



INFORMATION CANTINE

MENU DE SECOURS À COLOMBES

Pour commencer quelques infos utiles :

Extrait du règlement intérieur des accueils périscolaires, accueils de loisirs et accompagnement scolaire :

ARTICLE 19 – Visite temps du midi

Les représentants de parents d'élèves ont la possibilité d'assister à un temps du midi sur l'école dont ils sont représentants une fois par trimestre.

Ils doivent, à cet effet, solliciter la direction de la Famille au moins dix jours avant la date souhaitée en précisant le nombre de personnes (jusqu'à trois maximum), leur nom et l'association à laquelle ils sont affiliés.

Lors de cette visite, les parents peuvent déjeuner sur place s'ils le souhaitent. Les repas sont offerts par la collectivité. Ils doivent toutefois le signaler au moment de la prise de rendez-vous afin que la commande soit effective. Les parents sont informés des suites données à leur sollicitation par courrier de l'autorité territoriale.

Les parents, lors de ces visites, sont accompagnés par un membre du service des Accueils de Loisirs et un membre du service Entretien des Bâtiments Scolaires.

Les représentants des parents d'élèves de la Tour d'Auvergne font valoir ce droit et visitent les cantines des écoles 1 fois par trimestre.

Commission des menus : elles ont lieu tous les 2 mois, dans les écoles de Colombes. Il est intéressant d'y participer (certes ça demande de se rendre disponible de 14 à 16h le jour J, ce qui n'est pas donné à tout le monde) et pouvoir échanger directement avec le directeur M. Souchet, la nutritionniste, la diététicienne, des parents d'autres écoles, des responsables d'accueils de loisirs...

Les parents qui y participent VOUS représentent ! Alors n'hésitez pas à nous faire de vos questions, remarques... en nous envoyant 1 mail.

Le site internet tout neuf du SIVU : www.coclico-sivu.fr

Commission des menus du lundi 14 mars.

Il ne s'agit pas d'un simple compte-rendu. L'exposé ne suit pas les débats mais est organisé afin de présenter au mieux les infos. Des remarques et infos supplémentaires sont introduites, qui ne sont ni « pour » ni « contre », mais simplement des aides à la réflexion (enfin j'espère.)

Présents :

Personnels CoCliCo : M. Souchet – directeur, M. Joyeux – chargé de mission, Mme Tempo – responsable qualité, Mme Chiboust – diététicienne,

Délégués CoCliCo (et représentants mairie) : Mme Leghmara, Mme Bourgeot.

Représentants des parents d'élèves : UPIC Maintenon maternelle (1), UPIC (? je crois) Ambroise Paré (1), APR'Hoche (2), FCPE Tour d'Auvergne (4).

Personnels accueils de loisirs : responsable Anne Franck, adjointe responsable Hoche.

+... des personnels mairie notamment, dont vous trouverez le détail dans le compte rendu rédigé par le CoCliCo.

Ordre du jour :

1/ tour de table ;

2/ parole aux adultes : l'adjointe responsable de l'accueil Hoche fait des remarques sur les menus servis. Parmi celles-ci, elle indique que le 10 mars il manquait 30 portions de viande. Cela amène directement et sans plus attendre au point...

3/ présentation du menus de secours :

Présentation des produits composant ce menu :

- Coupelle thon / surimi à tartiner
- Raviolis toffu / épinards à la sauce tomate – Produit BIO, conditionné en sachet souple de 10 à 12 portions.
- Compote
- Gaufre liégeoise.

Il s'agit d'un repas CHAUD. M. Souchet demande à faire goûter les raviolis. Verdict : ils sont bons. La sauce est un peu acide car il s'agit d'un produit BIO et sans ajout de sucre (correcteur d'acidité). Ce menu sera en stock dans les offices des écoles.

Pourquoi ce menu ? Pour pallier les éventuels manques lors de la pose méridienne.

Fonctionnement :

À partir de 8 repas manquants : distribution du menu de secours.

