

Compte-rendu de la Commission Restauration du Samedi 26 juin 2021_

PARTICIPANTS :

2 Élèves représentants des écoles :

Sakkal Louna pour Auguste RENOIR et Kergastel Clément pour Gérard Philippe élémentaire.

Représentant Mairie :

Mme SANS Eve, Maire, adjointe à l'enfance et éducation

Mme BLOT Carole, mairie service enfance

M REBOUILLEAU Thierry, conseiller municipal délégué

M MARSAL Pierre-olivier, conseiller délégué à la jeunesse

M HELIN Rémy, conseiller municipal

Mme DAGUET Francine, conseillère municipale

Mme PAUVERT Sonia, ATSEM maternelle Dolto

M GENESLAY Frederic, Cuisinier sur G. Philippe

Parents d'Elèves :

Marylaure CHANDELIER-BOBET (A.Renoir) , Marie KERGASTEL (GP elem), Laurent

CHIGNARD (GP mat)

SUJETS A L'ORDRE DU JOUR

- Bilan du plan alimentaire : avril à juillet 2021
- Proposition du plan alimentaire : septembre à décembre 2021
- Questions diverses

1- Bilan du plan alimentaire : avril à juillet 2021 ,

Questions-remarques parents/ enfants

Réponses de la mairie

Réponses de Frédéric le Cuisinier

- Les élèves font remarquer que certains fruits ne sont pas toujours assez mûrs ou trop froids.

Obligation pour les fruits coupés (ananas) de les conserver très frais pour respecter les normes sanitaires. Les autres fruits sont sortis un peu à l'avance pour éviter d'être trop froids mais sont obligatoirement frais pour être aux normes.

- Les représentants des élèves font remonter que leurs camarades souhaiteraient plus de menus exotiques, internationaux, repas à thème.

Les menus à thème ont du succès et les enfants sont demandeurs, la mairie propose de former une commission menu « jeunes » avec des élèves et des animateurs pour réfléchir à des propositions de menus.

La communication de la mairie sur ces menus à thème peut être également améliorée.

- depuis que les élèves mangent par classe dans un espace réduit, les enfants de GP se plaignent d'être trop serrés et de ne pas pouvoir manger en face de leur plateau.

La mairie réfléchit à une solution mais tant que le protocole sanitaire impose le non brassage des élèves et le maintien des distanciations entre les classes, l'espace reste limité.

- Retour des enfants par rapport aux « demi- portions »

Sur GP, des moitiés de part (fruits, viande, saucisse...) sont proposées aux enfants qui ne mangeraient pas tout afin de les inciter à goûter et éviter de jeter une portion

entière.

La mairie précise que si l'enfant a mangé toute sa part il est autorisé à demander sa moitié restante.

Exemple du burger : Frédéric précise qu'il avait prévu des vrais burgers, copieux avec cuisson minute. Des demi burgers avaient été prévus pour le rab et certains ont été proposés aux enfants pour qui le burger entier serait trop important. En fin de service il restait des burgers entiers que les enfants ne sont pas venus chercher.

- Certains animateurs n'autorisent pas les enfants à retourner chercher leur demi part s'ils n'ont pas terminé leur plateau.

Il sera rappelé aux animateurs que la consigne est de goûter à tout, pas forcément de finir le plateau. Une consigne commune est prévue d'être donnée à tous les animateurs à ce sujet.

Reproposer aux enfants qui n'ont eu que des moitiés de retourner chercher une demi portion s'ils le souhaitent.

Le cuisinier précise également que la portion de fruit par enfant est de 100g donc si un fruit est trop gros (banane, pomme par ex) il peut être coupé en 2 sans que celui-ci soit considéré comme une demi-portion.

Sur la maison de l'enfance, une part par enfant est prévue, mais la répartition dans les plats servis à table ne correspond pas toujours au nombre d'enfants de la table. Une vigilance est demandée aux animateurs pour que chaque enfant ait sa part.

Une communication envers les enfants et les parents sera proposée à la rentrée pour réexpliquer ce fonctionnement.

Hors période Covid une visite groupée des cuisines peut être proposée aux parents qui seraient intéressés afin de voir le fonctionnement.

Il sera également possible pour les parents d'élèves de participer à un repas sur place en prévenant suffisamment à l'avance.

