

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

Mardi 25 septembre 2018

Présent(e)s :

M. BENHAROUS, Maire adjoint à l'éducation et aux affaires périscolaires
Mme MARTEAU, Responsable du service éducation et temps de l'enfant
Mme BENARBIA, Responsable du service restauration
Mme TIBONNIER, Coordinatrice périscolaire élémentaire
Mme BOUGUERN, Coordinatrice périscolaire maternelle
M. GOUDONNET, Directeur de la cuisine centrale ELIOR
Mme PETITEAU, Diététicienne société ELIOR
Mme IDIR, Représentante des parents d'élèves de l'école maternelle Romain Rolland
Mme JUDITH, Représentante des parents d'élèves de l'école Calmette
M.BELLOIR, Représentant des parents d'élèves de l'école élémentaire Romain Rolland
Mme AKDENIZ, Agent de restauration de l'école maternelle Courcoux

Excusé(e)s :

M. GUIRAUD
M. BAC
Mme TROLLE

En préambule **M. BENHAROUS** informe que cette première réunion de l'année scolaire contraint la municipalité à convier les parents élus l'année scolaire précédentes. Comme chaque année, une fois que les élections des représentants des parents auront eu lieu, la municipalité adressera un courrier à chaque conseil local afin qu'il établisse la liste des parents élus souhaitant participer aux travaux de la commission de restauration : ce sont ces parents désignés qui seront conviés pour les prochaines réunions.

M. BENHAROUS ouvre la séance et annonce l'arrivée de **M. DARCHE**, directeur régional chez Elior, qui remplace **M. CLAVEL**. Le parcours de **M. DARCHE** présente des expériences diverses. Ayant exercé dans une cuisine centrale plus importante, à Chelles (77), il connaît parfaitement les contraintes rencontrées concernant la production et les livraisons des repas. Il assurera un suivi global du marché liant ELIOR à la Ville des Lilas, le suivi quotidien étant assuré par d'autres interlocuteurs.

La Ville a porté à sa connaissance les difficultés logistiques rencontrées depuis le début de l'année, notamment concernant les réapprovisionnements tardifs rendant ainsi l'organisation du service compliquée mais qui n'ont pas influé sur la qualité des repas. La nécessité d'avoir un interlocuteur dédié au quotidien est un point important qui a également été rappelé.

M. BENHAROUS présente l'ordre du jour :

- Bilan de la période écoulée
- Etude des menus novembre et décembre 2018
- Dégustation d'un produit

M. BENHAROUS informe que la grille des menus de septembre et octobre étudiée collectivement lors de la dernière commission a subi certains changements.

- il avait été acté avant l'été que du pain « bio » serait servi une fois par semaine ; ceci a été mis en place le jour concerné a été fixé au jeudi. Dès le début du marché au mois de janvier 2018, ELIOR a demandé à M. THOMANN (boulangier Lilasien qui fournit le pain les autres jours de la semaine) de fournir du pain « bio » mais ce dernier ne peut produire pour le moment que du pain fabriqué à partir de farine issue de l'agriculture biologique et qui n'est donc pas labellisé. La Ville ayant la volonté de développer la gamme des produits « bio », y compris le pain, a accepté qu'un autre boulanger situé à Aubervilliers, produisant du pain labellisé « bio », fournisse le pain « bio » une fois par semaine. En revanche les viennoiseries et le pain durant les autres jours de la semaine continueront d'être fournis par le prestataire habituel.

- plusieurs changements ont été apportés suite à la précédente commission : en effet, au moment de l'élaboration de la grille des menus des mois de septembre et octobre, des plats de substitution à la viande ont été prévus comme décidé lors de l'élaboration du cahier des charges. Ces plats ont été qualifiés de « plats végétariens » alors que l'appellation de « plat sans viande » aurait été plus juste. De ce fait, certaines familles ont compris, à juste titre, que ces plats de substitution seraient strictement végétariens c'est-à-dire sans poisson ni œuf. La Ville a donc décidé que tous les plats de substitution seraient exclusivement végétariens jusqu'à la fin de l'année scolaire et a fait procéder aux changements nécessaires sur les grilles de menus initiales. Toutefois, il est convenu avec l'ensemble des participants de permettre que certains plats sans viande soient composés d'œufs.

