

**Compte-rendu de la réunion du groupe de travail  
sur la restauration scolaire et le centre de loisirs**

**Jeudi 26 janvier 2017**

**Présent(e)s :**

**M. LAFEUILLE**, Conseiller municipal à la réussite éducative et aux activités périscolaires  
**Mme MARTEAU**, Responsable du service Education et temps de l'enfant  
**Mme BENARBIA**, Responsable du service Restauration  
**Mme BOUGUERN**, Coordinatrice périscolaire maternelle  
**Mme TIBONNIER**, Coordinatrice périscolaire élémentaire  
**M. DENIS**, Directeur de l'école Courcoux  
**M. CLAVEL**, Directeur d'exploitation société ELIOR  
**M. MONTEL**, Responsable des flux société ELIOR  
**Mme BENESTEBE**, Représentante des parents d'élèves de l'école maternelle Les Bruyères  
**Mme LEFEVRE**, Représentante des parents d'élèves de l'école élémentaire Paul Langevin  
**Mme NOUIRA**, Représentante des parents d'élèves de l'école maternelle Romain Rolland  
**Mme ENGASSER**, Représentante des parents d'élèves des écoles maternelle Calmette et élémentaire Paul Langevin  
**Mme BOSSIS**, Représentante des parents d'élèves de l'école maternelle Julie Daubié  
**M. BOUCHEKIOUA**, Représentant des parents d'élèves de l'école maternelle Courcoux  
**M. BELLOIR**, Représentant des parents d'élèves de l'école élémentaire Romain Rolland  
**Mme MALAURE**, Agent de restauration de l'école maternelle des Bruyères

**Excusé(e)s :**

**M. GUIRAUD**  
**M. BENHAROUS**  
**M. BAC**

**Ouverture de la séance par M. LAFEUILLE** qui annonce l'ordre du jour :

- Présentation d'une synthèse de l'observatoire du goût,
- Remarques sur la période écoulée,
- Etude des menus mars et avril,
- Dégustation de deux produits.

**M. LAFEUILLE** informe qu'une visite de la cuisine centrale de Rosny est proposée le 10 mars de 9h30 à 12h00. Pour des raisons de sécurité et d'hygiène 10 personnes maximum pourront être présentes (5 parents et 5 représentants de la Ville). Les personnes intéressées par cette visite doivent se faire connaître auprès du service Education au plus tard le 20 février.

**Mme MARTEAU** précise qu'un mail d'information sera envoyé aux représentants des parents d'élèves élus figurant sur la liste des personnes habituellement invitées aux commissions de restauration. Les parents souhaitant assister à la visite devront préciser s'ils sont véhiculés afin que la ville puisse s'organiser si elle doit emmener certaines personnes.

## **Synthèse de l'observatoire du goût**

M. CLAVEL présente la synthèse de l'observatoire du goût sur la période octobre à décembre 2016 et explique qu'il s'agit d'un outil permettant de mesurer la popularité des plats proposés aux enfants.

Cette démarche est importante pour permettre d'anticiper sur l'évolution des goûts, des attentes et ainsi faire évoluer les menus et réduire le gaspillage.

Chaque composante est notée par les responsables périscolaires qui recueillent les avis des enfants de maternelle et élémentaire.

Cette analyse a été mise en place durant le dernier trimestre 2016 dans les écoles Les Bruyères et Paul Langevin.

Afin d'établir précisément la consommation des repas, une fiche d'évaluation a été élaborée.

A l'issue de chaque semaine, ce document est recueilli, analysé et un compte-rendu est transmis régulièrement à la Ville.

Ainsi, un bilan trimestriel peut être établi, faisant ressortir les "tops" des plats qui intègrent les menus et les "flops" qui permettent de retravailler les produits ou les déréférencer.

La synthèse de l'appréciation démontre que 91,4% des plats ont été notés "bien consommés" pour les deux écoles : 88% pour les Bruyères et 94% pour Paul Langevin ; les résultats diffèrent dans ces deux écoles car la consommation des repas est différente entre les élémentaires et les maternelles.

M. CLAVEL précise qu'Elior se fixe l'objectif de 90% d'appréciation correspondant à la moyenne nationale.

M. LAFEUILLE informe qu'à partir du mois de mars, deux autres écoles, une maternelle et une élémentaire, seront désignées pour accueillir l'observatoire du goût.

M. DENIS fait remarquer que la grille de notation relève de la subjectivité des personnes.

M. CLAVEL confirme que cela traduit essentiellement l'appréciation de ceux qui notent.

M. BOUCHEKIOUA, demande s'il est possible d'obtenir une copie de ce document.

M. LAFEUILLE répond qu'il s'agit d'un document interne à la ville qui ne peut être diffusé mais qu'un exemplaire pourra être consulté lors de la prochaine commission.

### **1. Bilan de la période écoulée**

Mme BOUGUERN rapporte que le menu indien du 21/11 a été très apprécié ainsi que le pain au curcuma préparé pour cette occasion.

