour la rentrée 2023-2024. Pour tenir compte des difficultés que rencontrent les familles, la Ville a décidé de prendre en charge une partie du coût de fonctionnement supplémentaire et de limiter le surcoût. **Ainsi, une évolution de 2% est appliquée aux tarifs plafond des activités péri-éducatives.** Les nouveaux tarifs ci-dessous entreront en vigueur le 4 septembre 2023.

	Taux d'effort (coefficient multiplicateur)	Prix plancher (tarif non impacté)	Prix plafond
Pause méridienne	0.004	1,48 €	5,83 €
Accueil périscolaire ½ heure	0.00115	0,74 €	1,59 €
Etude surveillée ½ heure	0.00115	0,74 €	1,59 €
Accueil de loisirs périscolaire du mercredi après-midi intégrant le repas	0,0062	0,70 €	12,06 €

Proposés les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 15h45 à 16h30 en période scolaire, les ateliers Ville demeurent gratuits.

A titre indicatif, l'impact pour les familles concernées par l'évolution est présenté ci-dessous :

Pause méridienne (repas et surveillance éducative)	Les familles présentant un QF supérieur à 1 458 verront leur tarif passer à la rentrée prochaine de 5,72 € à 5,83 € par enfant.	Pour une famille de 2 enfants sur une base de 140 jours scolaires (hors mercredi) , cela équivaut à + 30,80 € à l'année.
---	---	---

- La hausse ne s'applique qu'aux familles ayant un QF élevé ?

Réponse : oui, cette hausse ne s'applique qu'aux familles ayant un QF au-delà des seuils mentionnés. Pour la rentrée 2024-2025, la politique tarifaire sera revue afin d'avoir une politique tarifaire actualisée.

- Le coût du repas au collège est bien moindre

Il ne s'agit pas du coût du repas mais bien de la pause méridienne dans sa globalité, intégrant notamment l'encadrement des enfants.

Au collège, l'encadrement des enfants est bien moindre, ce qui amène in fine à un coût de pause méridienne plus bas.

La proportion représentée par la denrée est estimée à 20/30% du coût de la pause méridienne.

La Ville rappelle que le coût global d'une pause méridienne pour la Ville est estimé à environ 10-12 euros. Les familles payent au maximum 5,83 euros, soit environ la moitié du coût réel de la pause méridienne.

- Serait-ce possible que le coût hors repas soit mieux présenté et distinct du coût de la pause méridienne?

Dans le cadre de la révision de la politique tarifaire, il est prévu en effet de présenter précisément la répartition des coûts. Ce travail avait déjà été réalisé en 2018, mais mérite d'être actualisé; les services y travaillent actuellement.

4- Questions diverses :

- Retours de parents du groupe scolaire Jean-Zay, avec quelques retours mitigés sur la quantité/qualité des repas :
 - Ratatouille froide : repas froid servi dans un contexte de hausse importante et brutale des températures. La Ville met dans ce cas en place un repas froid chaque semaine. Ce repas précis n'a pas plu et ne sera pas réitéré.
 - Poisson pané peu apprécié, jugé « granuleux ».
C'est un plat en général apprécié des enfants, mais comme évoqué en début de réunion, il sera priorisé le service de poisson frais.
 - Quantités parfois insuffisantes : la notion de « rab' » n'est parfois pas possible.
La responsable du service explique qu'en fonction du menu, il n'y a en effet pas toujours possibilité d'être resservi du plat chaud (exemple : frites, pâtes...). En revanche, il y a toujours possibilité d'avoir un complément soit d'entrée, soit de fromage ou de pain selon le menu.
 - Grande faim : Ce terme induit en erreur car laisse imaginer à l'enfant qu'il peut être servi davantage (notamment le jour des frites). Ce point sera revu car il serait en effet plus adapté d'avoir « faim normale » et « petite faim ».
 - Accompagnement des enfants de maternelle : souhait de mise en place des serviettes maternelles.
Ce point va être questionné avec l'équipe mais paraît pertinent et techniquement réalisable.
Des casiers à serviettes peuvent être nécessaires selon les lieux.
Il est précisé que l'état des serviettes fournies par les familles n'est pas toujours satisfaisant (parfois non lavées sur plusieurs semaines etc.) et que cela nécessite une communication et organisation en amont.
- Question de l'APE La Métairie : les serviettes lavables seront-elles mises sur le restaurant maternel ?
Oui, le meuble à serviettes nécessaire vient d'être acheté et les serviettes en tissu fournies par les parents pour la rentrée de septembre 2023.
- Remarque de l'APE Anne-Frank : un retour concernant le service de radis qui a priori n'a pas été associé à du pain beurre pour un ou plusieurs enfants.

Ce retour a surpris l'équipe qui n'identifie pas la problématique soulevée. Il est supposé qu'un enfant n'ait peut-être pas eu de pain ou beurre avec le radis, ou pas en quantité souhaitée.

- La présence de la responsable de la restauration aux conseils d'école est questionnée.

L'objectif n'est pas de créer des espaces de dialogue autour de la restauration en dehors du comité restauration.

En amont des conseils d'école, toutes les questions relevant de la restauration sont soumises à la responsable de la restauration qui les traite et renvoie les éléments au responsable de site scolaire.

- Le sujet des collations du périscolaire est soulevé

Pour rappel, « les tartines du périscolaire » ont été mises en place en janvier 2023.

A ce jour, aucun retour négatif n'est relevé, les « tartines » mises en œuvre sont appréciées. Elles peuvent toujours être complétées des reliquats du déjeuner (fromage, dessert, fruits...).

Un parent d'élève souligne son soulagement à ce sujet, car le temps consacré à cette thématique lui semblait conséquent, dès lors que le principe de collation est posé.

La prochaine date de comité consultatif restauration est fixée au mardi 17 octobre 2023 à 18h30 au restaurant scolaire des écoles La Métairie.

Marie Le Cadre
Responsable de la restauration et de l'entretien



Clotilde Rougeot
Adjointe à l'éducation



