

Compte-rendu COMMISSION DES MENUS MARDI 23 MARS 2021

Étaient présents :

Représentant de l'Institut départemental Gustave Baguer

Monsieur Alexandre CABOUCHE, Directeur

Représentant du collège François Truffaut

Madame Annie MICHEL, gestionnaire

Représentant ELIOR

Monsieur Laurent GOUDEDRANCHE, responsable secteur

Monsieur Laurent BRULEBEAUX, chef gérant

Représentants des parents du collège François Truffaut

Madame BAKHABBAJ

Madame MURA

Représentants des parents de l'Institut départemental Gustave Baguer

Madame BONNEFOY : excusée ✓

Madame BASSAÏD : excusée

Représentants des usagers de l'Institut départemental Gustave Baguer

Monsieur AROUI Mejdj

Monsieur BOUDJEMAA Mourad

Secrétaire de séance :

Monsieur Tony GOUPIL, assistant de direction, Secrétariat Général de l'Institut départemental Gustave Baguer

Monsieur CABOUCHE rappelle l'importance de se pencher sur la diversité, la qualité et le retour des familles et des usagers lors d'une commission des menus. Cette commission regroupant à la fois le collège François Truffaut et l'Institut départemental Gustave Baguer, Monsieur CABOUCHE souligne qu'il faut d'abord se concentrer sur ce qui rassemble le Collège et l'Institut en termes de réflexion sur les menus puis évoquer par la suite les spécificités propres au public accueilli par l'Institut.

Monsieur GOUDEDRANCHE rappelle que toutes les évolutions initiées par Elios n'ont pas été bien accueillies, notamment le repas végétarien.

Monsieur BRULEBEAUX rappelle que cette réaction peut s'expliquer par le fait que, pour les enfants, s'il n'y a pas de protides visibles, c'est comme s'ils n'avaient rien à manger dans leur assiette. Monsieur BRULEBEAUX poursuit en évoquant la problématique du bio. Il est difficile de se procurer en bio car il y a souvent des ruptures de stock. D'autant que les producteurs exigent des minimas de commandes en prix ou en kg.

Monsieur CABOUCHE interroge monsieur BRULEBEAUX sur le prix du bio et si l'idée selon laquelle le bio est plus cher se vérifie au niveau des commandes d'Elios.

Monsieur BRULEBEAUX affirme que cela a une incidence, prenant l'exemple des yaourts bio qui sont 70 % plus chers. Une exception est à noter pour la salade bio qui est moins chère que la salade traditionnelle, mais il y a régulièrement des problèmes d'approvisionnement : sur la dernière commande de trois caisses de salade bio, elles ne sont pas toutes arrivées.

Madame MURA demande à la commission si le pourcentage en bio est indiqué dans le cahier des charges.

Monsieur CABOUCHE précise que cela n'est pas mentionné car lors de l'établissement du marché de restauration, l'Institut et le Collège connaissaient les contraintes pour se fournir en bio. Il ne fallait donc pas en faire un point bloquant.

Madame BAKHABBAJ demande s'il n'y a pas une part de bio obligatoire à respecter, notamment dans les laitages par exemple.

Monsieur CABOUCHE rappelle qu'il est seulement évoqué que des produits doivent être issus de l'agriculture biologique. Pour ce qui est des produits laitiers, monsieur CABOUCHE s'adresse aux représentants des élèves afin de connaître leur avis sur la diversité des fromages servis.

Les représentants des jeunes, messieurs BOUDJEMAA et AROUI répondent que les fromages sont divers et changent régulièrement mais que néanmoins les fromages forts sont moins appréciés.

Monsieur BRULEBEAUX évoque le sujet des gâteaux et souligne que beaucoup sont faits maison grâce à l'accueil, dans le self, de stagiaires provenant du lycée Belliar. Ils se chargent principalement de faire des pâtisseries. Actuellement, 4 pâtisseries maison sont proposées par semaine. Les stagiaires seront présents jusqu'au mois de juin.

Monsieur CABOUCHE souligne que les cahiers de suggestion mentionnent beaucoup les gâteaux maison qui sont très appréciés. Monsieur CABOUCHE demande à Elios son orientation concernant les produits surgelés.

Monsieur GOUDEDRANCHE précise que la part de surgelés représente 28 % de la totalité des achats.

Monsieur BRULEBEAUX souligne qu'il y a eu beaucoup de plaintes des convives concernant l'absence de nuggets, beignets, etc.

Monsieur GOUDEDRANCHE rappelle qu'Elios avait fait le choix de diminuer la part des produits transformés issus de l'agroalimentaire. Mais que suite à cela, plusieurs plaintes d'enfants ont été recensées.

Madame MURA demande quelle est la part des produits transformés.

