

[14/11/2017]

Réunion préparatoire à l'appel d'offres de restauration scolaire + Commission menus

Personnes présentes :

Mme Weytens, maire adjointe en charge de l'enfance, la jeunesse et les questions scolaires

Mme Baudet, conseillère municipale déléguée au périscolaire, aux centres de loisirs et à la restauration scolaire

Mme Vandaele, coordinatrice restauration scolaire

Mmes Dandy, Verhaeghe, Ghersa et Robert, représentantes de parents d'élèves APLE Gaston-Dumont

• Liaison froide > liaison chaude

[Proposition APLE]

Étudier la possibilité d'une liaison chaude qui inclurait dans l'appel d'offres les travaux d'aménagement de la cuisine de manière à préparer les repas sur place.

Ce point est considéré comme prioritaire par les représentants de parents d'élèves. L'objectif est de proposer à l'ensemble des enfants des écoles maternelles et élémentaires de Vaux-le-Pénil une offre de restauration équivalente basée sur une préparation des repas sur place.

[Réponse de Mmes Weytens et Baudet]

Cela implique, à Gaston-Dumont, d'importants travaux pour adapter la cuisine qui n'a pas été conçue pour cela lors de la construction du groupe scolaire dans les années 1990. La décision doit faire l'objet d'une discussion entre élus et de tels travaux ne pourraient être faits d'ici la rentrée 2018.

Pour se donner le temps d'avancer, le prochain marché de restauration scolaire serait alors passé pour 1 an, puis modifié ensuite en fonction des travaux qui seront effectués.

• Le bio dans la restauration scolaire

[Proposition APLE]

Augmenter la part de bio en introduisant des fruits, légumes et fromages issus de l'agriculture biologique française (voire francilienne) et de saison.

On trouve également sur internet un certain nombre de ressources pour introduire davantage de produits biologiques dans la restauration collective (suivant une proportion qui reste à définir et sans pour autant augmenter les coûts) :

Le GAB IdF accompagne les collectivités, notamment via l'aide à la rédaction de marchés publics pour les rendre accessibles aux producteurs bio d'Ile-de-France :

<https://www.bioiledefrance.fr/collectivites/mettre-en-place-des-circuits-bio-de-proximite/restauration-collective/>

Marie-Clémentine FOUSSAT

Responsable Mission Restauration Collective

06 70 65 16 47 / mc.foussat@bioiledefrance.fr

Le site de la FNAB dédié à la restauration collective :

<http://www.repasbio.org/>

Et plus particulièrement la page consacrée à la rédaction des appels d'offres.

Je vous joins notamment un pdf téléchargeable sur cette page.

Un site recense également les expériences menées dans des cantines collectives dont la gestion est concédée à une société de restauration :

http://www.restaurationbio.org/liste-des-experiences?field_mode_de_gestion_value=1

[Intervention Scolarest]

Le sujet a été évoqué en fin de commission menus avec la représentante Scolarest.

Elle n'a pas connaissance, parmi leur client, d'une cantine 100% bio. Selon elle, la moyenne est de 20%, ce qui correspond à 1 menu entièrement bio chaque semaine ou à 1 produit bio chaque jour. Ce point sera rediscuté lors d'une prochaine rencontre préparatoire à l'appel d'offres de restauration scolaire.

• Suivi des avis des enfants

Mettre en place un système de suivi qui permette de connaître les avis des enfants, notamment lors de l'introduction de nouveaux plats ou de menus à thème, par exemple sous forme de jetons (verts et rouges) comme cela avait été évoqué lors d'une commission menus.

[Réponse Mme Vandaele]

Elle réfléchit à une solution basée sur des questionnaires à remplir.

[Réactions parents + élus]

Cette solution peut être un peu lourde à mettre en place. Il convient de trouver une solution plus simple à utiliser pour les enfants et plus rapide à évaluer pour les équipes de cantine.

• Bilan acoustique

À la suite du sondage mené au printemps 2016 par l'APLE auprès des enfants qui fréquentent la restauration scolaire à Gaston-Dumont, la gêne occasionnée par le bruit avait été exprimée par de nombreux enfants. Une étude acoustique a donc été effectuée dans les deux restaurants scolaires de la ville durant le mois d'août 2017, sans la présence d'enfants.

[Réponse de Mme Vandaele]

Les résultats vont être communiqués aux parents d'élèves, mais l'étude ne fait pas apparaître de problème particulier au niveau des restaurants scolaires. En revanche, la salle polyvalente de l'école Romain-Rolland nécessite des aménagements.

La mairie va peut-être faire réaliser une étude de bruit dans les deux restaurants scolaires en présence des enfants.

[Précision de Mme Baudet]

Un contact doit être pris avec la mairie de Pontcarré (77) qui a réalisé des aménagements afin d'atténuer la résonance dans la cantine scolaire de la ville. Cette information avait été communiquée par Mme Dandy, membre de l'APLE.

• Autres pistes d'amélioration proposées par l'APLE :

- Préciser le pourcentage maximum de gras dans les viandes en sauce car c'est une critique qui est souvent revenue lors du sondage que nous avons réalisé en 2016 et qui réapparaît régulièrement depuis.
- Associer davantage les enfants (par l'intermédiaire des animateurs) aux animations organisées par le prestataire sur le temps du repas.
- Proposer systématiquement en accompagnement un féculent en complément du/des légume/s proposé/s si le menu n'en contient pas non plus en entrée. Même si les menus sont équilibrés sur la semaine, il faut tenir compte du fait que certains enfants ne mangent pas tous les jours à la cantine.
- Lors du sondage réalisé au printemps 2016, certains parents et enfants – notamment en maternelle – ont exprimé le souhait d'avoir des menus moins complexes (cf. certains menus thématiques basés sur des associations de produits parfois trop originales).

>>> À l'issue de ces deux réunions, la décision a été prise d'organiser un **nouveau temps de réflexion le lundi 20 novembre 2017 entre 14h30 et 15h30 (probablement à la Ferme des Jeux, à confirmer)** afin de reparler de toutes ces questions avant le début de la rédaction de l'appel d'offres de restauration scolaire.