

Compte-rendu APEIM Commission restauration Montlouis du 16/11/2016

Participants :

- Représentantes mairie : Mme Roy (adjointe au maire chargée des affaires scolaires) et Mme Christophe (responsable de la vie scolaire).
- Représentants Restauval : M. Cateau (assistant technique Restauval, chef de la cuisine centrale), M. Lelarge (conseiller technique Restauval), M. Monnereau (responsable Restauval)
- Représentantes des enseignants : Mme Morette (directrice école Desnos)
- Représentantes FCPE : Mme Iasid Marin et Mme Signol
- Représentants APEIM : Mme Hochart, M. Bruneau et Mme Chatté (rédacteur du présent compte-rendu)

1. Validation du compte-rendu de la dernière commission

Le compte-rendu de la commission du 01/06/2016 est validé par tous.

1. Effectifs de rentrée

Synthèse des effectifs des écoles en novembre 2016 :

- écoles maternelles : 419 enfants, dont 365 mangent à la cantine → 85 % des enfants de maternelle mangent à la cantine
- écoles élémentaires : 740 enfants, dont 662 mangent à la cantine → 88 % des enfants d'élémentaire mangent à la cantine

Total : 1159 enfants, dont 1027 mangent à la cantine → 87 % des enfants scolarisés à Montlouis mangent à la cantine

Plus de 1000 repas doivent être confectionnés chaque jours.

(rappel en 2015 à la même période : 1057 enfants mangeaient à la cantine).

1. Point sur les événements particuliers

Semaine du goût (avant les vacances de la Toussaint)

Thème des cakes : les recettes salées ont été moyennement appréciée des enfants (potiron par exemple).

Repas à thèmes :

- Repas Touraine : le dessert n'était pas adapté à la population (riz au lait aux poires pochées moyennement apprécié).
- novembre : Russie
- décembre : repas de Noël, comme chaque année, les enfants vont être été sollicités pour choisir leur menu parmi deux propositions.
- février : Créole
- mars : la Chine
- avril : printemps

Collaboration avec un apiculteur local.

10 pots de miel vont être achetés à un producteur Montlouisien. Une dégustation sera organisée début 2017.

2. Travaux

Ferry/Les Ralluères : la salle de restauration a été repeinte l'été dernier.

Ferry/Les Ralluères : le problème du lave vaisselle a été pris en compte par la mairie, dès qu'il a été constaté. La réparation est planifiée le 17/11/16 (pièce particulière en provenance de l'Allemagne).

3. Problème des quantités

Des problèmes de quantités insuffisantes ont été constatés dans les écoles Ferry, Les Ralluères et Desnos. La mairie et la société Restauval ont pris en compte ce problème et depuis quelques semaines mènent un audit dans tous les restaurants de Montlouis. Les résultats de l'audit sont attendus pour novembre.

Vraisemblablement, il a déjà été constaté que les quantités totales sont bonnes pour l'ensemble des écoles. Le problème vient donc plus probablement de la distribution et des méthodes de travail. La société Restauval lancera ensuite un plan d'actions pour éviter que le phénomène ne continue (assiette « test, sensibilisation du personnel, etc.).

4. Questions diverses

Demande de la FCPE : Est-il possible de faire apparaître lisiblement sur les menus les plats qui contiennent du porc (logo en forme de « cochon » par exemple).

La demande est acceptée, mais M. Monnereau (société Restauval) propose de ne mettre le logo que lorsque l'intitulé du plat n'indique pas clairement sa composition.

Demande de l'APEIM : Pourrait-on mettre en place les modalités (prévues par la loi depuis 2015), qui permettent une identification simple et claire des allergènes dans les plats proposés à la cantine chaque jour ? Outre le fait de se mettre en règle au regard de la loi, cela permettrait aux enfants qui ont une allergie simple de pouvoir fréquenter la cantine plus facilement.

M. Monnereau (société Restauval) indique que la protection la plus adaptée, notamment pour les jeunes enfants, est la mise en place des PAI (projet d'accueil individualisé). Il précise que la prise en compte d'une allergie doit être de la responsabilité des adultes, pas de celle des enfants, qui n'auraient pas les capacités à faire des choix éclairés.