Monsieur BRULEBEAUX précise que cela concerne un taux de 4/10 en termes de plats chauds.

Madame BAKHABBAJ demande à savoir qui prépare les menus.

Monsieur GOUDEDRANCHE explique que c'est en premier lieu la commission diététique qui établit les menus. Ensuite cela est retransmis aux établissements et ce sont les chefs d'exploitation qui les retransforment en fonction des spécificités de leur établissement (spécificités géographiques, d'approvisionnement, public accueilli...)

Monsieur CABOUCHE rappelle que les menus sont publiés sur le site internet de l'Institut et transmis aux éducateurs. Des retours sont faits à ce moment-là pour adapter les menus en conséquence.

Madame MICHEL précise que jusqu'à ce jour, aucune demande de modification des menus n'a été faite par le collègue François Truffaut.

Monsieur GOUDEDRANCHE souligne qu'il n'y a par ailleurs, pas besoin d'attendre les commissions des menus afin de faire des actions correctives.

Monsieur CABOUCHE évoque qu'à l'Institut est enregistré un très fort taux d'acceptabilité de la part des usagers. Cependant les jeunes remarquent qu'il y a une viande en particulier, le sauté de bœuf, toujours servie avec la même sauce.

Monsieur GOUDEDRANCHE précise qu'un sauté de bœuf peut être accommodé avec différentes sauces (sauce paprika, sauce oignon...), ce n'est donc pas un problème de la changer.

Monsieur CABOUCHE interpelle sur l'élasticité de la viande.

Monsieur BRULEBEAUX souligne qu'il n'y a jamais eu de problème à Elios concernant cela. Toutefois s'il y avait un problème d'élasticité, il suffit de remplir une fiche de suivi et d'en avvertir le fournisseur grâce au numéro de lot.

Madame MURA interroge sur la manière de connaître l'origine et la traçabilité des viandes.

Monsieur CABOUCHE répond que les circuits courts sont privilégiés. Le bœuf est d'origine française par exemple.

Monsieur GOUDEDRANCHE évoque qu'en ce moment Elios entreprend une démarche de recensement de tous les bouchers locaux et assure de se renseigner sur l'avancement de ce référencement.

En ce qui concerne le pain, le fournisseur est la Parisienne de Paris. Il s'agit de pain industriel précuit dont la cuisson est achevée sur site.

Madame BAKHABBAJ précise que bien souvent les enfants se nourrissent de petits pains et que par conséquent, souvent il en manque.

Monsieur BRULEBEAUX rappelle qu'aujourd'hui ce sont les équipes qui distribuent le pain afin d'éviter un abus de consommation.

Monsieur CABOUCHE demande aux représentants de jeunes s'ils ont assez de pain sur leurs plateaux.

Messieurs BOUDJEMAA ET AROUI précisent qu'en général ils vont en redemander. Ils demandent également s'il ne serait pas possible d'avoir de la sauce avec les frites le mercredi.

Madame MICHEL répond que du côté Truffaut il est préférable de ne pas avoir des sauces en sachet car certains élèves les jettent dans les toilettes après. Par ailleurs, au collège les frites ne sont pas toutes les semaines mais toutes les deux semaines.

Monsieur CABOUCHE demande à Elior la possibilité d'avoir des sachets de sauce individuels, pour la partie self de l'Institut.

Madame BAKHABBAJ demande aux représentants d'Elior leur mode de fonctionnement lorsque des produits ne sont pas livrés (la salade bio par exemple).

Monsieur BRULEBEAUX précise que les commandes sont faites la veille pour le lendemain, parfois deux jours avant, donc il y a toujours une possibilité de recommander au cas où. Par ailleurs il y a chez Elior les « produits sélection ». Ainsi Elior commande parfois pour les fruits des produits français comme des kiwis de l'Adour.

Monsieur GOUDEDRANCHE ajoute qu'en général il s'agit de produits IGP (Indication Géographique Protégée) et que par conséquent, il faut être réactif dans les commandes car ce sont des produits qui partent très vite. Elior essaye de respecter le principe des fruits de saison mais cela est parfois difficile.

Madame MURA interroge les représentants Elior sur la nature et le contenu des différentes animations.

Monsieur GOUDEDRANCHE précise qu'il s'agit de menus à thèmes avec des animations. Pour les animations thématiques, il y a en principe un affichage. Pour les animations calendaires, il n'y a pas trop de décoration, cela se fait plutôt dans l'assiette. Monsieur GOUDEDRANCHE affirme toutefois qu'Elior va se procurer des malles de décoration afin d'améliorer cette offre en animation.

Monsieur BRULEBEAUX souligne qu'il est parfois difficile de mettre de la décoration du côté du collègue François Truffaut du fait de la configuration des lieux. Une animation sur Pâques est à venir en avril, une sur la découverte des plats italiens en mai intitulée « Musique Maestro » et une animation en juin intitulée « Vive les vacances ».

