

Présents :

M. Mondon (parent d'élèves Diderot), Mme Danigo (parent d'élèves Joliot-Curie A), Mme Corond (directrice maternelle Kergomard), Mme Teguaia (parent d'élève Hugo)

Mme Etave : adjointe au Maire

Mme Gibert : directrice adjointe des services socio-éducatifs

Mme Maillard : chef du service restauration

M. Daillon : adjoint au chef de service restauration

M. Larminier : chef de production

Ordre du jour :

1. Bilan de la rentrée scolaire 2017/2018
2. Programmation des travaux dans les groupes scolaires en lien avec la restauration
3. Approvisionnements en denrées alimentaires
4. Equilibre alimentaire, grammages, diversité
5. Perspectives 2018
6. Questions diverses

La séance est ouverte à 19h par un tour de table de présentation.

Mme Etave présente ensuite l'historique et le fonctionnement du comité des usagers. Il s'agit d'une instance de concertation qui fonctionne depuis les années 80. Il se réunit 2 à 3 fois par an et traite des questions relatives au temps du repas, à l'amélioration du service, à la composition des repas. Il a notamment contribué à la mise en place de la charte de la restauration. L'objectif est de permettre la représentation et plus encore l'expression des demi-pensionnaires et de leurs parents concernant le fonctionnement du temps méridien.

Mme Etave poursuit en présentant le Sidoresto, Syndicat Intercommunal de coopération dans le Domaine de la Restauration pour les villes de Vitry et Gentilly, et les valeurs au service desquelles il œuvre : proposer des repas de qualité, être à l'écoute des besoins...

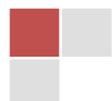
Bilan de la rentrée scolaire 2017/2018

Mme Etave indique que, cette année, on comptabilise plus de 10 000 enfants scolarisés au sein de 43 écoles (4 000 en maternelle et 6 000 en élémentaire).

8 classes ont été ouvertes en élémentaire et 6 en maternelle, contre 3 fermetures de classe (élémentaire Cotton A, élémentaire Jaurès, maternelle Michel).

Point sur la fréquentation des restaurants scolaires

Mme Maillard transmet quelques données sur la fréquentation des restaurants scolaires. On note une stabilité avoisinant les 60% de fréquentation.



ÉCOLES	EFFECTIFS ÉLÉMENTAIRES			EFFECTIFS MATERNELLES		
	Élèves	Rationnaires	Part de rationnaires	Élèves	Rationnaires	Part de rationnaires
CACHIN	607	405	66,72%	225	124	55,11%
CASANOVA				118	68	57,63%
COTTON	372	216	58,06%	147	69	46,94%
JOLIOT-CURIE	544	336	61,76%	238	180	75,63%
DIDEROT	282	208	73,76%			
ÉLUARD	415	219	52,77%	121	64	52,89%
FRANCE	291	135	46,39%	226	109	48,23%
HUGO	227	121	53,30%	163	93	57,06%
JOURÈS	402	252	62,69%	278	180	64,75%
KERGOMARD				120	68	56,67%
LANGEVIN	357	198	55,46%	244	151	61,89%
MAKARENKO	489	268	54,81%	233	101	43,35%
MALASSIS				184	109	59,24%
MICHEL				282	173	61,35%
MONTESQUIEU	500	356	71,20%			
MOULIN	366	174	47,54%	230	120	52,17%
PASCAL	246	149	60,57%	155	94	60,65%
PERRAULT				160	113	70,63%
ROUSSEAU				135	69	51,11%
SALMON				354	286	80,79%
SAUSSAIE				172	76	44,19%
VERNE	199	90	45,23%	117	73	62,39%
WALLON	663	465	70,14%	199	120	60,30%
TOTAUX ECOLE	5960	3592	60,27%	4101	2440	59,50%
TOTAL GENERAL	10061	6032	59,95%	Effectifs pris au 16/10/2017		

Gros travaux

L'école maternelle Salmon a été inaugurée. Elle comporte désormais 14 classes, diverses salles d'activités, une belle salle de restauration à dimension des enfants.

L'école maternelle Langevin a été agrandie, l'école maternelle Makarenko également, des travaux ont été réalisés sur l'élémentaire Wallon où la restauration dispose dorénavant d'un réfectoire supplémentaire.



Les travaux de l'élémentaire Makarenko ont été achevés début 2017, la construction d'un centre de loisirs primaire est en cours.

Un centre de loisirs primaire a été créé à Diderot.

Approvisionnements

Mme Maillard explique que le Sidoresto, en tant qu'établissement public, est soumis aux règles de l'achat public. A ce titre, il passe des marchés publics d'approvisionnement, en étant particulièrement vigilant sur les critères qui suivent :

- Fourniture de bœuf de type « race à viande »
- Fourniture de poulet certifié
- Fourniture de denrées exemptes d'OGM ou issues du clonage
- Proximité géographique et circuits courts
- Préservation de l'environnement, contributions au développement durable
- Respect du bien-être animal
- Produits issus de l'agriculture biologique
- ...

