

Comité consultatif restauration Compte-rendu de la réunion du 17 octobre 2023

Participants	Présents	Exc./Abs	Participants	Présents	Exc./Abs.
Marie Le Cadre – responsable de la restauration	●		Steven Kergoat – RPE des écoles Anne-Frank et Léon-Blum	●	
Cathy de Raimond – adjointe au service restauration		●	Orianne Le Gablec- RPE des écoles de La Métairie		●
Sandra Leparoux Maisonneuve – directrice éducation enfance jeunesse		●	Charlène Legeai - RPE du groupe scolaire Jean-Zay	●	
Antoine Audouin – gérant de l'entreprise Restoria	●		Fleouter Pascale – RPE de l'école Louise-Michel		●
Clotilde Rougeot – Adjointe à l'éducation	●		Gaëlle Seguin – RPE de l'école Charlotte-Divet / Marcel Gouzil	●	
Corinne Chénard – Adjointe à la culture et au patrimoine		●	Sidney Lopez – RPE de l'école Charlotte-Divet		●
Gilles Philippeau – Adjoint à la prévention et à la tranquillité publique		●	Gérard Etoumann– RPE des écoles de la Chabossière		●
Anne Laure Boché – Conseillère déléguée à la petite enfance		●	Julien Hauray – RPE des écoles De la Chabossière	●	
Yvan Vallée- Elu « Ensemble pour Couëron »	●		Marina Jego – RPE des écoles Jean Zay	●	
Françoise Foubert – Elue « Couëron Citoyenne »	●		Gaëlle Seguin – RPE des écoles C.Divet et M.Gouzil	●	
Liliane Morin- DDEN		●			
Martine Le Guen - DDEN		●			
Karine Barbery - directrice de l'école Charlotte-Divet		●			

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 :

1. Présentation du service restauration collective et entretien ménager : organisation et missions
2. Menus et animations de la période de novembre/décembre 2023
3. Retour sur la séance publique Mon Restau Responsable®
4. Informations diverses

1- Présentation du service restauration collective et entretien ménager : organisation et missions

Rattaché à la direction éducation, enfance et jeunesse, le service de restauration collective et entretien ménager est composé d'environ 100 agents, encadrés sur chaque restaurant scolaire par une responsable du restaurant et de l'entretien.

Par ailleurs, la cuisine centrale est composée de 8 agents, encadrés par un responsable de production. L'activité de cette unité est suivie spécifiquement par l'adjointe au service restauration collective et entretien ménager.

Tous les repas sont produits sur les agents de la collectivité sur le site de la cuisine centrale.

Les denrées brutes sont livrées par l'entreprise Restoria, dont le gérant approvisionneur est présent au quotidien en cuisine. 60% des denrées sont dites « de qualité » car elles bénéficient du label « issu de l'agriculture biologique », « label rouge », « AOC », « AOP », « Bleu Blanc Cœur » etc.

Les achats les plus locaux possibles sont priorisés : la viande est toujours d'origine française, et de nombreux producteurs locaux sont sollicités (ferme de Kyrielle, GAEC de Mezerac, ESAT de Blain, Boulangerie Carlier, lait « en direct des éleveurs » de Remouillé etc.)

Sur chaque site scolaire, un office centralise la préparation des repas, qui sont ensuite distribués sur deux restaurants qui y sont rattachés :

- Le restaurant maternel

Les repas sont servis à table, en deux services :

- Entre 11h45 et 12h30 pour le 1^{er} service (élèves de PS et MS)
- Entre 12h40/12h45 et 13h15 pour le 2nd service (élèves de GS +/-MS)

- Le restaurant élémentaire.

Les repas sont servis en self entre 11h50 et 13h20

Les enfants arrivent en flux continu, se servent leur repas et repartent librement une fois qu'ils ont consommé leur repas.

Deux écoles ont un service à table en élémentaire : le restaurant d'Aristide-Briand et le restaurant annexe de Marcel-Gouzil.

Les denrées non consommées sont :

- compostées si non réutilisables (déchets assiette, denrées déjà réchauffées...);
- re-servies lors des temps de collations (fruits, fromages, laitages, pain) ;
- données à l'association les Restos du Cœur dans le cadre d'un conventionnement de don de denrées alimentaires.