M. LAFEUILLE souligne que ce menu à thème a été programmé pendant la semaine internationale des droits de l'enfant.

Mme BOUGUERN fait part d'autres remarques :

Les enfants apprécient moins les pâtes, le riz ou le blé lorsqu'ils sont accompagnés de légumes.

Le panais du 10/01 a été bien accueilli par les enfants.

Le cordon bleu et les coquillettes du 13/01 ont été très appréciés.

Le menu de Noël a rencontré un vif succès.

La galette des rois a été également appréciée mais elle a été servie froide à l'école Calmette.

Mme Bouguern demande à Elior s'il est possible, lorsqu'un produit peut être chauffé, d'en faire mention sur les étiquettes.

Mme BENARBIA précise que dans tous les autres établissements la galette a été chauffée à l'initiative des agents.

M. CLAVEL prend cette remarque en considération et apprécie les retours sur les nouveaux produits tel que le panais ; cela permet à Elior de s'engager sur des volumes de commandes auprès des producteurs partenaires locaux et de maintenir ainsi le tissu agricole en sécurisant leur production.

Mme BOUGUERN rapporte que le yaourt local et Bio du 11/01 a été très apprécié.

M. CLAVEL rappelle que ce yaourt est produit par la ferme de Viltain (78) où deux classes de l'école Waldeck Rousseau effectueront une visite programmée au mois d'avril. A cette occasion, un service de yaourt aura lieu durant cette semaine.

Mme BOUGUERN informe que les choux rouges et blancs ne sont pas très appréciés et le céleri rémoulade est préféré au céleri vinaigrette. Par ailleurs, les crêpes au fromage sont fades et la texture est molle.

M. CLAVEL souligne la volonté d'Elior de favoriser les produits de saison et prend note de la remarque relative aux crêpes.

Mme BOUGUERN signale que le menu du 9/01 (l'entrée et le plat sans protéines animales) n'a pas été apprécié par les enfants de maternelle ni d'élémentaire.

Certaines soupes « façon maison » sont très salées et le potage cultivateur du 20/01 manquait de goût.

M. CLAVEL prend note de cette remarque, il précise que toutes les soupes sont faites « façon maison » et explique le processus de production dans lequel tous les cuisiniers ont l'obligation de goûter les préparations.

Mme BOUGUERN poursuit ses remarques :

Le cake à la carotte du 21/11 était trop compact et n'a donc pas été apprécié.

Le sauté de bœuf du 13/12 et le sauté d'agneau du 27/12 étaient trop durs difficiles à mastiquer.

Les petits pois du 05/01 manquaient de cuisson.

La salade gourmande du 17/01 n'a pas été appréciée en raison de l'aspect.

Le menu du 23/01 a été très bien mangé par les enfants.

Mme TIBONNIER a les mêmes remarques pour les écoles élémentaires. Par ailleurs, elle souhaiterait que la roulade de volaille sans porc soit accompagnée de cornichon comme c'est le cas pour le saucisson à l'ail.

Mme MALAURE précise que la brandade de saumon du 20/01 était trop hachée

Mme LEFEVRE fait remarquer qu'il y a en général un manque d'assaisonnement dans les salades et un manque de sauce en accompagnement des plats.

Mme BOSSIS demande pour quelle raison les goûters au Centre de loisirs pendant les vacances de Noël ne correspondaient pas à ce qui était inscrit sur les menus.

M. LAFEUILLE explique qu'en raison de contraintes techniques liées aux travaux effectués au Centre de loisirs, des goûters pratiques ont dû être mis en place.

M. DENIS souhaite savoir s'il est possible de proposer un menu végétarien complet au lieu de servir uniquement un plat sans protéine animale.

Mme MARTEAU répond que dans ce cas, on pourrait éventuellement ne pas retrouver tous les apports nutritifs nécessaires.

M. MONTEL précise que la diététicienne conseille une entrée protidique sans viande le jour où il y a un plat végétarien.

Mme BOSSIS fait remarquer qu'il y avait pourtant de l'œuf en entrée début mars.

Mme MARTEAU répond que le cahier des charges mentionne l'obligation d'avoir un plat sans protéine animale et non un menu végétarien ce qui n'exclut donc pas qu'il y ait un œuf en entrée.

**M. LAFEUILLE** rappelle que le cahier des charges a été élaboré en concertation avec les parents dans lequel il avait été décidé qu'il y aurait un plat sans protéines animales une fois par mois.

**Mme ENGASSER** demande s'il est expliqué aux enfants des classes élémentaires, l'intérêt du plat végétarien et s'il est possible qu'un travail de communication sur ce sujet (comme le menu de Noël) soit effectué.

**M. LAFEUILLE** indique que dans le cadre des animations et des sessions relatives au goût, des explications sont développées auprès des enfants sur le mieux manger ainsi que sur les plats sans protéines animales.

## **2. Etude des menus des mois de mars et avril 2017**

**Mme BOSSIS** fait remarquer que les tomates et concombres présents la semaine du 27/02 ne sont pas des produits de saison.