M. BELLOIR demande de quelle façon cette alternative est gérée.

M. BENHAROUS informe que ce choix incombe à la famille qui doit déclarer son intention pour toute l'année à venir en remplissant la fiche sanitaire : ainsi systématiquement, l'enfant se verra servir un plat de substitution dès qu'il y aura de la viande.

La difficulté concernant le mois de septembre réside dans le fait que la Ville doit fournir à ELIOR, plusieurs semaines à l'avance, la quantité de repas végétariens à préparer. Les familles n'ayant pas encore rempli les documents d'inscription, un pourcentage de plats végétariens a dû être estimé pour les premières semaines. C'est le même principe d'évaluation qui est appliqué chaque année concernant la consommation de viande de porc.

Mme IDIR demande s'il est possible de changer en cas d'erreur.

M. BENHAROUS répond que s'agissant d'une erreur sur la fiche sanitaire, il est toujours possible de changer ; en revanche ce choix ne pourra pas être modulé en cours d'année. Depuis mi-septembre, il y a environ 300 enfants sur 1 650 qui mangent un plat de substitution à la viande.

Par ailleurs, plusieurs changements ont été apportés concernant la grille des menus prévus durant la semaine du 8 octobre à l'initiative d'ELIOR en raison de la « semaine du goût ».

Mme PETITEAU explique que l'animation autour de la « semaine du goût » proposera aux enfants de nouvelles recettes qui leur réserveront certaines surprises, sur le thème des *ingrédients mystères* (par exemple : émincé de dinde sauce chocolat façon petit-déjeuner, boulettes pistou, compote cherry ...) et annonce qu'un kit d'animation sera distribué dans chaque office à cette occasion.

M. BENHAROUS rappelle qu'une des missions importantes de la restauration scolaire est de faire découvrir aux enfants des composantes ou des plats qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer et propose que cette « semaine du goût » fasse l'objet d'un retour lors de la prochaine commission.

1. Bilan de la période écoulée

Mme TIBONNIER fait remarquer que la mise en place du plat végétarien le premier jour de la rentrée a été assez difficile à gérer.

M. BENHAROUS explique que l'entrée en vigueur des plats végétariens avait été actée et sa mise en place dès le premier jour de la rentrée a permis de concrétiser cette décision. A cet égard il faut saluer et remercier l'ensemble des personnels qui encadrent les enfants (agents et animateurs) pour leur faculté d'adaptation et le travail fourni qui ont permis la mise en place, de façon très satisfaisante, des différentes nouveautés.

Mme TIBONNIER attire l'attention sur le double choix du 14 / 09 où un sauté de bœuf au jus était proposé, des nuggets de blé composant le plat de substitution. Devant ce choix trop différent, les enfants ont choisi les nuggets par préférence. Il serait plus judicieux de proposer un choix de produits plus proches comme par exemple des nuggets de blé et des nuggets de poulet.

Mme BOUGUERN confirme que cette réaction revient systématiquement dans ce cas et évoque les plats du 10 / 09 où des saucisses de volaille aux lentilles ont été très prisées par rapport au gratin de lentilles et pommes de terre.

M. BENHAROUS rappelle que la vigilance doit être de rigueur, notamment lors de l'élaboration des menus et durant les commissions à chaque fois qu'il y aura ce choix, afin que les enfants n'associent pas une connotation négative aux plats sans viande.

La problématique de la restauration scolaire est complexe car elle veut accueillir tous les enfants en s'adaptant le plus possible aux particularités et habitudes diverses (médicales, alimentaires...), tout en nourrissant plusieurs centaines d'enfants. Ce double impératif peut s'avérer compliquée malgré la volonté de toujours faire davantage. Mais une attention particulière sera portée sur ces plats de substitution afin qu'ils n'apparaissent pas « meilleurs » ou « moins bons » que les autres plats.

Mme TIBONNIER évoque le double choix de gâteaux du 06 / 09, où les enfants ont préféré unanimement le cake au chocolat et suggère de ne pas proposer de double choix les jours où il y a du gâteau au chocolat à l'instar du 25 / 09.