Afin de présenter de la manière la plus accessible possible le fonctionnement du service, un guide a été réalisé récemment. Il sera distribué dans le cartable de chaque enfant au retour des vacances d'automne 2023.

Un exemplaire est remis à chaque participant en séance, et annexé en PJ à ce compte-rendu.

Le document sera également mis en ligne sur le site de la ville, rubrique restauration : <https://www.ville-coueron.fr/enfance-et-jeunesse/restauration-scolaire/>

Les membres du comité consultatif restauration se réunissent avant chaque période de vacances scolaires, pour :

- évoquer les menus de la période suivante ;
- partager les actualités du service, projets d'éducation à l'alimentation ;
- répondre aux questions des membres.

Ces réunions se déroulent soit dans les restaurants scolaires, soit en cuisine centrale (l'annexe).

Chaque année, une mise à jour des membres du comité consultatif est réalisée, après les élections des représentants des parents d'élèves.

Chaque association est donc invitée à nous renvoyer le nom des deux personnes fléchées sur le comité consultatif restauration pour l'année scolaire en vigueur.

La liste de diffusion sera ainsi actualisée pour le prochain comité consultatif de novembre/décembre.

Le compte-rendu de chaque réunion du comité consultatif restauration est systématiquement publié sur l'espace « Couëron c'est vous » et accessible à tous.tes : <https://coueroncestvous.ville-coueron.fr/>

2- Proposition de menus novembre/décembre 2023

Les menus ont été transmis la semaine précédente.

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponses apportées	Animations réalisées	Choix de l'aliment à l'honneur
1	Mercredi 08/11/23 : entrée en cours de définition	De la macédoine mayonnaise sera proposée	Menu proposé par les écoles de la Chabossière autour des saisons et des couleurs	Champignon
2	Mercredi 15/11/23 : haricots verts non de saison + le menu n'apparaît pas comme étant végétarien	Les haricots verts sont surgelés et permettent aux producteurs d'écouler leur production estivale Ce menu est bien végétarien et sera corrigé dans ce sens	Menu des élèves de Marcel-Gouzil autour de la courge	Céleri
3	Mercredi 20/11/23 : petits pois non de saison	Les petits pois sont surgelés et permettent aux producteurs d'écouler leur production estivale.		Pommes de terre
4	27/11 au 01/12/23			Semaine Bleu- Blanc-Coeur
5	06/12/23	Rajout de pommes de terre au four avec le burger		Salade verte

	07/12 : salsifis à la tomate : recette ?	Les salsifis sont servis avec une sauce tomate, telle des pâtes à la sauce tomate. Il s'agit de salsifis en conserve, qui sont davantage fondants.		
6	12/12 : repas de fin d'année Vendredi 15/12 : semoule au lait	La glace prévue au menu n'est pas encore précisée et dépendra des approvisionnements Les semoules au lait ne sont pas toujours appréciées, bien qu'elles soient cuisinées maison.		Haricots blancs
7	19/12 : liégeois au chocolat	Remplacé par un chocolat chaud (jamais proposé au menu, à revoir en terme d'appréciation)		Chocolat

Questions globales

- Alternative végétarienne : elle est proposée systématiquement aux élèves inscrits au régime sans porc, sans viande ou végétariens.

Depuis la rentrée de septembre 2023, l'offre végétarienne est proposée au choix aux enfants d'élémentaires. A ce jour, l'alternative végétarienne n'apparaît pas sur Nantes dans ma Poche.

- Les parcours d'éducation à l'alimentation ont été co-construits sur chaque école par les encadrants de restauration et animation.

Sur la période écoulée (septembre/octobre), les équipes se sont mobilisées :

- autour de la préparation de la séance publique Mon Restau Responsable ;
- autour de la co-construction du parcours d'éducation à l'alimentation pour l'année 2023/2024;
- autour de la transmission des règles de fonctionnement du restaurant (petites et grandes faim, tri des déchets, sensibilisation à goûter, etc.) ;
- atelier autour des pommes sur Jean-Zay en septembre 2023 ;
- atelier autour des fruits et légumes sur Jean-Zay le 12/10/23, avec INTERFEL (interprofession des fruits et légumes) ;
- atelier autour de la carotte sur Aristide-Briand prévu initialement le 20/10/23 mais reporté en novembre 2023.