L'analyse des dossiers de candidature et le croisement des différents critères de sélection permettent de sélectionner les fournisseurs.

Ce sont 9 marchés qui sont conclus, comportant chacun un nombre de lots variables mais pouvant aller jusqu'à 12. Les marchés des produits carnés et bio sont annuels, les autres peuvent être reconduits deux fois.

Equilibre alimentaire, grammages, diversité

Mme Maillard expose les règles nutritionnelles auxquelles le Sidoresto se conforme. Il s'agit du GEMRCN dont l'objectif principal est l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité compte tenu des objectifs du Plan National Nutrition Santé.

Cela consiste en l'application de fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs, un contrôle des grammages des portions servies selon l'âge et des recommandations particulières quant au sel, pain, eau et sauces.

L'idée est d'augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents, de diminuer les apports lipidiques et de rééquilibrer la consommation d'acides gras, de diminuer la consommation de glucides simples ajoutés, d'augmenter les apports en fer et calcium.

Quelle est la fréquence de présentation des produits panés ?

Le GEMRCN indique que les panés peuvent être proposés 3 ou 4 fois sur 20 repas.

Un parent questionne sur la consommation de viande rouge qu'il considère trop importante, quelles sont les alternatives à la viande ?

Le plat protidique (viande, œuf, poisson) doit être présent à chaque repas, car il garantit les apports en fer nécessaires aux enfants. Le Sidoresto ne propose pas de viande à chaque repas mais alterne avec du poisson ou des œufs.

Il est rappelé que le repas du midi à la restauration est parfois le seul repas équilibré de la journée que les enfants consomment.



Il est parfois observé une réduction du sel dans les préparations.

Le GEMRCN incite à modérer l'utilisation du sel, mais les cuisiniers doivent néanmoins être attentifs au goût de leurs préparations.

Questions diverses

A qui s'adresse le comité des usagers ?

La diffusion est large : les directions des écoles, les parents d'élèves au travers des associations de représentants de parents d'élèves. Les professionnels du temps méridien sont également invités...

De quelle façon les insatisfactions peuvent-elles être remontées, comme par exemple les fruits servis qui ne seraient pas mûrs ?

Un mail ou un appel peuvent être effectués au Sidoresto pour signaler les remarques ou les interrogations. Les fournisseurs sont ensuite contactés ou, le cas échéant, les équipes de production peuvent fournir des explications.

A quoi sont dûs les changements de menu ?

Il arrive parfois que le Sidoresto rencontre des problèmes d'approvisionnement (date de livraison non respectée, quantité insuffisante...) ou des dysfonctionnements techniques (panne de matériel de cuisson...) nécessitant une grande réactivité et le changement des menus. Les changements de menu sont systématiquement transmis aux écoles.

Ces informations de changement de menu ne sont pas systématiquement relayées aux parents par les écoles.

Certaines écoles accueillent des tout petits (moins de 3 ans). Tous ne sont pas passés par un mode de garde en crèche. En conséquence, l'alimentation est complexe et certains ne sont nourris qu'au biberon... S'il y avait plus de tout petits, une réflexion serait-elle engagée pour initier plus progressivement ces enfants ?

Le rôle des encadrants du temps méridien est d'inciter à manger sans forcer et il faut parfois être imaginatif.

Est-il possible pour les parents de venir dans les écoles sur le temps du repas ?

Bien sûr et même de déjeuner sur place. Cela permet de se rendre compte de l'organisation, du service, de ce qui est mangé... Il suffit de l'organiser avec la direction de l'école, laquelle transmettra le nombre de repas nécessaires au Sidoresto.

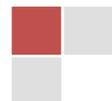
Les barquettes sont-elles garanties sans produit toxique ?

Les conditionnements utilisés par le Sidoresto sont compatibles avec une utilisation alimentaire et ne contiennent ni bisphénol A ni phtalates.

De quelle façon se fait la désinfection des fruits dans les écoles ?

Le nettoyage des fruits se fait à l'eau claire.

Pourquoi les fruits non consommés et non épluchés sont-ils jetés ?



Ce n'est pas la consigne, les fruits encore consommables peuvent être réutilisés en particulier pour le goûter.

Pourquoi le service de soupe ne se fait-il pas plus souvent ?

La soupe est en effet proposée uniquement durant les congés scolaires ou sur le temps des centres de loisirs. Le service de soupe pose la problématique de la remise en température, de la vaisselle, de la plonge, mais une solution technique doit pouvoir être trouvée surtout si ce type de plat est apprécié des enfants.

Les pâtes multicolores sont appréciées, est-il possible d'en proposer plus souvent ?
C'est une idée à retenir.

Mme Maillard sollicite les personnes présentes pour trouver des idées pour les repas à thème mensuels, toutes les propositions étant les bienvenues

La séance est levée à 20h15

