

<p style="text-align: center;">COMMISSION RESTAURATION Compte-rendu de réunion – 09 février 2017</p>

Présents :

Nathalie MASSIT, diététicienne

Jean Marc STERMIER, responsable de la Cuisine Centrale de St Martin d'Uriage

Elus : Cécile CONRY – Frédérique DEL GOBBO – Florence ETIENNE – Michel DERIDDER – Vincent DAVID

Parents d'Elèves :

Estelle GIGNOUX – Mélanie VAREINE – Stéphanie ZANCHETTA (Ecole de Pinet)

Sandra DERANSART – Rebecca SHANKLAND (Ecoles des Petites Maisons)

Service scolaire : Anne-Marie DORVAL

Cécile CONRY, adjointe chargée de l'Education, rappelle que chaque année après la rentrée une réunion d'information portant sur la restauration est organisée, réunion plus tardive cette année mais plus qualitative, suite à un travail entamé avec les représentants des parents d'élèves. Aujourd'hui celle-ci se déroule en présence de Nathalie MASSIT, diététicienne, qui intervient sur notre commune et travaille conjointement avec Jean-Marc STERMIER, responsable de la Cuisine Centrale.

Nathalie MASSIT explique les règles et contraintes liées à l'élaboration des menus en fonction des besoins nutritionnels spécifiques des enfants en matière de protéines, fer, produits laitiers, féculents, fruits et légumes. Une loi sur la restauration scolaire impose la fréquence de certains aliments. C'est la raison pour laquelle en restauration collective les menus sont élaborés sur 20 jours. Il est obligatoire de proposer des protéines d'origine animale (viande, poisson, œuf) à une fréquence déterminée nettement supérieure à celle des protéines d'origine végétale. Autre contrainte, le grammage des aliments doit être respecté et il varie en fonction des âges.

Avec l'aide de Nathalie MASSIT et fort de toutes ces obligations et contraintes, Jean-Marc STERMIER explique l'organisation au sein de la Cuisine Centrale, où l'assistent un responsable de production, un cuisinier et une pâtissière.

En matière d'approvisionnement désormais 30% de produits bio entrent dans la fabrication des plats, essentiellement du bio local (Yaourt – Viande de bœuf – Poulet – Fruits et légumes). Les achats par le biais de groupement d'achats permettent de baisser les coûts, la force de la cuisine centrale étant de privilégier au maximum la fabrication à partir de matières premières de qualité.

Chaque jour d'école la fabrication des repas du jour commence à 06h00 du matin avec un réajustement à 09h20 au vu des chiffres de fréquentation annoncés par le service scolaire. Les repas confectionnés à la cuisine centrale sont livrés par liaisons chaudes à partir de 10h30 sur les restaurants satellites.

Cinq composants constituent les menus journaliers (4 exceptionnellement) : entrée, plat, légumes, fromage, dessert.

En 2016, plus de 63 000 repas ont été fabriqués et livrés sur l'ensemble des restaurants scolaires, le jardin d'enfants et le foyer logement.

Des contrôles très stricts sont effectués régulièrement et inopinément par les services vétérinaires et leurs inspecteurs départementaux et cela sur l'ensemble des sites de restauration (prélèvements de surfaces, relevé de températures à tous les niveaux de la fabrication et de la distribution ...)

Question des parents d'élèves :

Quelle est la provenance du pain donné aux enfants ? Jean-Marc STERMIER répond que le souhait de la collectivité est de se fournir autant que possible auprès des artisans de la commune, un pain bio étant acheté le mardi en raison de la fermeture de la boulangerie de SMU ce jour-là.

Est-ce que le personnel des écoles qui encadre les enfants en restauration est formé pour le service ? Nathalie MASSIT confirme que chaque année une formation est délivrée à ce personnel spécifique. Elle estime d'ailleurs que le personnel de Saint Martin d'Uriage est particulièrement réceptif et prend à coeur son travail.

Est-ce qu'il serait possible de ne plus utiliser de serviettes en papier et de privilégier les serviettes en tissu ? D'un commun accord Nathalie MASSIT et Jean-Marc STERMIER affirment que pour des raisons d'hygiène c'est une solution qui n'est pas envisageable pour les élémentaires. Pour les enfants de maternelle à qui on met un bavoir, ceux-ci sont lavés tous les jours pour être réutilisés le lendemain.

Qu'en est-il de la gestion des restes ? Jean-Marc STERMIER explique que l'estimation dès 09h20/9h30 du nombre de personnes inscrites à la restauration permet de fabriquer au plus juste et limiter ainsi les déchets. Il précise que très prochainement une opération compostage va débuter en association avec les espaces verts. Celle-ci ne pourra être mise en place dans un premier temps qu'au groupe scolaire des Petites Maisons par souci de proximité. Un agent des espaces verts aura la charge de faire le tour des restaurants pour récupérer les restes dédiés au compostage (composteur proche du gymnase).

Cette opération pourra évoluer ensuite sur l'ensemble des groupes scolaires dans le cadre d'un projet d'école validé par les enseignants.

Chaque repas comporte-t-il des féculents ? Jean-Marc STERMIER assure qu'il n'y a pas eu de modification ces dernières années avec la suppression des féculents certains jours. Il explique que l'équilibre se fait en prenant aussi en compte le dessert et que le pain est comptabilisé dans les féculents. Le plan alimentaire sur 20 jours est respecté et peut être adapté aux activités des enfants (sorties ski par exemple durant les mois de janvier, février...) par un repas durant lequel l'apport en féculents dans le plat principal est privilégié.

La réflexion sur un menu à 4 composants est-elle poursuivie ? Jean-Marc STERMIER précise que pour respecter le plan alimentaire et notamment l'équilibre des repas, il est préférable, voire nécessaire, de rester sur un menu à 5 composants. Par contre, le travail sur le grammage adapté à l'âge des enfants a été fait. Les fournisseurs commencent aussi à proposer des fruits de plus petite taille par exemple. Des repas à 4 composants peuvent cependant être parfois proposés.

Au vu de tout ce qui a été dit au cours de la réunion et plus précisément sur l'équilibre des repas pour les enfants, existe-t-il un guide que les parents pourraient se procurer ? Nathalie MASSIT conseille de se rendre sur le site «manger bouger.fr» où figurent des menus équilibrés et des conseils sur la nutrition.

En conclusion de ces échanges et face à l'inquiétude des parents sur l'attitude de leur enfant qui préférerait peut-être 2 desserts à une part de viande, Jean-Marc STERMIER précise que concernant la restauration scolaire, les enfants sont invités à goûter les plats proposés sans toutefois les forcer d'une quelconque façon et Nathalie MASSIT d'ajouter que le temps de repas doit rester avant tout un moment de plaisir et de partage avec les copains.

Avant de clore la réunion, Cécile CONRY informe les parents d'élèves que suite à leur interrogation, une enquête a été faite auprès de communes avoisinantes par le service scolaire. A l'analyse des renseignements fournis, on peut constater que le service de restauration organisé par la commune (repas + animation) n'est pas plus onéreux que celui d'autres communes équipées d'une cuisine centrale, et même de communes s'appuyant sur des prestataires. Il est à noter aussi que c'est la commune de SMU qui propose le plus de souplesse aux parents pour l'inscription/désinscription jusqu'à 9h le matin même.

La commission éducation élargie sera sollicitée en avril pour la tarification des services périscolaires applicable à la rentrée prochaine. Une réflexion est en cours sur différents scénarios, avec une volonté de proposer un principe de tarification commun aux différents services proposés aux familles (garderie matin / soir, temps de midi, tarifs du service jeunesse, centre de loisirs, ...).