Mme MARTEAU précise qu'il s'agit d'une erreur concernant le 25 / 09 car il aurait dû y avoir un double choix. Cependant, il faut prendre en compte que certains enfants n'aiment pas le chocolat ; en revanche, la mise en place d'une proportionnalité peut être envisagée, sur la base de deux tiers pour le dessert au chocolat, un tiers pour l'autre dessert.

Mme TIBONNIER rapporte que le pavé du fromager du 12 / 09 a remporté un grand succès.

Mme BOUGUERN mentionne que le crémeux de betteraves du 7 / 09 a été très moyennement apprécié.

Les radis du 10 / 09 étaient très piquants et n'ont pas été mangés par les enfants des petite section.

Les boulettes de soja des 3 et 18 / 09 avaient très bon goût mais étaient trop sèches.

M. BENHAROUS propose l'ajout d'une sauce au fromage blanc en accompagnement.

Mme BOUGUERN signale que le dessert fromage blanc aux framboises et brisures d'oreo du 20 / 09 a été très apprécié. En revanche le menu du 25 / 09 comprenant un couscous suivi d'un gâteau au chocolat était lourd et difficile à digérer.

M. BENHAROUS répond que les divers changements effectués lors de l'étude des menus peuvent entraîner parfois un certain déséquilibre sur un repas.

Mme BOUGUERN signale que les enfants ont mis beaucoup de temps à manger le menu du 18 / 09 car il y avait un potage en entrée suivi de boulettes et pâtes, puis un yaourt et enfin de la glace en dessert ; tout a été cependant très bien apprécié.

Mme BOUGUERN signale que le poisson du 13 / 09 était servi avec de la semoule, ce qui rendait l'ensemble trop sec et difficile à manger. L'apport d'une sauce pourrait être systématiquement proposé quand la semoule est au menu.

Mme BENARBIA informe qu'il s'agissait d'un problème d'approvisionnement du poisson initialement prévu avec de la sauce et qui a été remplacé par un filet meunière servi uniquement avec du citron.

Mme BOUGUERN signale que le poulet du 25 / 09 manquait de cuisson dans certaines écoles.

M. GOUDONNET répond que cette information sera transmise au chef de production.

Mme BOUGUERN indique que les barquettes adultes du 06 / 09 ne contenaient pas de haricots verts en circuit court comme prévu mais des haricots en conserve.

M. GOUDONNET répond qu'il s'agit d'une erreur et qu'une vérification va être effectuée.

Mme BENARBIA fait remarquer que le plat en nouveauté du 10 / 09, un gratin de pommes de terre et lentilles, a été très apprécié. Elle rapporte également que la galette de blé espagnole se révèle être trop épaisse et les plus petits ont des difficultés pour la manger. Ce problème a déjà été signalé lors de la dernière commission concernant la galette à l'italienne du 25 / 05 qui est un produit similaire.

2. Etude des menus

Mme IDIR demande s'il est possible de proposer du sauté végétal en plat de substitution afin d'éviter trop de produit à base de panure dans la même semaine. |

M. BELLOIR informe qu'il existe des saucisses végétales sur le marché et que cette tendance est en pleine expansion.

M. BENHAROUS fait remarquer que cette demande contribue à l'extension de l'offre. Afin d'élargir et d'étoffer autant que possible la gamme des produits, il est demandé à ELIOR d'étudier cette demande avec ses fournisseurs. Pour rappel, lors des premiers repas végétariens servis il y a environ quatre ans, le steak de tofu revenait régulièrement contrairement à aujourd'hui où les produits proposés sont beaucoup plus variés.

Mme IDIR demande si le pain « bio » représente un coût plus élevé.

M. BENHAROUS répond que l'appel d'offre de la Ville exige du pain « bio » une fois par semaine et les entreprises ayant répondu ont proposé un prix global en y intégrant le coût du pain « bio ».

Mme IDIR demande s'il est alors possible de servir du pain « bio » tous les jours.

M. BENHAROUS répond que cet argument s'entend au même titre que celui de travailler avec un artisan local et cette situation pourra être amenée à évoluer le jour où un boulanger Lilasien sera en mesure de fournir quotidiennement du pain labellisé « bio ».