- Certains élèves regrettent de ne plus avoir de choix quand ils passent en dernier :

Frederic essaie d'anticiper les goûts des élèves afin de quantifier les portions mises à disposition tout en gardant l'avantage de pouvoir choisir. Il est donc possible que les élèves qui passent en dernier aient moins de choix que les premiers, c'est pour cela qu'un roulement est prévu entre les classes pour que ce ne soit pas toujours les mêmes enfants qui passent en dernier.

La mairie propose que si ce principe implique trop de frustration, qu'il n'y ait pas de choix, du moins sur certains desserts.

Ce fonctionnement a déjà été révisé et abandonné sur la maison de l'enfance ou le service à table ne permettait pas de satisfaire tous les enfants.

- Questionnement de certains parents sur la présence des menus végétariens :

Sonia Pauvert de la maison de l'enfance confirme que les maternelles ne mangent pas beaucoup les jours de menus végétariens .

La mairie rappelle que la loi Egalim impose un menu végétarien par semaine et que les cuisiniers ont dû s'adapter à cette nouvelle norme.

<https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

RAPPEL dernière commission :

_ Les repas végétariens sont très largement faits maisons (risotto, galette, moussaka, chili, tajine...) sauf nuggets ou omelettes. L'omelette est préparée industriellement à base d'œufs frais conditionnés sous vide afin d'éviter tout risque de salmonelle.

_ Les légumes sont le plus souvent frais, d'origine française et de saison. L'hiver, des légumes surgelés sont utilisés afin de faire varier les saveurs. Dans le respect des engagements pris lors de l'affiliation à la charte qualité proximité du pays du Mans (www.paysdumans.fr/projets/charte-qualite-proximite)

_ Il existe une nette différence de prix entre un produit issu de l'agriculture conventionnelle ou de l'agriculture biologique. Pour exemple : le kilo de pomme golden biologique coûte 58% plus cher (1.55 euros/kg contre 2.45 euros/kg).

- Questionnement de parents par rapport aux tarifs d'un repas :

La mairie rappelle que le fait que le tarif du repas soit fixe sur le quotient familial est un choix politique.

En fonction du quotient le tarif varie entre 2€ et 5,5€ + majoration pour les extérieurs Arnage.

Le prix de revient d'un repas (matière première, frais de fonctionnement, frais de personnel...) revient à 11,30€.

La mairie précise donc que les foyers au plus haut quotient familial ne payent que 48,68 % du prix réel du repas et que le reste est à la charge de la commune, donc les familles au plus haut quotient familial ne payent pas pour les familles ayant un quotient familial plus faible.

2- Proposition du plan alimentaire : septembre a Décembre 2021

La lecture des menus par semaine est faite. Les menus ont satisfait les différentes parties.

Quelques modifications en lien avec les goûts des enfants et l'équilibrage sur la semaine ont été apportées. En fin de commission, les élèves représentant l'école Auguste Renoir ont pu valider le choix des entrées qui seront proposées à leurs camarades sur la période.

Rappel : service à table à la maison de l'enfance, et self sur G.Philippe . Du fait de cette particularité, il n'y a pas de choix possibles sur la maison de l'enfance pour les entrées, les fromages et les desserts.

3- Questions et remarques diverses

À partir de 2022, la loi Egalim va exiger : 20% du budget destiné aux produits bio et aux produits locaux. L'ensemble des communes devant répondre à ces nouvelles normes, la demande auprès des fournisseurs va se faire pressante et cette concurrence risque de faire monter les prix des produits.

Afin de stabiliser le coût du repas pour les familles et de permettre que cette augmentation du budget attribué à ces produits de qualité se traduise réellement dans l'assiette des enfants ; des parents ont soumis l'idée de création d'une ferme permaculture sur Arnage qui alimenterait en fruits et légumes les cuisines.

Mme SANS a annoncé que cette piste était en réflexion et qu'une commission extramunicipale allait s'emparer du sujet.

Dans le cadre d'un projet pédagogique , un jardin potager a été mis en place avec les élèves de GP, le cuisinier . Des fruits et légumes ont été plantés mais malheureusement, compte tenu des règles en vigueur, cette production ne peut être utilisée par le cuisinier ou les enfants.

Sur Renoir, 2 bacs ont également été installés, avec l'aide des services de la mairie et quelques parents, afin que les élèves puissent venir y planter leurs petites graines avec leur enseignante.

Il s'agit d'un jardin partagé et participatif en libre accès.

Durant la période estivale les habitants de la Gautrie sont donc invités à venir l'entretenir et en récolter ses fruits.