



## La Tour d'Auvergne - Colombes

### Retour sur la commission des menus du 18 janvier 2016

Lieu : Ecole Langevin Wallon

#### **Notes de vos représentants sur la commission des menus du 18 janvier 2016 :**

En préambule, M. Souchet (directeur du CO.CLI.CO.) remarque qu'il n'y a pas, au début de la séance, de représentants des personnels de cantine (attention, bien comprendre « représentant » et non « responsable »).

En effet, la fois précédente cette possibilité avait été évoquée, nous nous étions étonnés de la non représentation de ces personnels alors qu'ils font partie des premiers concernés.

#### Point II, parole aux enfants :

Mme Moriceau (directrice de l'école Langevin Wallon), fait remarquer que des « délégués de cantine » ont été élus parmi les enfants de l'école. Ainsi, chaque classe est représentée.

- Les enfants font remarquer qu'il y a trop de gâchis, et en même temps que parfois les portions sont trop petites et qu'il n'est en général pas possible d'être resservi.

Frédéric Souchet explique que les quantités servies sont fixées par un arrêté, ce n'est pas le CO.CLI.CO. qui les détermine. Ainsi que le plat soit très apprécié ou non, la quantité servie est la même. En conséquence, certains plats sont jetés en masse tandis que d'autres semblent manquer.

Magali Tempo (responsable qualité) demande aux enfants s'ils goûtent avant de jeter les plats. La plupart répondent que non. La responsable qualité leur indique alors que les goûts évoluent. Elle incite donc les enfants à goûter systématiquement les plats proposés avant de les jeter. Elle rappelle également l'importance de prendre un bon petit-déjeuner et de ne pas grignoter entre les repas, en particulier à la récréation du matin.

- Un échange s'en suit sur le nombre de repas dans une journée (4 = petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner) et le contenu d'un goûter correct. Beaucoup d'enfants mangent un goûter trop riche : trop de gâteaux en quantité, mais également des biscuits apéritifs, chips... qui ne devraient pas faire partie de ce 3<sup>ème</sup> repas !!!

Christelle Chiboust (diététicienne) rappelle également que l'équilibre se fait sur plusieurs repas. Ainsi, c'est sur la journée complète qu'il faut penser à la composition des menus, voire sur plusieurs jours. En tant que diététicienne du SIVU, elle doit par exemple sur 20 repas introduire 10 légumes verts et 10 féculents ou légumineuses.

- Un enfant signale que la viande est parfois saignante ce qui dérange certains enfants.

Frédéric Souchet est étonné. Le fonctionnement en liaison froide implique un réchauffement des plats avant le service dans des fours de remise en température à 65°C. Avec ce procédé, la viande n'est plus rouge (les enfants se plaignent d'ailleurs plus de la dureté de la viande). Il reste un doute quant au rôti de bœuf.

- Un dernier rappel est fait sur l'importance de s'hydrater en buvant de l'eau le midi.

Nous faisons remarquer que lors de notre dernière visite de cantine, nous avons remarqué que les enfants ne sont pas incités à boire. Cela est dommage car plusieurs études ont démontré que les enfants ne boivent presque pas durant leur journée d'école. Le passage à la cantine est donc le bon moment pour boire de l'eau.

Laetitia Pourin (animatrice centre de loisirs) indique toujours insister auprès des enfants pour qu'ils boivent au moins 1 verre d'eau le midi.

NOTE ➔ il faudra donc insister sur ce point auprès des équipes du groupe Tour d'Auvergne.

#### Point III, Bilan du repas de Noël :

- Les élèves de CM2 font remarquer qu'étant derniers le jour du repas de Noël ils ont eu un bagel de poisson au lieu d'un bagel à la viande. En effet, les enfants qui déjeunaient avant eux ont pris des bagels à la viande alors qu'ils étaient inscrits « sans viande ».

Cela semble récurrent dans les cantines selon Frédéric Souchet. Cette pratique des enfants désorganise le service. Il faudrait leur rappeler que leurs parents ont fait 1 choix lors de leur inscription et qu'ils doivent le respecter.

NOTE ➔ cette pratique nous a effectivement été rapportée pendant notre visite de cantine....

- Le dessert était un peu gros (double éclairs) et la crème au beurre servant à lier les éclairs peu appréciée des enfants.