Entre 1 et 7 repas manquants : compensation sur les repas disponibles = 3 rondelles de carottes en moins dans 10 assiettes, ça fait 30 rondelles de carottes récupérées pour la 11^{ème} ! Vous me suivez ?

Livraison des repas : je fais ici suite à des questionnements par mails. Le sujet n'a pas été abordé en commission.

Elle est effectuée la veille en liaison froide. Ce n'est pas nouveau. Les repas sont remis en température le jour même dans des fours à chaleur bridée.

Les livraisons du matin = jusqu'à présent elles correspondaient au réassort de repas manquants (ce qui ne sera plus effectué).

= soupe en liaison chaude ;

= éventuellement aliments qui n'auraient pas fini de refroidir la veille.

Question : liaison chaude et froide effectuées dans les mêmes camions. Est-ce légal ? (pour info, j'ai discuté avec une personne qui venait livrer !!!D'après elle c'est « bizarre »)

Remarque de parents : « si les livraisons sont effectuées la veille, il est alors incohérent de pouvoir annuler un repas jusqu'à 9h30 le jour même ». Effectivement le repas est déjà livré. Mais, le système de réservation obligatoire implique désormais que tout repas réservé est payé (même non consommé). Donc, c'est 1/ un moindre coût pour la collectivité, 2/ une façon de responsabiliser les parents et d'éviter que des repas livrés ne soient pas consommés et jetés pour des raisons parfois peu valables. Annuler un repas avant 9h30 permet aux parents de ne pas payer 1 repas prévu. Noter qu'il faut également présenter un justificatif recevable par la mairie. Bref, c'est un autre débat, je ne m'étendrai pas ici sur le sujet.

Nombre de repas livrés :

AVANT = nombre de portions livrées la veille = nombre d'enfants inscrit au CMRS.

Réassort le matin en fonction du comptage dans les classes.

➔ Coût financier supplémentaire pour la collectivité (fabrication de portions en prévision, essence...);

➔ Livraison parfois très tardive, 13h15 / 13h20, pour une reprise des cours à 13h30.

DEPUIS LE 7 MARS =

La mairie a calculé la moyenne de fréquentation par école et par jour depuis septembre (donc, nombre différent de celui des inscriptions au CMRS).

Le nombre de repas livrés correspond à cette moyenne. **QUESTION** : est-ce la même chose pour les goûters de maternelle ?? À vérifier auprès des responsables des accueils.

Plus de réassort livré, mais (comme indiqué plus haut) « ajustement » si manque inférieur à 8 repas, menu de secours si manque égal ou supérieur à 8 repas.

Remarque effectuée en commission : ce menu de secours sera donc servis systématiquement aux enfants qui déjeunent en dernier ?

Réponse de M. Souchet : pas obligatoirement. En effet, s'il manque des repas, les agents de service le savent dès le comptage du matin dans les classes. Ils savent donc s'ils doivent « ajuster » les portions ou proposer le menu de secours. Celui-ci peut être présenté à n'importe quel moment au cours du service. Les agents en ont été informés, ils sont également formés à la « gestion des portions ».

Dans les faits : clairement les agents ne sont pas formés à la gestion des portions. Constatation faite en visite de cantine. De plus, servir le menu de secours en milieu ou début de service sera compliqué à gérer.

Ainsi, il est important de s'assurer qu'il y a un roulement pour le passage en cantine des élémentaires (chaque responsable l'organise comme il le veut).

Quid des double ou triple services en maternelle ?? Pas de roulement. De plus, en maternelle, lors des visites de cantine sur la Tour d'Auvergne, nous avons constaté que les adultes sont nombreux autour des enfants, mais toujours actifs, aucune « perte de temps ». Sera-t-il possible de proposer en plus les raviolis en cours de service ?? Cela imposera une manutention supplémentaire.

