

Date de la réunion | Heure 05/02/2020 | 10h-12h | Lieu de la réunion Lieusaint

Réunion  
organisée par

Mmes Clarisse Robert  
et Laurène Clouzeau,  
APLE Vaux-le-Pénil



## Rencontre avec :

- Mme Hulin, maire adjointe de la ville de Lieusaint en charge de l'enfance,
- Mme Chauvet, responsable du service enseignement animation,
- M. Gauthier, responsable du service restauration.

## Représentants de la Mairie de Vaux le Pénil :

- Mme Baudet, élue en charge de l'enfance,
- M. Gastrein, élu en charge de la culture,
- Mme Vandaele, coordinatrice des deux restaurants scolaires,
- Mme Ribeiro, chef d'équipe du restaurant scolaire Gaston-Dumont, et son homologue du restaurant scolaire François-Mitterrand.

## Représentants de l'APLE Vaux-le-Pénil :

Mmes Audrey Dandy, Amandyne De Oliveira, Clarisse Robert.

## COMMENT FONCTIONNE VOTRE RESTAURATION SCOLAIRE A LIEUSAIN ?

Actuellement, il y a 5 groupes scolaires sur la commune de Lieusaint, qui comptent pour chacun une restauration pour 300 couverts. Chaque restauration fonctionne avec un cuisinier, 2 agents de cuisine et 5 agents de service. Toutes les cuisines sont équipées d'un four, d'une sauteuse et d'un feu vif.

Les maternelles ont un choix unique, les élémentaires ont un double choix sur les entrées, fromages ainsi que les desserts et 2 choix pour le plat principal (viande/végétarien ou poisson/végétarien). C'est un menu unique pour tous les groupes scolaires. Le menu végétarien a été introduit une fois par semaine à partir de 2017 et, depuis 2018, les enfants ont chaque jour le choix entre un plat avec des protéines animales (viande ou poisson) et un plat végétarien. L'enfant choisit ce qu'il veut manger. Une préparation minute est également possible. Les sauces sont servies à part.

Le menu comprend 5 composants. Le prestataire est Sodexo choisi à la suite d'un marché public de fourniture de denrées alimentaires.

La mise en place du marché a nécessité des discussions – parfois assez tendues – avec le prestataire pour que le cahier des charges soit respecté à la lettre, mais cela fait partie de la relation client-fournisseur inhérente à ce type de contrat.

Le goûter comprend 3 éléments : un produit laitier, du pain (ou produit « plaisir » type gâteau ou viennoiserie), et un fruit. Une fois par semaine, un gâteau maison est confectionné.

Pour lutter contre le gaspillage, les effectifs sont communiqués le matin même afin de cuisiner le midi.

Le Bio est servi à hauteur de 3 entrées, 2 accompagnements, 2 fromages ou laitages et 2 fruits, le tout par semaine, soit 40 %.

Dans le cahier des charges il est indiqué que le Bio doit provenir dans un rayon de 200km depuis Lieusaint.

L'évaluation des repas par les enfants se fait :

- en maternelle grâce aux ATSEM,
- en élémentaire avec les animateurs qui assistent au repas des enfants et veillent au bon déroulement.

Communication auprès des familles : 2 « forums » (= portes ouvertes) sont organisés chaque année dans les restaurants scolaires, l'un en mai, l'autre en septembre.

## **QUEL EST LE COUT D'UN REPAS POUR LES FAMILLES ?**

La mairie de Lieusaint applique un taux d'effort et non un calcul au quotient familial. Les tarifs des repas varient entre 0.26 € et 4.23 €.

## **QUEL EST LE COUT D'UN REPAS POUR LA MAIRIE ?**

Le coût d'un repas pour la maternelle est de 1,94 €, en élémentaire de 2,14 €, d'un adulte de 2,71 € et du goûter 0.94 €.

## **CONCLUSION**

Nous allons programmer un déjeuner dans l'une des restaurations scolaires de Lieusaint, proposé par Mme Chauvet Magali, Mme Hulin Nadine, et M. Gauthier Lesly.

Ces personnes seront invitées, elles aussi, à observer le déroulement d'un service du midi dans l'une des restaurations scolaires de Vaux le Pénil et d'y déjeuner.

Les deux villes souhaitent rester en contact et ont émis l'idée de créer un groupe de travail qui pourrait réunir d'autres municipalités désireuses d'échanger sur leurs pratiques.