Les clubs des testeurs n'ont pas encore été remis en place, et les commissions restauration enfants seront progressivement mises en place à partir de novembre/décembre 2023.

De nombreuses actions sont programmées sur la période à venir.

- Notre partenaire Ecopôle propose également aux enseignants des actions d'éducation à l'alimentation en classe. Les appels à candidatures ont été transmis aux directions d'école.
- La Ville participera à la Semaine européenne de réduction des déchets en novembre, avec une animation réalisée par les alchimistes nantais à Paul-Bert.
- Les menus à thème travaillés par les équipes avec les enfants sont planifiés dès novembre pour Marcel-Gouzil et Paul-Bert/Jean-Macé/Aristide-Briand.

Les parcours d'éducation à l'alimentation 2023/2024 pourront être évoqués plus précisément lors du prochain comité consultatif restauration.

3- Retour sur la séance publique Mon Restau Responsable®

Ce samedi 14/10/23 avait lieu notre séance publique « *La restauration scolaire de vos enfants : on vous dit tout* ».



Ce temps fut très apprécié des acteurs comme des participants.

Environ 150 parents/enfants se sont déplacés et ont pu aller sur chaque stand proposé.

Plusieurs partenaires étaient présents : le GAB44, Ecopôle, producteurs locaux, Les Alchimistes Nantais, Restoria.

Les équipes ont pu faire découvrir les repas produits au quotidien par la cuisine centrale, réaliser des ateliers.

Un quizz a été distribué aux familles.

Un flyer « Mon Restau Responsable® : on vous dit tout » sera remis à toutes les familles à la rentrée de novembre 2023.

Retour des représentants de parents d'élèves :

- Les parents présents qui ont fait un retour ont apprécié la démarche et le temps proposé.
- Le nombre de personnes présentes semble faible vs le nombre d'enfants.
- Echange autour de la temporalité de réalisation de l'évènement : le moment semble adapté.

- Les dégustations ont été appréciées : à davantage mettre en valeur pour le prochain évènement selon les représentants de parents d'élèves.
- Les actions proposées par les partenaires auraient pu être plus interactives.
- Une visite de la cuisine centrale pourrait être envisagée et semble attendue de certaines familles.

Les recettes de la restauration seront mises à jour dans la rubrique dédiée sur e-dém@rches >> interrogation partagée concernant le lieu de dépôt des recettes : le site internet semble plus approprié que l'espace e-dem@rches selon les familles.

4- Informations diverses

- Modification des repas du mercredi

Depuis cette rentrée, seuls les enfants restant en ALP déjeunent en restauration le mercredi. Cela permet de réunir les enfants pour le temps de repas dès le début du temps d'ALP, et de fermer deux restaurants scolaires (La Métairie et Louise-Michel). Dans une logique de sobriété et de répartition cohérente des enfants sur le territoire, ce changement amène à une réorganisation conséquente.

Les mercredis sont sereins, les effectifs enfants permettent un encadrement adapté de ces temps de prises alimentaires.

Retours des représentants de parents d'élèves :

- Retour de certaines familles concernant la collation du périscolaire du mercredi entre 12h30 et 13h00 (Jean-Zay et La Chabossière).

Réponse de Clotilde Rougeot : la Ville ne souhaite pas que les enfants puissent consommer un pique-nique sur ce temps périscolaire par souci d'équité et d'organisation de ce temps. La collation proposée est une collation d'attente avant le déjeuner qui suit, qui ne doit pas couper l'appétit. Sur le site de Jean-Zay, cela représente environ 6 à 8 enfants.

Il est précisé que le temps d'ALP du mercredi ainsi reposé permet un vrai temps de qualité aux enfants, tant sur le repas que sur l'accueil de loisirs.

- Repas végétariens au choix

Depuis cette rentrée, les enfants d'élémentaire peuvent choisir au quotidien le repas végétarien. Nous sommes toujours en phase expérimentale, car les taux de prise varient très fortement d'un jour à l'autre. Progressivement les repas végétariens sont également proposés aux enfants de maternelle.

- Difficultés de recrutement

Nous souhaitons porter à la connaissance des membres du comité consultatif restauration les vives difficultés rencontrées en termes de recrutement. Cette rentrée a été très complexe, avec un taux d'absentéisme jamais vécu sur le service sur une période plutôt habituellement sereine.