Réponse à la remarque : « il semblerait que si des enfants, non-inscrits au CMRS auprès de la mairie, étaient exceptionnellement inscrits un jour pour manger, ils n'auraient un repas que si au minimum 8 élèves étaient dans le même cas dans l'école. »

FAUX. Bien sûr. Pour 2 raisons. Tout d'abord, aucune différence ne peut être faite entre les enfants inscrits au CMRS et ceux qui ne le sont pas (il y aurait discrimination selon Mme Leghmar). Ainsi, ils vont se présenter pour déjeuner dans l'ordre de passage défini par le responsable de l'accueil de loisirs, sans que rien ne les distingue des autres enfants.

Lors de la commission des menus un parent présent a demandé pourquoi le menu de secours ne serait pas présenté aux enfants non-inscrits au CMRS. Même réponse : discrimination. [Sur ce point, chacun se fera son opinion. En effet, pour les uns le principe paraîtra choquant, pour les autres la municipalité dépanne des parents dans le besoin en accueillant des enfants non-inscrits, donc aucune obligation de fournir le menu prévu. Tandis que les parents ayant respectés le système d'inscription attendent que leurs enfants déjeunent selon le menu annoncé.](#)

ET VRAI : comprendre le bémol = effectivement le menu de secours ne sera présenté qu'à partir de 8 repas manquants (raviolis conditionnés par pochette de 10 à 12 portions). En deçà, comme déjà indiqué, les repas manquants seront « compensés » sur ceux livrés. M. Souchet nous explique ainsi que si les grammages des portions sont définis par décret, dans la réalité, celles livrées sont légèrement surdimensionnées.

De plus, le manque de repas ne sera pas toujours la conséquence d'enfants présents non-inscrits, mais bien plus souvent le résultat d'un nombre de repas livrés selon une moyenne de fréquentation, qui certains jours sera inférieure au nombre d'enfants inscrits au CMRS.

À ce stade de la réflexion, on peut être d'accord sur le fait de compenser l'accompagnement (légumes, riz...). Soyons honnête (si, si, parfois il faut dépasser son agacement et sa colère), vu ce qui part à la poubelle, il est concevable de remplir 1 à 7 assiettes en « grappillant » sur les 150 à 200 portions livrées. Les enfants ne s'en rendront pas compte !!

Mais pour ce qui est des entrées en coupelles par exemple, seront-elles vraiment préparées pour prévoir le rab nécessaire en bout de chaîne ?? Quid des fromages en portions, laitages, desserts type tartelette ou fruit... ???

Bon, pour le yaourt, on peut prélever ½ cuillère dans chaque yaourt et remplir 1 verre pour celui qui passera en dernier..... Non, je plaisante bien sûr ! Dans la réalité, 2 solutions / réponses :

① les fruits seront partagés. Ex, pour les pommes, certaines structures disposent d'appareils pour les couper facilement en morceaux égaux qui seront répartis entre les enfants.

Ici encore, si c'est réalisé dès le début du service, pourquoi pas. Tellement de fruits partent à la poubelle à peine entamés. Est-il vraiment choquant de donner ¾ de pomme à un enfant qui de toute façon n'aurait pas fini un fruit entier ? Encore faut-il que chaque enfant puisse choisir d'avoir 1 fruit entier ou moins, sans que la ration moindre lui soit imposée. Parce qu' ½ pomme ou ½ banane pour un CM2 un peu balaise en pleine croissance ça ne fait pas lourd...

② Ici je rebondis sur la remarque suivante : « les responsables auraient reçu consigne de récupérer ce qui n'aurait pas été mangé sur les plateaux voire de demander aux enfants en train de manger s'ils

allaient manger ceci ou cela pour pouvoir récupérer la nourriture ! [...] il faut être prudent et avoir des explications claires et précises de la mairie. »

Ici, vrai et faux à nouveau. Non, nos enfants ne vont pas se voir retirer la nourriture de la bouche en cours de repas. En revanche, pour toutes les denrées alimentaires en portion (yaourt, dessert en pot, fromage emballé, fruit, compote...) c'est vrai. La consigne est que tout pot ou emballage non ouvert peut-être récupéré. Les agents et personnels surveillants doivent être vigilants sur ce point. Les produits ont suivi la chaîne du froid et ne sont pas à date de péremption, loin de là. Bien sûr, tout aliment ouvert et / ou entamé est jeté.