Le PAI est mis en place sur la base des échanges entre les parents, le restaurateur, et le médecin scolaire. Il est précisément adapté à l'enfant et peut se traduire de deux manières :

- un panier repas amené par les parents, pour les allergies complexes ;
- un retrait de l'aliment contenant l'allergène, compensé par un autre aliment du même menu pour les allergies simples (dans ce cas, c'est la société Restauval qui identifie les plats à risque et prévient en conséquence le personnel de la cantine).

A Montlouis, il y a 13 PAI alimentaires signés pour 2016-2017 dont 6 avec panier repas.

L'APEIM précise, concernant l'application de la loi, qu'elle souhaiterait que chaque jour, la liste des allergènes présents dans chacun des plats, soit clairement identifiées et affichés dans les cantines. M.

Monnereau précise que cela pourrait aussi consister à mettre à disposition des enfants le livret complet des compositions de l'ensemble des plats proposés à la cantine tout au long de l'année.

Après un long débat, il est conclu que la mairie et la société Restauval ne souhaitent pas afficher chaque jour la liste des allergènes présent dans les plats.

Demande de l'APEIM : Mi-septembre, un fruit a été remplacé par un Snickers glacé à la maternelle Les Ralluères. Le Snickers contenant de la cacahuète, et les allergies n'étant pas forcément encore détectées chez les maternelles pour cet allergène, il est demandé à la société Restauval de ne plus proposer ce type de substitution.

Question de l'APEIM : quelles ont été les raisons des absences répétées du personnel de cantine avant les vacances de la Toussaint, et pourquoi n'ont-ils pas pu être remplacés ?

La mairie indique que plusieurs arrêts maladie (renouvelés de 8j en 8j) se sont succédés et qu'il a fallu trouver du personnel pour remplacer les remplaçants. Par ailleurs, le personnel de cantine est difficilement remplaçable en raison des horaires atypiques.

Question de l'APEIM : l'opération Poids plume a-t-elle été reconduite pour cette rentrée ?

[Rappel : La mairie a lancé début 2015 l'opération « Poids plume » initiée par la CCET, pour réduire les déchets dans le cadre de la restauration. Le bilan de juin 2015 avait été satisfaisant avec une nette réduction des déchets (cf. compte-rendu de la commission du 23/06/15 pour avoir les chiffres)]

A la rentrée 2016, les principes de mise en œuvre ont été reconduits : deux poubelles pour le tri, entrées « petite faim » et « grande faim », fruits coupés en deux, ne pas servir systématiquement de la sauce, etc.

En raison des effectifs réduits du personnel de cantine (nombreuses absences), il n'y a pas encore eu de sensibilisation vers les enfants (notamment pour les CP), ni de pesée test.



Question FCPE : y a-t-il eu des avancées sur la mise en place de la légumerie ?

Mme Roy indique que la réalisation de ce projet est toujours un souhait de la mairie, mais probablement sous une autre forme que celle imaginée initialement : il pourrait s'agir maintenant de la mise en place d'une légumerie partagée avec d'autres communes.

Quoi qu'il en soit, aujourd'hui, rien n'est lancé pour ce projet.

[Rappel concernant le fonctionnement actuel de la cuisine : aucun légume n'est acheté entier, tout est acheté déjà lavé et conditionné (carottes déjà râpées, salade en sachet, etc.). La mairie avait pour projet de mettre en place une légumerie à côté de la cuisine centrale de Racault. Mais la mise en place ne pouvait s'effectuer que lorsque les locaux actuels de la CCET (rue Rabelais) seraient vides.]

5. Lecture et validation des menus pour la période du 02/01/17 au 14/04/2017.

Quelques modifications mineures sont apportées sur les propositions de menus :

- ajout d'une soupe, afin de conserver la fréquence hivernale d'une soupe tous les 15 jours.
- ajout d'un produit BIO oublié la semaine du 27 au 31 mars.
- quelques ajustements mineurs.

Points divers :

- la présence d'un féculent chaque jour n'est pas obligatoire, c'est le nombre de présence de féculent sur un cycle tournant de 20 repas qui est pris en compte par le GEMRCN (Groupement d'étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).
- la mairie a fait le choix de proposer une fois par semaine du poisson.

Planification de la prochaine commission :

La prochaine commission est planifiée le mercredi 08/02/2017 (cantine de l'école Ferry, 18h30).