

COMPTE RENDU DE REUNION D'ECHANGES SUR LA MISE EN ŒUVRE DU PROTOCOLE SANITAIRE @ ECOLE ELEMENTAIRE ROMAIN ROLLAND

10/03/2021

API

Nassime AFZALI / Sophie LAUBIE / Vanessa LAMICHE / Linda BETRAOUI / Yann BELLOIR / Roxane BOUZZAT / Laetitia ABDELLI

MAIRIE

Marie VILAIN (Cheffe de Cabinet du Maire) / Madeline DA SILVA (Maire-Adjointe en charge de la Culture, l'Education et l'Egalité) / Isabelle DELORD (Conseillère Municipale déléguée aux activités périscolaires et extrascolaires) / Gaëlle GIFFARD (Conseillère Municipale déléguée à l'alimentation et la restauration scolaire) / Sabrina YOUSSEF-AISSA (Responsable du Cabinet du Maire) / Halina BENARBIA (Responsable de la restauration scolaire) / Simon BERNSTEIN (Conseiller Municipal délégué aux Affaires Scolaires)

ECOLE

Véronique Assouline, directrice de l'école élémentaire Romain Rolland

RAPPEL DU CONTEXTE

- ⇒ Un nouveau protocole sanitaire a été transmis par le Ministère de l'Education mi-février, requérant un espacement de 2m entre les tables lors du temps de restauration scolaire
- ⇒ Malgré les nombreuses contraintes induites par le nouveau protocole sanitaire, la Mairie a tenu à maintenir l'ensemble des cantines lilasiennes ouvertes afin de maintenir la restauration de l'ensemble des élèves, et tout particulièrement ceux issus de familles défavorisées ; il est important de rappeler que de très nombreuses Mairies ont fait le choix de fermer les cantines car elles ne pouvaient/souhaitaient pas appliquer le nouveau protocole sanitaire
- ⇒ Dans ce maintien de l'ouverture des cantines, l'autre choix de la Mairie est celui d'appliquer strictement le protocole sanitaire là où d'autres Mairies ont fait le choix de ne pas l'appliquer ; ce choix de la Mairie doit s'apprécier dans un contexte sanitaire où, à date, le taux d'incidence COVID est l'un des plus élevés en Seine Saint Denis
- ⇒ Concernant l'école élémentaire RR, l'étude menée avant les vacances d'hiver a mené à la décision d'installer un 2^{ème} lieu de restauration dans le Gymnase Liberté afin d'accueillir la moitié des élèves à chaque repas
- ⇒ Une fois le lieu défini, une organisation a dû être définie en prenant en compte la disponibilité des agents municipaux ; or, ces derniers ont été très fortement mobilisés depuis un an pour faire face aux nombreux sujets liés à la crise sanitaire dont les nombreux changements de protocoles sanitaires ; ils sont aujourd'hui éprouvés, fatigués (certains sont en arrêt maladie) ; la Mairie rend hommage à leur forte mobilisation et implication et explique prendre en compte leur situation dans la gestion des nouveaux protocoles sanitaires ; son choix est donc de mettre en place une organisation simple, ne

mobilisant pas un nombre démesuré d'agents municipaux ; pour RR, le choix est donc que les enfants mangent un repas froid ne nécessitant ni réchauffage, ni usage de couverts, ni distribution différenciée (choix de plats notamment)

La Mairie invite les parents d'élèves de RR à prendre en compte ces nombreux points de contexte et à ne pas regarder le sujet des repas pique-nique uniquement sous le prisme de la nutrition car c'est avant tout un sujet de gestion de crise sanitaire. Mme Assouline se fait écho de ce message et rappelle que la cantine est un service rendu par la Mairie, qu'elle n'est pas obligatoire pour les élèves et que les parents sont libres de retirer leurs enfants pour les faire manger chez eux s'ils ne sont pas satisfaits des repas proposés.

API a partagé en amont de la réunion les résultats du questionnaire ; en synthèse, le souhait des parents est d'ajuster la composition des menus avec :

- ⇒ Plus de variétés de sandwichs sur la semaine
- ⇒ Un meilleur équilibre nutritionnel (suppression des chips à chaque repas notamment)
- ⇒ Moins de déchets plastiques
- ⇒ Moins de gaspillage
- ⇒ Des produits de saison

La Mairie a entendu les retours négatifs des enfants et parents d'élève sur certains éléments des repas pique-nique. Ils sont dans une démarche d'ouverture pour ajuster la composition des menus (la Mairie rappelle que le « bien manger » est une de ses priorités pour la restauration scolaire), tout en rappelant que ces ajustements doivent être compatibles avec l'organisation mise en place. Voici les ajustements prévus pour la composition du menu pique-nique qui se compose d'une entrée / un sandwich / un paquet de chips ou alternative / un fromage / un morceau de pain frais / un fruit / une bouteille d'eau