En septembre, visite de cantine Tour d'Auvergne. À notre départ, le choc : les poubelles, même en maternelle, sont remplies de pots de riz au lait non ouverts et de portions de fromage intactes....Nous avons interrogé les personnels. Ils nous avaient répondu que c'était la règle : aucune récupération possible pour la cantine le lendemain ou le goûter.

À nouveau soyons honnêtes : chez vous quand vous sortez des yaourts sur la table et que vos enfants ne les consomment pas tous, ils ne partent pas à la poubelle. Ils réintègrent le réfrigérateur pour être proposé lors d'un autre repas.

Le « nouveau » système n'est donc pas choquant ici non plus. Afin de fournir un dessert, un fruit ou un fromage à des enfants s'il manque moins de 8 repas, les restes non consommés non ouverts de la veille peuvent être utilisés. (À partir de - 8 repas, les compotes de secours seront proposées).

MAIS !! Qui est responsable du suivi des dates de péremption des aliments stockés ? Avec des produits conservés chaque jour ou presque, les agents de services devront porter une vigilance accrue sur ce point.

Proposer une compote à la place d'un yaourt, ça va passer. Mais vous imaginez le jour du brownie, de la glace, du liégeois, de la tarte abricot ou citron ????? Bon courage aux animateurs chargés de refiler une pomme ou un yaourt au sucre.....

Communication sur le sujet :

Mme Leghmara a entamé la discussion disant vouloir « faire taire les rumeurs » et avoir entendu « tout et n'importe quoi au sujet du menu de secours ». Nous l'avons donc interrogé sur l'absence de communication en amont de ce dispositif. Pourquoi vouloir faire taire une rumeur quand il aurait été si simple de ne pas la laisser naître ? Même les agents de service auraient été informés de ce nouveau système le lundi 7 mars (vous noterez le conditionnel, à vérifier auprès de vos accueils loisirs respectifs).

Réponse de notre élue : « Je ne vais pas communiquer sur un non évènement, si on communique sur tout on ne s'en sort plus. Les menus de substitution existent depuis toujours dans les cantines. Arrivés au collège, les enfants y auront droit régulièrement. De plus, les menus ne sont pas contractuels, il est précisé qu'ils peuvent être modifiés selon approvisionnement. L'obligation de la mairie n'est pas de servir ce qui est annoncé, mais de proposer un repas correct aux enfants. Si cela gêne les parents, nous ne communiquerons plus les menus ! »

Observations :

« non évènement » ➔ non, erreur de communication selon moi !! Après l'inscription obligatoire (avec un système extrêmement rigide pour les parents, exit le resto ciné du mercredi après quand on peut exceptionnellement poser sa journée...), les repas réservés-non-consommés ou non-réservés-consommés = facturés, la mise en place de pénalités, c'est la goutte d'eau qui fait déborder le chaudron (non, pas le vase, un vase ne peut pas contenir tout ça !!!) C'est d'autant plus aberrant

que le dernier Colombes Le Mag présentait une interview de M. Souchet ainsi qu'un article rappelant aux parents la nécessité de prévenir pour annuler un repas en cas d'absence.

« les menus de substitution existent depuis toujours » ➔ pas dans nos écoles, puisque l'ancien système consistait à relivrer le jour J les repas manquants. Il y a donc bien changement.

« les menus ne sont pas contractuels » ➔ vrai. De plus, gardons à l'esprit que le service de restauration scolaire n'est pas une obligation pour les communes. Et non, c'est plus une habitude de fonctionnement de notre pays.

« obligation de la mairie [...] proposer un repas correct aux enfants » ➔ or, s'il manque de 1 à 7 repas un réajustement est effectué sur les repas disponibles. Mais pour la viande, le poisson, l'omelette... ce ne sera pas possible en général. Les enfants auront donc une assiette de légumes ou féculents ou légumineuses en proportion plus importante pour compenser.