Tous les postes étaient pourvus au 01/09/23, mais dès le 1^{er} jour des démissions, absences massives sont venues désorganiser le service.

Cela a amené à :

- Des modifications ponctuelles de menus afin de maintenir la continuité de service tout en prenant en compte la capacité à faire.
- La fermeture du restaurant annexe de Marcel-Gouzil, compte-tenu du détachement de plusieurs agents en cuisine centrale pour préserver la production des repas.

A noter : en 2022/2023, environ 250 enfants déjeunaient sur Marcel-Gouzil.

En septembre/octobre, ce sont environ 235 enfants qui déjeunent, ce qui a facilité la fermeture du restaurant annexe sans amener à des conditions d'accueil trop dégradées au sein du restaurant élémentaire principal.

- La fermeture ponctuelle de la cuisine centrale du 23/10 au 02/11/23, amenant à solliciter Restoria pour la fourniture de repas pendant les centres de loisirs. La Ville tient à remercier Restoria qui a répondu présent à cette sollicitation, afin que des repas puissent être servis sur cette période de vacances scolaires.

Pour la reprise au 06/11/23, 10 nouveaux agents seront intégrés sur des remplacements (maternité/longues maladies) et le service met tout en œuvre pour que les conditions d'accueil des enfants et de travail des agents soient préservées.

- **Appel à projets « Mieux manger pour tous »**

La Ville a été sélectionnée dans le cadre de l'appel à projet « Mieux manger pour tous ». Ainsi, depuis le 10/10/23, le service restauration produit spécifiquement 12 repas/jour à destination des Restos du cœur. Progressivement, le volume de repas produits à destination de l'association évoluera.

Des actions fortes en matière de lutte contre la précarité alimentaire seront mises en œuvre en 2024, à l'appui de l'expertise du service restauration.

5- Réponse aux interrogations

- **Collation périscolaire** : Retour de Jean-Zay qui évoque le fait que certains enfants aient vraiment très faim lorsqu'ils rentrent à domicile.

Réponse : il sera nécessaire d'identifier les enfants dont il est question pour vérifier qu'ils consomment bien la totalité de la collation proposée et que le repas du déjeuner soit bien consommé.

Les réservations à l'accueil périscolaire sont obligatoires depuis la rentrée de septembre 2023. En revanche depuis la rentrée, des écarts persistent entre les réservations et les présences.

- **Aristide-Briand** : retour sur le mécontentement d'une famille concernant le repas du 16/10/23 où un demi cordon-bleu a été servi à un enfant.

Réponse : Un mail a été reçu par le service relations aux familles et une réponse a été apportée :

« Depuis la rentrée du 04/09/2023, le service restauration propose un repas végétarien au choix pour tous les enfants. La cuisine centrale de la Ville produit bien quotidiennement la totalité des repas prévus pour les enfants présents en restauration : à la fois les repas du jour et les repas végétariens. Le taux de consommation de l'offre végétarienne n'est pas toujours stable, ce qui amène à ce qu'en fin de service il n'y ait plus forcément le choix entre le repas du jour et le repas végétarien.

Dans ce cas, il est proposé aux enfants :

- *Le repas végétarien du jour.*
- *Ou le repas du jour en ½ portion, complété du plat végétarien du jour.*

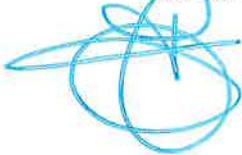
C'est ce qui s'est produit ce 16 octobre 2023 au sein du restaurant Aristide-Briand : votre enfant a donc eu une ½ portion de cordon bleu, complétée du repas végétarien.

Ce n'est pas quotidien et sans aucun lien avec l'inflation des denrées alimentaires. »

- Les visites sur le temps de pause méridienne sont appréciées et seront poursuivies sur 2023/2024 avec l'objectif de partager un temps de pause méridienne sur chaque école, avec les représentants de parents d'élèves. Il n'est pas possible d'étendre ces visites à toutes les familles, ces visites sont bien réservées aux représentants de parents d'élèves élus.

Le prochain comité consultatif restauration aura lieu le jeudi 7 décembre 2023 à 18h30 au restaurant annexé à la cuisine centrale.

Marie Le Cadre
Responsable du service de restauration collective
et d'entretien ménager



Clotilde Rougeot
Adjointe à l'éducation