Monsieur CABOUCHE demande aux représentants des jeunes si les animations et repas à thème sont bien identifiés et visibles.

Messieurs AROUI et BOUDJEMAA répondent par l'affirmative et que ces différentes animations leur plaisent.

Monsieur BRULEBEAUX ajoute qu'un panneau d'information a été installé avec des renseignements sur les produits avec des photos.

Monsieur CABOUCHE demande à ce qu'avec l'arrivée du beau temps, des glaces soient prévues en dessert.

Messieurs BOUDJEMAA et AROUI mentionnent que certains de leurs camarades leur ont notifié que les assiettes n'étaient parfois pas assez remplies.

Monsieur BRULEBEAUX précise qu'il est toujours possible d'être servi de nouveau en féculent mais que cela, en revanche, n'est pas possible pour la viande, dont la portion est calculée en fonction des calculs GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).

Madame MICHEL demande à ce que du côté collègue François Truffaut, les quantités soient amoindries le vendredi car l'après-midi va être banalisé.

Madame MURA rappelle que lorsqu'il y a rupture d'un plat, et qu'un plat de substitution le remplace, les enfants le voient et cela génère de la frustration.

Madame MICHEL souligne qu'il y a toujours deux choix de plats possibles et que par ailleurs le Principal du collège n'est pas en accord avec les remontées des parents en conseil de classe. Il est par ailleurs difficile en fin de service d'avoir une offre plus large de choix.

Madame MURA interroge la commission sur la problématique des plateaux PAI (Plat Alimentaire Individualisé).

Madame MICHEL précise que cette option n'est pas possible car il est impossible d'avoir des plateaux PAI au prix du marché et que le collège ne peut pas se permettre de les financer sur ses fonds propres. Il faut que les parents concernés contractent auprès d'Elior directement.

Monsieur GOUDEDRANCHE rappelle que le coût des repas multi-allergènes peut aller jusqu'à 10 euros TTC. De plus ce sont des repas apertisés, il ne faut donc pas de croisement avec les autres types de repas et donc un lieu de stockage spécifique. Les process ne sont donc pas les mêmes.

Monsieur BRULEBEAUX précise que pour les jeunes accompagnés à l'Institut Gustave Baguer ayant des restrictions alimentaires, les parents surlignent sur les menus ce qu'ils peuvent manger.

Monsieur CABOUCHE ajoute que les éducateurs sont là pour encadrer ces repas thérapeutiques. Pour les enfants ayant des restrictions alimentaires, il faut voir s'il peut être mis en place des plats de substitution en arrière-cuisine pour leur donner le jour J.

Monsieur BRULEBEAUX précise que cela ne pose pas de problème au niveau des stocks mais que cela est difficile pour la mise en œuvre.

Monsieur GOUDEDRANCHE rappelle que cela est possible dans des établissements de type EHPAD mais pas dans le système de self scolaire ayant un volume de convives conséquent.

Madame BAKHABBAJ demande un rappel sur les mesures COVID prises par le groupe Elior.

Monsieur BRULEBEAUX mentionne que le personnel est masqué toute la journée, que les plats sont individuels, les fruits ne sont plus en bac mais en individuel. Enfin c'est le personnel qui donne les couverts.

Monsieur GOUDEDRANCHE complète en précisant qu'il n'y a plus désormais de « salade bar » et de pompes à sauce, ceci pour limiter la multiplicité des contacts.

Madame MICHEL précise qu'il est difficile de faire plus que ce qui est déjà fait et que la capacité de la salle de restauration a déjà été divisée par deux. Soit les parents acceptent les présentes mesures, soit le self doit fermer. En effet les élèves mangent par niveau, cela mobilise beaucoup de personnels de surveillance sur la demi-pension, plutôt que sur la cour.

Monsieur GOUDEDRANCHE ajoute que les surfaces sont désinfectées deux fois par jour et qu'un panel de mesures est affiché dans les locaux de restauration, le tout complété par des réunions d'équipe pour rappeler les gestes à adopter.

Madame MICHEL mentionne le fait que le département semble vouloir faire rentrer la restauration du collège François Truffaut dans la délégation de service public et que cela risque donc de modifier le partenariat avec Elior et que le collège n'aura pas forcément son avis à donner car la restauration est une compétence du département.

Monsieur CABOUCHE rappelle que le département ne peut imposer ce choix à l'Institut départemental Gustave Baguer, d'autant que le département sait par ailleurs que l'Institut a besoin de solutions de proximité pour répondre à ses besoins spécifiques.

Fait à Asnières-sur-Seine, le 6 avril 2021.

Signatures des représentants des usagers :