Alors, qu'appelle-t-on un repas correct ? ① une base de viande / poisson ... obligatoire ? On n'y est pas. OU ② un enfant qui mange en quantité suffisante (= sort de table sans avoir faim) ? Là, pourquoi pas ?

Pour sa dernière phrase, elle se passe de commentaires...

Mme Leghmara a toutefois reconnu que la mise en place s'est faite de façon chaotique (nombreux manques de repas alors que le menu de secours n'était pas à disposition dans les offices, certains agents ont cédé leurs repas aux enfants !). Mais le système étant nouveau il ne peut, selon elle, que s'améliorer.

Au terme de ces informations et réflexions, à vous de vous faire votre propre opinion sur le sujet.

Gardons quand même à l'esprit que la cantine est un espace collectif. Il faut donc penser « collectif ». Sans pour autant oublier la satisfaction de chaque enfant.

Notre devoir de parent :

- Eduquer nos enfants à la collectivité et au partage et non à l'individualisme ;
- Etre vigilants sur ce qui se passe dans les cantines de nos enfants. Ainsi, ① le menu de secours DOIT RESTER UNE EXCEPTION et non s'imposer petit à petit comme une habitude de fin de service ; ② les repas manquants, même en deçà de 8, DOIVENT ÉGALEMENT RESTER EXCEPTIONNELS !!!

Quelques infos supplémentaires données au cours des échanges :

-les chiffres annoncés sur le gaspillage alimentaire différencient-ils les villes de Clichy et Colombes ? OUI, les estimations ont été réalisées par commune.

Amis allons encore plus loin. En commission menus, nous entendons toujours la même chose : « allez voir ce qu'il y a dans les poubelles ». Ici, il faudrait également différencier le vrai gaspillage = repas qui passe directement de la cuisine centrale à la poubelle, des restes de plateaux jetés par les enfants (enfant de toute façon difficile ou qui mange peu? repas vraiment pas bon? aliments mal réchauffés ?...) et AUSSI, nous l'avons vu lundi, des portions servies mal évaluées qui ont pour résultats des plateaux peu remplis et en bout de chaîne des portions jetées car non servies.

- 1 repas coûte 3,66 € au CoCliCo (2€ de matières premières + 1,66 € de charges). Au total, en comptant la livraison, le service en cantine, la facturation,.... Le repas coûte 10 € à la municipalité.

Sur ce, la suite de l'OJ de la commission des menus du 14 mars 2016 :

4/ Nouveau site internet CoCliCo : www.coclico-sivu.fr Attention ! Avec la mise en place de ce site, les infos telles que les comptes rendu ne seront plus transmis par mail.

Focus sur les menus pour la planète : s'insère dans une visée COP21 pour diminuer les gaz à effet de serre. Menu sans viande mais à base de féculents, légumes secs et légumes. Il sera proposé une fois par mois. Il s'agira d'aliments bios et locaux. Une attention particulière sera portée sur la diminution du nombre d'aliments transformés / emballés.

Remarque parents : pourquoi proposer tant de pain Bio, peu apprécié par les enfants, alors que l'effort pourrait être porté sur les fruits comme les pommes que l'on sait particulièrement polluées par les pesticides ?

Réponse de M. Souchet : il est compliqué de trouver des aliments à la fois Bio et qui présentent une empreinte carbone satisfaisante. De plus, en fonction des saisons, il n'est pas possible de présenter certains fruits ou légumes Bio.

Réponse de Mme Tempo : le pain complet est proposé aux enfants car il est de meilleure qualité nutritionnelle, plus rassiant. Or, c'est dans l'enveloppe du grain que les pesticides se concentrent. C'est pourquoi le pain complet est Bio.

J'ai malheureusement dû quitter la séance avant la fin. Il faudra donc se reporter au CR du CoCliCo pour les derniers points. Ceci dit, je trouve ces CR beaucoup trop succincts, et parfois ils comportent de grosses erreurs ou des contresens.

Audrey