

Commission restauration scolaire

COMPTE
RENDU

MARDI 8 DECEMBRE 2020

18H30

MAIRIE DE ROCHECORBON

REUNION ORGANISEE PAR	La Municipalité de Rochecorbon.
ORDRE DU JOUR	Présentation des membres de la commission restauration scolaire. Lecture et étude des menus semaines 1 à 9 – période de Janvier à Mars 2021. Dates à retenir. Questions/informations diverses.
ANIMATRICE & SECRETAIRE	Madame Elodie DUPETY membre commission Enfance Jeunesse Sport.
EXCUSEES	Madame Ariane BARONI adjointe, présidente commission Enfance Jeunesse Sport. Madame Patricia GADIN, directrice générale des services.
PARTICIPANTS	Madame Charlène PELTIER, régie unique, responsable restauration scolaire. Madame Blandine MOISSONNIER, Directrice multi accueil LA TERRASSE Madame Sylvie GUERCHE, directrice ALSH. Madame Céline GIRET, pour l'école élémentaire. Madame Gaëlle REGIS-GIANAS représentante parents d'élèves de l'école élémentaire. Madame Patricia PERE directrice de l'école maternelle. Monsieur Benoît NICAUD, Responsable du suivi clients groupe CONVIVIO. Monsieur Bruno DUBOIS, Chef gérant de la cuisine du restaurant scolaire. Monsieur Fabien SODJI, Diététicien groupe CONVIVIO. Madame Anne CHEVALIER, représentante parents d'élèves de l'école maternelle.

DEROULEMENT DE LA REUNION

PRESENTATION

Présentation des nouveaux membres de la commission restauration scolaire.

ETUDE DES MENUS

Les menus proposés ont été étudiés par l'ensemble des participants, quelques remarques et modifications y ont été apportées.

Rappel de quelques points du cahier des charges, à savoir :

- 1 aliment issu de l'agriculture biologique par jour.
- 1 Menu végétarien par semaine.
- 1 repas Bio par mois.
- 1 menu à thème par mois (Menu Hockey en février).

Produits issus de l'agriculture locale à privilégier.

Composition des menus pour l'école élémentaire : plat principal unique, libre choix d'entrées (3), laitages (3), desserts (3).*

Composition des menus pour l'école maternelle et le multi accueil : 1 menu unique.*

Demande faite au groupe CONVIVIO de mettre à jour la présentation des menus notamment l'affichage des logos :

Modification la boulangerie Christian ROY devient boulangerie Didier CUISINIER.

Le repas de Noël nous est proposé il est en cours de validation par les services municipaux. Cette année Monsieur DUBOIS indique qu'il n'est pas en mesure de proposer un menu adulte compte tenu des contraintes sanitaires.

Seul le menu enfant sera maintenu.

Demande de Madame PERE de maintenir un repas de Noël pour l'équipe enseignante.

DATES A RETENIR

La prochaine réunion de commission restauration scolaire est fixée au lundi 8 février 2021, 18H30 en Mairie.

QUESTIONS / INFORMATIONS DIVERSES

*Mesures sanitaires COVID-19 : gestes barrières, port du masque en cuisine et au service exigé par Monsieur DUBOIS chef gérant à l'ensemble de son équipe.

A ce jour le self n'est pas accessible, des plateaux sont servis aux enfants pour limiter manipulations et déplacements. Les menus étudiés proposent un choix unique pour la période, cette mesure est ponctuelle, les enfants d'élémentaire regrettent cette contrainte.

Besoins matériels : Bruno DUBOIS fait la demande d'achat d'emportes pièces (2 à 3) pour que les membres de son équipe puissent servir des portions de pommes, certains enfants sont demandeurs, cela pourrait inciter à la consommation, 1 fruit complet est parfois trop pour un enfant.

Monsieur NICAUD mentionne que le bas des portes des frigidaires aurait besoin d'être recouvert de plaques inox (usure).

Autre besoin, pour le multi-accueil, Blandine MOISSONNIER fonctionne actuellement avec 3 services (adaptation Covid-19) et envisage de maintenir cette organisation l'allongement de la durée du service et l'application de la méthode HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires) impose un maintien de la chaîne du froid, besoin de 2 containers polystyrène (1 chaud / 1 froid) 1 chariot de transport, 6 plats.

Organisation : Sylvie GUERCHE demande la possibilité de mettre en place le service en deux plateaux, avec 4 plats rectangulaires pour l'ALSH, approuvé par Bruno DUBOIS.

Patricia PERE nous indique que la pause de 45 minutes en 2 services est adaptée et bénéfique en temps et en sonorité pour les enfants de la maternelle, si les deux services venaient à être définitifs, Madame PERE demande d'étudier la possibilité de mettre du personnel à disposition pour soulager les ATSEM qui effectuent actuellement 15 minutes de plus sur le restaurant scolaire pour le bon déroulement des deux services, le temps de ménage quotidien est amputé d'autant malgré les lourdes contraintes sanitaires.

Animations : Un Atelier Petit déjeuner mené par Fabien SODJI est proposé aux enfants de l'école maternelle.

Demande de Madame MOISSONNIER de l'adapter à la crèche pour une découverte des fruits.

Animation dans le cadre de la semaine du goût : compagnie des gastronomes Monsieur Mathiot :

<https://www.lanouvellerepublique.fr/indre-et-loire/commune/rochecorbon/semaine-du-gout-de-la-terre-a-l-assiette>

Prochaine animation en date 18 mars prochain : légumes avec producteurs, réalisation de recettes pour le plat du jour.

Monsieur NICAUD précise qu'il est difficile pour le groupe CONVIVIO de s'engager aujourd'hui sur un programme d'animations, compte tenu de la situation sanitaire.

Félicitations : Monsieur NICAUD félicite le chef Bruno DUBOIS pour la qualité de son travail, sa grande rigueur lui a permis d'obtenir un résultat satisfaisant à 100% au dernier audit hygiène. Il est important de souligner que Monsieur DUBOIS a également reçu une distinction de la direction départementale pour la protection de la Population pour la propreté de sa cuisine.

Madame Patricia PERE souligne la rareté des pleurs chez les élèves de maternelle grâce à la qualité de la cuisine.

Madame Blandine MOISSONNIERE nous indique que les repas sont un motif de présence en crèche, les menus proposés sont très appréciés de tous.

Madame Gaelle REGIS-GIANAS remercie Monsieur DUBOIS, pour la qualité exceptionnelle des repas.

Un projet d'ouverture aux parents serait-il envisageable ? A raison de deux volontaires par jour, offrir la possibilité aux parents de mesurer la chance qu'ont nos enfants de manger au restaurant scolaire de Rochecorbon.

Monsieur Bruno DUBOIS souligne la qualité de travail de son équipe.

Une enquête de satisfaction sera menée auprès des enfants, ce questionnaire doit être soumis à Mesdames GADIN et BARONI avant diffusion dans les classes des deux écoles. Ce formulaire sera rempli sur le temps de classe.

Madame PERE suggère une mise en page adapté aux enfants de maternelle.

Un point sur la provenance et la consommation nous sera présenté lors de la prochaine commission, Monsieur NICAUD est en mesure de nous fournir des premiers éléments ce soir, avec un nouvel outil de traitement de données.