Mme BOUGUERN souhaite connaître quelle quantité de citron est prévue avec le poisson, car lors d'un précédent service, il n'y avait que des petits morceaux de citron qui semblaient insuffisants. M. GOUDONNET prend en compte la remarque et vérifiera le grammage.

Mme BOUGUERN signale que la poire du 24 / 09 était trop dure et manquait de maturité. Elle remarque également la différence entre les plats du 19 / 11 où d'un côté il y a une tartiflette aux lardons et de l'autre du blé fenouil, des petits pois et haricots blancs.

M. GOUDONNET propose un plat de substitution présentant plus de similitudes soit un gratin de pommes de terre et lentilles.

M. BENHAROUS valide cette proposition.

M. BENHAROUS fait remarquer que les plats de substitution des 26 / 11 et 7 / 12 sont constitués de poisson et par conséquent devront être remplacés.

Mme BOUGUERN suggère qu'il y ait un pavé du fromager en double choix végétarien par équivalence au cordon bleu du 27 / 11.

Mme IDIR soulève la question des repas liés aux tendances religieuses et végan où les repas sans viande et sans porc pourraient facilement être associés.

M. BENHAROUS répond qu'il faudrait vérifier et comparer le nombre de repas sans porc servis l'an passé et le nombre de demandes de repas sans viande pour cette année. Le problème est complexe car le menu sans porc ne se pratique que pour des raisons religieuses alors que le repas sans viande peut se pratiquer également pour d'autres raisons ; en revanche, certaines familles qui ne mangent pas de porc permettent à leurs enfants de manger les autres viandes à l'école.

Mme IDIR fait remarquer que la mousse de canard servie le 24 / 09 est une entrée à base de viande alors que certains enfants ne mangent pas de viande.

M. BENHAROUS précise que la Ville s'est engagée sur le plat et non sur des menus totalement sans viande, il peut donc y avoir des entrées à base de viande ; les enfants peuvent alors choisir la seconde entrée et les animateurs rappellent aux enfants cette possibilité.

Mme TIBONNIER suggère que les enfants qui ne mangent pas de viande puissent bénéficier également du panais en plat de substitution car c'est un produit qui a déjà été goûté l'an passé et est très apprécié des enfants.

Mme IDIR propose de remplacer le gratin campagnard par un gratin de panais local et lentilles et ces dernières fourniront l'apport équivalent en protéines.

M. BENHAROUS informe qu'une classe sera désignée pour élaborer le repas de Noël qui sera servi le 20 / 12. Tout d'abord les règles d'équilibre alimentaire d'un repas seront présentées aux enfants qui feront ensuite des propositions de menus.

M. BELLOIR se fait l'écho des parents d'élèves qui ont déjeuné à la cantine et qui se sont vu facturer leur repas.

M. BENHAROUS répond que cela avait été précisé lors de la mise en place de cette possibilité, mais au fil des renouvellements de représentants de parents d'élèves chaque année, cela n'a peut-être pas été assez rappelé. C'est un principe qui demeure tout à fait normal au même titre que les enseignants qui déjeunent à la cantine payent leur repas.

Mme MARTEAU souligne que cette information sera rappelée systématiquement aux parents lors de leur réservation.

Quelques modifications ont été apportées :

19/11 : le blé méli-mélo est remplacé par un gratin de pommes de terre et lentilles

26/11 : le filet de limande est remplacé par une omelette Bio

27/11 : l'omelette Bio est remplacée par un pavé du fromager

29/11 : ajout de sauce avec les boulettes de soja

04/12 : inversion des entrées

07/12 : le colin meunière est remplacé par un croq'veggie

11/12 : le gratin campagnard est remplacé par un gratin de panais local et lentilles

3. Dégustation

Un gâteau réalisé selon une recette portugaise et « fait maison » qui sera servi le 22 / 11 en dessert a été goûté et très apprécié par l'ensemble des participants.

Fin de la réunion à 20 h.

La prochaine réunion aura lieu :

Mardi 20 novembre 2018 à 18h30
Salle des commissions