



## Compte-rendu de la commission restauration du 5 février 2019 – 18h – en mairie

Présents : Cédric GUYOY, Margaux CORTES, représentants de API Restauration  
Pascale VIROT, Foudil HAMMAR, mairie d'HERBEYS  
Aurore Papalia, Bettina FOUBERT, Mathilde CHANTEREAU, Solaine GRIMAUD  
Un représentant des enfants

### **Objectif de la réunion :**

Point sur la qualité des repas, des menus  
Point sur le déroulement de la pause méridienne



### **Ordre du jour :**

En préambule et tout au long de la réunion, nous prenons en compte le retour des enfants sur les menus et le déroulement de la pause méridienne et échangeons avec le prestataire sur les différents sujets. A la demande des parents, les suivants sont inscrits à l'ordre du jour :

1. Qualité des repas servis, part du local et saisonnalité des produits
2. Visite des parents
3. Alimentation bio ou raisonnée
4. Taux d'encadrement, bruit dans le réfectoire

### **1/ Qualité des repas servis, part du local et respect de la saisonnalité des produits :**

Certains aliments restent trop salés (haricots verts, aiguillettes de blé). Ce n'est pas une bonne habitude à donner aux enfants (sel = facteur d'hypertension artérielle). Autant ne pas saler, chacun pouvant rajouter un peu de sel individuellement s'il le souhaite. Le prestataire accepte de prendre en compte.

Le céleri (les pâtes qui piquent) n'est pas apprécié par tous les enfants (même si presque tous ont goûté) : pourquoi ne pas le mélanger avec des carottes, du chou pour le rendre plus attractif ? C'est ce qui est fait parfois avec les salades de coleslow.

Le prestataire note que le céleri un produit intéressant car « produit maison » avec « vinaigrette maison ». La vinaigrette sera retravaillée pour qu'elle soit plus douce.

Les parents aimeraient connaître la provenance des viandes et poissons. Le prestataire nous fournira de manière globale les indications sur les approvisionnements, afin d'identifier les provenances. Le Hoki, poisson asiatique d'élevage industriel, présente peu d'intérêt. Pourquoi ne pas privilégier du cabillaud ? Le prestataire indique que le critère se fait beaucoup sur le nombre d'arrêtes que l'on essaye d'éviter au maximum.

Les nuggets de blé, qui ne présentent pas un grand intérêt nutritionnel, sont trop fréquentes. Pas assez varié. Pourquoi ne pas proposer plus de pois cassés et autres féculents, comme c'était le cas l'an dernier (en purées de patates douce, panais, topinambours, gratins de blettes par ex).

Légumes et fruits de saison sont souhaités. Beaucoup d'oranges (un fruit d'hiver) ont été distribuées en mai juin l'an dernier ... Le prestataire rappelle que le choix en fruit est limité en hiver. Il avertit qu'il y aura beaucoup de pommes.

Trop de flan au caramel/mousse au chocolat (desserts industriels et pas assez de gâteaux faits maisons)

## **2/ Visite des parents**

Les parents sont invités à venir déjeuner à la cantine quand ils le souhaitent. S'il y a vraiment beaucoup de parents intéressés, les visites seront fractionnées car impossible d'accueillir plus de 4/5 parents à la fois. Conformément au souhait des parents, le prestataire ne sera pas prévenu.

Une visite de la cuisine d'API en fonctionnement sera programmée.



## **3/ Alimentation bio ou raisonnée**

Augmenter beaucoup la part du bio empêchera le prestataire de répondre au marché. Et le nombre de prestataires capables de fournir en bio ou raisonnée, dans des tarifs acceptables est très faible, voire inexistant. Les parents seraient-ils prêts à payer plus pour avoir cette qualité de repas ? Combien ? Un questionnaire pourrait être rédigé, afin de savoir comment les efforts financiers pour aller vers une qualité de repas encore plus grande, pourraient être partagés. Passage à 4 composantes ? Et en contrepartie plus de fabrication maison (gâteaux), plus de bio/local ?? Pourquoi pas dit le prestataire. A étudier.

#### **4/ Taux d'encadrement des repas, et bruit au sein des réfectoire**

Suite aux retours de la part du personnel et des enfants sur un niveau sonore important, 3 prestataires spécialisés ont été sollicités pour étudier et proposer des solutions pour d'améliorer encore la qualité acoustique de la salle de restauration. La commune avait pourtant bien mentionné cet aspect dans le cahier des charges de la construction du bâtiment, et les normes ont été respectées, avec notamment des murs recouverts de feutres absorbantes, et de lamelles bois. Si malgré tout cela ne suffit pas, il est possible, selon leurs coûts et efficacité, d'envisager des aménagements supplémentaires : des claustrats absorbateurs de sons entre les tables (mais problème de circulation des chariots et de surveillance) ; des panneaux muraux ou plafonds ; des rideaux solides sous forme d'arabesques, devant les vitres, pour briser la réverbération du son etc .... Actuellement, le niveau de réfraction du bruit est autour de 0,8. Il est possible de descendre jusqu'à 0,4. A noter que le passage de deux services à un seul a modifié les conditions d'accueil, et certainement participé à une augmentation du volume sonore.

Autre piste de solution : dans d'autres collectivités des systèmes posés sur les tables, permettant de mesurer les volumes sonores et d'allumer une lumière verte ou rouge selon le niveau. Les enfants y sont sensibles, et c'est très efficace ; malheureusement, au bout d'un certain temps, ils s'y habituent, et n'y prêtent plus attention. Un chiffrage de mesure en conditions réelles sera demandé, et effectué si les finances le permettent, afin d'objectiver la situation, notamment par rapport à d'autres cantines.

Malgré tout, les professionnels nous alertent sur le fait que le nombre de personnes dans la salle (entre 70 et 100 personnes) induit inévitablement un volume sonore élevé et incompressible. La commune réfléchit donc aussi à des solutions organisationnelles qui permettraient de réduire le temps passé à table par les enfants (actuellement entre 50 mn et 1h), comme par exemple, et lorsque le menu le permet, disposer les entrées dans des petits saladiers sur les tables (6 enfants par table), et autoriser les enfants à se servir. Il faudra accompagner et leur apprendre à gérer au mieux cette responsabilité, afin qu'il n'y ait pas de conflits. Les rendre acteurs en les faisant choisir le mode d'organisation qu'ils souhaitent (élire un chef de table ou le désigner d'office et tourner ou se servir chacun à tour de rôle etc ....). Parents et commune s'accorde pour prôner la participation les enfants à la résolution des problèmes, les associer. Etre à l'écoute des solutions qu'ils proposent, sera sans doute le moyen le plus efficace de faire avancer les choses, et de trouver une solution qui leur convienne et qui soit applicable facilement.

En ce qui concerne le taux d'encadrement, la commune rappelle qu'il n'y a pas de quota obligatoire du nombre d'encadrants par enfants. Cependant, l'organisation du travail peut être retravaillée pour que le personnel puisse se consacrer pleinement au service, à la surveillance et à l'accompagnement éducatif des enfants pendant le service.

En fin de réunion, parents d'élèves et communes décident de lancer un appel à candidatures aux parents désireux de suivre les questions de cantine, tant pour préparer un questionnaire sur la part du bio/local, que sur l'optimisation organisationnelle du service. Un mail sera diffusé par les parents délégués et un encart sera publié dans le bulletin municipal et sur le site de la commune.

Une prochaine commission aura lieu au cours d'une troisième trimestre. D'ici là un groupe de travail sera constitué pour approfondir les questions évoquées.

Fin de la réunion à 20h20.