#### Point IV, grève du 26 janvier 2016 :

Frédéric Souchet interpelle sur l'impact de cette grève dans les cantines en fonction du pourcentage de personnels qui suivront ce mouvement. En effet, pour fonctionner correctement la restauration scolaire nécessite à la fois des agents de service et des animateurs pour encadrer les enfants. Il propose 3 solutions :

- 1- Conserver le menu prévu, auquel cas il est nécessaire que les équipes soient au complet pour en assurer le service ;
- 2- Un repas chaud de substitution composé d'une coupelle de poisson en entrée, de raviolis au saumon, d'un yaourt et d'un fruit. S'agissant de produits en conserve, la commande peut être passée dès maintenant et les quantités en surplus peuvent être facilement gardées (ce qui éviterait du gâchis) ;
- 3- Sandwichs froids. Dans ce cas, il est nécessaire que la municipalité effectue une commande au CO.CLI.CO. dès le lendemain de la commission, soit le mardi 19 janvier. Le directeur a déjà sollicité les services concernés, mais n'a pas reçu de réponse. De plus, si les quantités commandées sont trop élevées, les surplus devront être jetés.

Afin de satisfaire à la fois à la nécessité de repas chaud pour les enfants compte tenu de la période hivernale et aux problématiques de gâchis, **la solution n°2 est validée par les participants.**

#### Point V, retour sur les précédents menus, décembre 2015 janvier 2016 :

Laetitia Pourin indique que :

- le saumon fumé n'a pas plu au repas de Noël ;
- la purée de pois cassés n'est pas appréciée des enfants ;
- les plats en gratin ne sont pas gratinés, les enfants sont déçus ;
- les poireaux en vinaigrette sont un vrai problème ;
- certains jours les menus servis ne correspondent pas à ce qui est prévu.

Magali Tempo répond :

- Le saumon a été voté par les enfants ;
  - La purée de pois cassés fait partie des aliments à faire découvrir aux enfants ;
  - Les plats en gratin : les fours de remise en température sont bridés à 120°C. Ils ne permettent donc pas un rendu gratiné optimum comme le ferait un four traditionnel.
- Frédéric Souchet intervient : un nouvel Emmental est proposé à la vente, de couleur

brune. Cela pourrait donner le même rendu. Magali Tempo propose en attendant de modifier l'appellation des plats en parlant de plats en béchamel (cf mardi 16 février).

- Les poireaux sont un vrai problème. Ils sont trop gros et donc peu appréciés en vinaigrette. Le CO.CLI.CO. doit voir pour trouver un fournisseur qui propose un calibre plus petit.

Concernant les menus ne correspondant pas à ceux annoncés, Frédéric Souchet précise que le CO.CLI.CO. fait parfois face à des problèmes de livraison de matières premières. Dans ce cas, les menus peuvent effectivement être modifiés à la dernière minute.

Il indique également, pour ce qui est de l'aspect des plats servis, réfléchir avec son équipe à la possibilité de faire servir la ratatouille avec du riz, mais à part. En effet, si les 2 composants sont mélangés trop tôt, le riz se gorge de la sauce de la ratatouille et le tout forme une bouillie peu appétissante.

Delphine Guarinos (responsable service EBS à la mairie) intervient. Elle insiste pour qu'un tel service soit réalisé les jours où 1 seul plat est proposé (et non classique + sans viande ou sans porc). En effet, la manutention serait alors très compliquée pour les agents.

Nous posons la question des quantités servies aux adultes (les enseignants). Elles sont parfois trop petites, de même calibre que celles des enfants.

Frédéric Souchet répond que si les quantités sont identiques, c'est que celles des enfants sont excédentaires et non celles des adultes déficitaires. Il demande également s'il s'agit de service individuel ou en barquette. Nous n'avons pas la réponse mais nous nous renseignerons.

Nous abordons le problème des goûters livrés en quantité insuffisante aux accueils du soir maternels (voir courrier en annexe).

Frédéric Souchet précise que les quantités à livrer sont transmises par le service enfance. Cela n'est pas fait chaque jour. Le CO.CLI.CO. ne peut effectuer de relivraison au jour le jour à 16h30, mais a ainsi besoin d'une semaine pour réajuster les quantités. Il faut aussi tenir compte des variations d'effectifs aux accueils du soir dans la semaine.

Le directeur indique qu'une modification des procédures est à l'étude. Ainsi, les commandes de goûters pourraient être passées le matin en même temps que celles pour les repas du midi.

#### Point VI, validation des menus de février et mars 2016.

Quelques modifications mineures sont apportées. Les menus sont validés.