- ⇒ Les sandwichs industriels sont remplacés par des sandwichs faits maison (Elior explique pouvoir désormais le faire car ils ont pu mettre en place une organisation dans leur cuisine) ; les sandwichs maison doivent être préparés la veille pour être consommés le lendemain ; ceci ne sera pas possible pour les repas du lundi (car la veille est un dimanche), donc les sandwichs industriels sont maintenus les lundis. Si ce protocole devait s'étendre après les vacances de printemps, les jours de pique-nique seraient alternés pour un souci d'équité (les enfants déjeunant actuellement avec un pique-nique les lundis et jeudis pourront alterner avec l'autre groupe pour ne pas être toujours de pique-nique le lundi)
- ⇒ Quatre variétés de sandwich seront désormais proposées afin de varier les goûts sur une semaine ; il n'y aura toutefois qu'une seule variété de sandwich servie à chaque repas pour ne pas compliquer l'organisation (si les élèves peuvent choisir, cela nécessite d'avoir un agent municipal pour orchestrer la distribution, ce qui n'est pas possible à ce stade, le sujet restant cependant à l'étude)
 - Sandwich 1 (industriel / pain de mie, marque Daunat) : crudités / emmental
 - Sandwich 2 (fait maison) : Emmental / crudités
 - Sandwich 3 (fait maison) : Surimi / mayonnaise / concombre (dans ce cas-là entrée = tomate)
 - Sandwich 4 (fait maison) : Edam / œuf / Tomates

- ⇒ L'absence de viande est maintenue car elle permet de répondre à un maximum de régimes alimentaires ; le menu est toutefois composé de façon à ce que l'apport en protéines soit suffisant (pour rappel : la viande n'est pas l'unique source de protéines). La mairie a par ailleurs vérifié avec Elios qu'ils pouvaient faire des sandwiches poulet. S'il était possible de proposer plusieurs sandwiches différents, ce serait réalisable pour Elios.
- ⇒ Les chips ne seront plus présentes qu'une fois sur deux et la mairie va voir avec Elios pour remplacer les bâtonnets de surimi (mais le surimi serait toujours un aliment de sandwich, ce sur quoi API va demander un nouvel ajustement). La mairie va voir avec Elios pour que des bâtonnets de carotte et de concombre (peu consommés par les enfants quand ils ont été essayés au Centre de loisirs) soient réintroduits afin de voir si les enfants s'y font
- ⇒ Les œufs sont bios
- ⇒ 1 yaourt à boire sera proposé une fois par semaine
- ⇒ Du pain produit par un boulanger local sera proposé en plus aux enfants à chaque repas pique-nique
- ⇒ L'eau en bouteille passe désormais au format de 1.5l et est désormais servie dans des gobelets en carton (versus mini bouteilles individuelles) afin de limiter le gaspillage et les déchets

La Mairie précise qu'il y aura potentiellement un désalignement entre les attentes des parents (équilibre nutritionnel) et les goûts des enfants ; par exemple, les sandwiches maison rassureront les parents mais seront potentiellement moins mangés par les enfants que les sandwiches industriels ce qui générera plus de gaspillage. L'équation ne sera donc pas simple à résoudre ; elle nécessitera d'une part de prendre le temps de tester de nouveaux aliments/modes de préparation sur plusieurs jours afin de voir si les enfants s'adaptent, et d'évaluer de façon précise chaque ajustement avant d'entamer de nouvelles modifications de menus.

API a remercié la Mairie pour la qualité des échanges et leur ouverture sur ce sujet ainsi que les ajustements proposés.

Questions posées par API :

- ⇒ **Est-ce possible que des parents aident à la préparation et distribution des pique niques afin de pouvoir proposer plusieurs types de sandwiches lors d'un repas ?** Réponse de la Mairie : cette organisation n'est pas possible d'un point de vue assurance ; il est interdit à toute personne extérieure à la Mairie / l'Ecole de pénétrer dans la cantine de l'école ; ceci vaut encore plus en période de crise sanitaire
- ⇒ **Comment faire si mon enfant ne tolère pas certains aliments et qu'il n'a pas le choix car le menu est unique ?** Réponse de la Mairie : pour les enfants ayant un PAI (Projet d'Accueil Individualisé), ils peuvent amener leur propre repas, mais ce n'est pas possible pour les autres. Mme Assouline souligne par ailleurs que quand le menu ne convient pas, il est possible pour les parents de prendre leurs enfants le midi. Le repas pique-nique revient-il plus cher à la mairie et pourquoi ? Oui c'est le cas, car il y a plus d'emballages notamment, et Elios doit acheter les aliments auprès de fournisseurs quand il ne peut pas les fabriquer dans sa cuisine centrale. Pour les sandwiches faits maison, ils doivent par ailleurs mobiliser une ligne de production dans la cuisine centrale. La Mairie prend en charge ce surcoût ; il n'y a

donc pas de surfacturation aux familles ; à noter que le prix du sandwich maison ne sera pas plus élevé

⇒ **Est-ce possible de varier les menus en proposant des salades de pâtes froides, du taboulé ?**

Réponse de la Mairie : ce n'est pas possible à ce stade car ce type de plat nécessite l'usage de couverts, du personnel pour servir, nettoyer les couverts... et la Mairie ne souhaite pas mobiliser plus d'agents municipaux pour les raisons invoquées en début de réunion. Par ailleurs, des repas froids avaient été tentés au printemps dernier, mais ils coûtaient encore plus chers que les pique-niques et étaient encore moins mangés. Il n'est donc pas envisagé de les reproposer à ce stade, d'autant qu'ils demandent aussi plus de personnel et de nettoyage.

⇒ **Est-ce possible d'allonger la pause méridienne pour que tous les enfants mangent au réfectoire habituel, et donc des repas chauds et variés ?**

Réponse de Mme Assouline : il n'est pas possible d'allonger la pause méridienne afin de ne pas rogner sur les temps scolaires (6h d'enseignement par jour afin de tenir les programmes éducatifs) ; également parce que les agents municipaux auront une surcharge de travail car la pause méridienne nécessitera des heures de travail allongées pour eux, et ce sans manger, puisqu'ils ne sont plus autorisés à manger avec les enfants