

Commission Restauration scolaire

Séance du 14 Novembre 2017

La Commission « Restauration scolaire » s'est réunie le 14 novembre 2017 à 17 heures en Mairie des Avenières Veyrins-Thuellin.

La séance a débuté par une présentation des objectifs de la commission, à savoir échanger sur le thème de la restauration scolaire et cibler les points positifs et les points à améliorer.

L'ordre du jour a été annoncé :

- Présentation de la société SOGERES
- Echanges autour de la composition des menus
- Echanges autour de l'utilisation d'E-ticket
- Questions diverses

1- Présentation de la société SOGERES

Une présentation via un support PowerPoint et un support vidéo a permis de découvrir le fonctionnement de la cuisine centrale et les engagements de SOGERES en faveur du développement durable.

La société SOGERES prépare environ 8000 repas par jour. Les repas sont préparés avec des produits frais et cuisinés sur place. Les fournisseurs de la société sont des producteurs locaux (Saveurs Bio par exemple). Les repas sont élaborés par des diététiciens en conformité avec les recommandations des programmes nutritionnels.

Des animations sont proposées au sein des restaurants scolaires (1 thématique par mois). Des saveurs nouvelles ou méconnues sont régulièrement proposées aux enfants (recettes « les pas pareilles » et les amuse-bouche). Les enfants peuvent donner leur avis en votant, ce qui permet d'évaluer leur perception de l'animation ou de la découverte des saveurs.

La société SOGERES est engagée dans une démarche de développement durable, en raison de son approvisionnement local et des animations mises en place pour sensibiliser les enfants au gaspillage ou au respect de l'environnement. A ce titre, un partenariat sera établi dans le cadre de la démarche de lutte contre le gaspillage initiée par la commune.

La société SOGERES offre les repas non consommés à la Banque alimentaire.

2- Echanges autour de la composition des menus

Tous les jeudis, un repas bio est proposé conformément au cahier des charges du marché de la restauration scolaire.

Le pain est quotidiennement fourni par la boulangerie de Veyrins-Thuellin.

Les composantes des menus varient en fonction des fêtes calendaires ou des événements particuliers (par exemple un menu « Inspiration Corée » à l'occasion des Jeux Olympiques de février 2018).

Les remarques suivantes ont été avancées :

- Il pourrait être approprié d'éviter de proposer plusieurs composantes « découvertes des saveurs » le même jour.
- Selon les restaurants scolaires, l'appréciation des composantes d'un menu par les enfants est différente, ce qui complexifie la création des menus.

3- Echanges autour de l'utilisation d'E-ticket

Depuis décembre 2016, la réservation des repas a lieu exclusivement via le logiciel E-ticket, ce qui facilite la démarche et s'inscrit dans le cadre de la modernisation des services rendus au public.

Les dates limites de réservation pour la semaine suivante ont été rappelées :

- Ciers, Buvin, Curtille : le jeudi avant 11h
- Veyrins-Thuellin : le mardi avant minuit

Une harmonisation des modalités de réservation sera effective au mois de janvier. Les familles dont les enfants fréquentent le restaurant scolaire de Veyrins-Thuellin pourront réserver jusqu'au jeudi 11 heures. Cette modification figure dans le règlement de la restauration scolaire qui a été distribué aux familles. L'information sera toutefois rapidement re-précisée via le logiciel Et-ticket.

Une question concernant la pénalité appliquée dans le cas d'une réservation hors des délais établis a été posée. Chaque semaine, un nombre de repas est commandé à la société SOGERES pour la semaine suivante en fonction des réservations enregistrées dans les délais fixés. Les effectifs permettent à la société SOGERES d'effectuer les commandes de produits auprès de ses fournisseurs. A titre indicatif, 300 repas sont en moyenne consommés par jour sur les quatre restaurants scolaires.

Il a été précisé que la pénalité a été instaurée pour mettre un terme et éviter certaines pratiques d'oubli systématique de réservation. Le volume de repas sur les quatre restaurants scolaires impose une gestion rigoureuse des commandes de repas pour garantir le bon fonctionnement du service.

A titre indicatif depuis le mois de septembre, sont en moyenne concernés par cette situation 5 enfants par semaine. Il a été précisé que si une famille faisait face à un cas de force majeure, il convenait de prendre contact avec le service scolaire pour évoquer la situation.

4- Questions diverses

Fonctionnement des restaurants scolaires

Une question a été soulevée concernant le rythme sur le temps de restauration scolaire, notamment sur le restaurant scolaire de Ciers. En raison du nombre important d'enfants fréquentant ce restaurant scolaire, le déroulement du service s'échelonne sur un temps de deux heures.

L'organisation du restaurant scolaire de Veyrins-Thuellin a été évoquée, en précisant que des activités étaient organisées par des agents du Centre Socioculturel Jean Bedet. Ces activités représentent un coût supplémentaire de 0.50€ pour les familles de Veyrins-Thuellin (le prix du ticket est de 4.30€ au lieu de 3.80€).

Il a été précisé que chaque restaurant scolaire avait une organisation différente en fonction des spécificités (nombre d'enfants accueillis, configuration des locaux...).

Il a été rappelé que les parents peuvent venir prendre un repas au restaurant scolaire, sous réserve de contacter préalablement le service scolaire.

Action « Lutte contre le gaspillage »

Une action « Lutte contre le gaspillage » a été initiée par le Conseil Municipal des Enfants. La démarche sera mise en place tout au long de l'année au sein des quatre restaurants scolaires. L'action concerne le gaspillage alimentaire et le gaspillage non-alimentaire.

Des pesées sont réalisées dans les restaurants scolaires pour quantifier le gaspillage :

- Restaurant scolaire de Curtille : semaine du 13/11 au 17/11
- Restaurant scolaire de Veyrins-Thuellin : semaine du 20/11 au 24/11
- Restaurant scolaire de Buvin : semaine du 27/11 au 01/12
- Restaurant scolaire de Ciers : semaine du 04/12 au 08/12

Les résultats des pesées donneront lieu à la définition d'actions ciblées pour réduire le gaspillage alimentaire.

La prochaine séance de la commission a été fixée au mardi 27 février 2018.