**M. CLAVEL** indique que certains légumes qui ne sont pas « de saison » sont introduits dans les menus afin d'éviter la redondance. L'objectif d'Elior est d'apporter de la diversité avec l'aide de ses partenaires locaux, même si ce n'est pas contractuel, en ajoutant progressivement chaque année de nouveaux produits comme par exemple le yaourt de la ferme de Viltain.

**Mme MARTEAU** précise que les concombres peuvent être consommés tout au long de l'année.

**M. BOUCHEKIOUA** demande si les produits faits « façon maison » sont préparés par la cuisine centrale de Rosny sous-Bois.

**M. MONTEL** répond par l'affirmative et précise que toutes les pâtisseries sont « faites maison ».

**Mme BENESTEBE** demande si la présence d'un gâteau le 2/03 ainsi qu'un goûter fourré ne pose pas un problème nutritionnel trop riche.

**M. CLAVEL** répond que la diététicienne équilibre les menus par jour et sur la globalité de la semaine.

**Mme MARTEAU** confirme que cet équilibre est surveillé, comme par exemple pour le fromage que l'on évite de proposer le midi et au goûter.

**M. CLAVEL** explique que la nouveauté du 9/03 est une compote de banane sous son lit de fromage blanc avec des brisures de spéculoos. Ce produit a été choisi à l'issue d'une animation Innovation culinaire, où les chefs proposent des menus élaborés dans la cuisine centrale, à un panel de 50 enfants qui les testent à différents niveaux (visuel, odeur, texture, goût) et notent les recettes via des questionnaires qui sont ensuite analysés par un organisme indépendant. Ces tests ont lieu dans toute la France. Les nouvelles recettes, dès lors qu'elles dépassent 70% de satisfaction, sont validées et seront proposées dans les prochaines grilles des menus.

**M. MONTEL** annonce une nouveauté dans les poissons (le filet de julienne servi le 8/03) ainsi que la mousse pom-pom (fromage blanc, crème et garniture façon tatin) qui sera présente le 23/03. Il rappelle que les carottes braisées « circuit court » du 11/04 sont issues de la production de Xavier Dupuis, partenaire d'Elior, situé dans le département des Yvelines. Une autre nouveauté sera présente avec le brownie le 16/03.

**Mme ENGASSER** demande la composition du riz niçois

**M. MONTEL** donne la recette : riz, haricots verts, tomates, olives noires, échalotes et ciboulette.

**Mme LEFEVRE** demande si au goûter les baguettes sont « tartinées » pour les enfants.

**Mme BENARBIA** répond que les agents effectuent toujours cette préparation.

**Mme ENGASSER** demande si la sauce est systématiquement servie avec le poisson.

Mme BOUGUERN répond par la négative.

Mme ENGASSER demande ce qu'est le grillé cacao.

M. MONTEL explique qu'il s'agit d'un biscuit sec recouvert de chocolat.

Mme ENGASSER demande si les glaces sont « faites maison ».

M. MONTEL répond par la négative.

Mme ENGASSER demande la composition de la pâte à tartiner.

M. MONTEL indique que la base de cette pâte est constituée de chocolat et de noisettes.

M. CLAVEL évoque l'animation pommes/poires en date du 17/01 effectuée à l'école Paul Langevin. Les fruits proviennent de 2 vergers situés dans le Loiret dont les producteurs sont engagés auprès de « Jardins de Pays ».

L'objectif était de faire découvrir et goûter aux enfants les différentes variétés et culture de ces fruits et souligne qu'il serait intéressant d'avoir un retour sur l'appréciation des enfants.

Mme LEFEVRE indique que son enfant était très enthousiasmé.

Mme MARTEAU explique le mode d'attribution et le choix des animations proposées par Elios. Celles-ci sont proposées à l'ensemble des directeurs d'écoles, mais il arrive que certaines écoles ne soient pas intéressées. Dans le cadre du marché, 10 animations doivent être proposées et actuellement ce chiffre est largement dépassé.

Quelques modifications ont été demandées par les participants :

02/03 : inversion du céleri et du concombre.

07/03 : inversion de la chiffonnade de salade et de la salade farandole

14/03 : ajout de sauce citronnée avec le poisson

16/03 : remplacement des fromages par des flans vanille et caramel

21/03 : inversion de la salade farandole avec les champignons émincés

23/03 : inversion du céleri avec les carottes râpées

24/03 : inversion des fromages blancs

27/03 : inversion du trio de crudités avec les radis et beurre

05/04 : remplacement du fromage par un yaourt aux fruits

21/04 : ajout d'un double choix de glace au chocolat

24/04 : pâte à tartiner remplacée par 2 barres de chocolat

27/04 : inversion des fromages

### **3. Dégustation de deux produits**

Le brownie « façon maison » et le jus d'orange Tropicana ont été appréciés par l'ensemble des participants.

Fin de la réunion à 20h30.

La prochaine réunion aura lieu :

**Jeudi 30 mars 2017 à 18h30**  
**Salle du suffrage**