<https://www.colombes.fr/eveil-et-education/restauration-scolaire-mode-demploi-239.html>

(bas de page)

#### Questions diverses :

- Pénalité de 5€ : les familles dont les enfants font l'objet d'un PAI et qui fournissent elles-mêmes le repas du midi y sont-elles soumises ?

Aymeric Joyeux (chargé de mission CO.CLI.CO.) répond que non. En revanche, les repas PAI fournis par le CO.CLI.CO. entraînent pénalité.

- Nous remarquons que la mention AB (agriculture biologique) ne figure plus dans les menus. Pourtant, des marchés devaient être passés dans ce sens. Nous sommes donc surpris.

Frédéric Souchet atteste de la passation de marchés avec des producteurs bio, notamment en Ile-de-France (donc locaux de surcroît). Cependant, le SIVU n'a pas la certitude que la municipalité de Colombes souhaite communiquer vers ses administrés à ce sujet. Pourtant, le quota de 16% exigé par la municipalité dans le cahier des charges a été dépassé. Les produits bio ne sont simplement pas identifiés dans les menus.

Nous nous étonnons de ces propos. Une telle communication nous semble plutôt positive.

NOTE ➔ Toutefois, compte tenu des débats actuels autour de la mise en place de pénalités, peut-être la ville ne souhaite-t-elle pas attirer encore l'attention sur la restauration scolaire ??

Magali Tempo indique que le pain bio est nouveau. Il s'agit de pain élaboré à partir de farine moulue sur meule de pierre et de levure naturelle. Cela en fait un produit de meilleure qualité nutritionnelle pour les enfants.

Laetitia Pourin signale que ce pain est un peu sec.

Magali Tempo répond qu'il s'agit surtout d'habitude alimentaire. Ce pain paraît plus sec car la mie est plus dense. Il est également plus rassasiant.

Elle mentionne également comme produits bio nouveaux dans l'élaboration des menus les lentilles (produites en Ile-de-France), les poires, les pommes...

**La prochaine commission des menus aura lieu le lundi 14 mars à 14h à l'école Henri Martin.**



Conseil local FCPE  
Ecoles primaires Tour d'Auvergne  
18 rue Nouvelle  
92700 Colombes

Mme Leila Leghmara adjointe au maire - Affaires  
scolaires, Enfance, Centre de vacances, Centre de  
loisirs

M. Frédéric Souchet  
Directeur du SIVU COCLICO

Mme Marie-Claude Bourgeot  
Conseillère municipale restauration scolaire  
Déléguée du COCLICO

Colombes le vendredi 15 janvier 2016

*Objet : problème de quantité de goûter  
accueil du soir maternel*

Madame l'Adjointe au Maire,  
Madame la Conseillère municipale,  
Monsieur le Directeur,

Nous tenons à porter à votre connaissance les faits suivants que nous avons constatés.

Les goûters du soir ne sont plus livrés en nombre suffisant aux accueils du soir maternels et ce de façon récurrente. Ainsi, les animateurs tentent de pallier le problème en compensant avec, le cas échéant, les restes des goûters de la veille. Toutefois, la plupart du temps, cela n'est pas possible et les goûters sont partagés entre les enfants.

Bien que des demandes de réajustement aient été effectuées, il n'y a toujours pas d'adéquation entre le nombre de goûters livrés et le nombre de rationnaires.

Ces faits ne sont pas spécifiques à la structure de la maternelle Tour d'Auvergne. En effet, via le réseau de l'Union locale FCPE de Colombes, nous avons eu confirmation que d'autres structures de la ville subissent les mêmes dysfonctionnements.

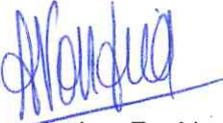
Nous vous rappelons que l'accueil du soir en maternelle est un service public donnant lieu à redevance. Vos administrés sont donc en droit d'attendre une prestation de qualité. D'autant plus à l'heure où la municipalité met en place des pénalités visant à responsabiliser les parents quant à leur utilisation des services de cantine et de centres de loisirs.

Aussi, il vous appartient de prendre toutes mesures nécessaires au bon fonctionnement de l'accueil du soir en maternelle.

Nous vous remercions par avance de l'attention que vous porterez à notre demande.

Nous vous prions d'agréer, Madame l'Adjointe au Maire, Madame la Conseillère municipale, Monsieur le Directeur, l'assurance de notre haute considération et nos respectueux hommages.

Pour le conseil local FCPE  
des écoles primaires de la Tour d'Auvergne

  
Audrey Fonfria  
Secrétaire