



MAIRIE DE NANTERRE

Direction des Personnels de Service et de Restauration

Nanterre, le 31 janvier 2013

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION

SEANCE DU 17 JANVIER 2013
SALLE DU BUREAU MUNICIPAL
18 H 00 – 20 H 30

Présents :

Elus municipaux :

Mme Ghislaine QUILIN, Mr Zacharia Ben Amar

Directeurs d'écoles :

Mme Françoise VACHER, Mr Patrick HARNA, Mr Romain JOLY, Jean Paul LECHANTRE

D.D.E.N. :

Mme Catalina BRIAND, Mme Alette GOUSSET, Mr Daniel HELLIO,

Parents d'élèves :

Mr Thierry GUILLON, Mme Aziza JANDER, Mme Bianca ALMEIDA DE JESUS, Mme Isabelle TERRIEN, Mme Delphine SCHMITT, Mme Sarah HOORPAH, Mme Patricia LESUR OGLIALORO, Mme Anissa BOUSKINE, Mme Ouafa MOUSSA, Mme Virginie ROUSSEAU, Mme Géraldine DELAGE, Mme Leslie SOULA LEMAIRE, Mr Jean Paul MATEUS, Mme Yamina ECRAVENNE-BEAL, Mr Vincent LEROUX

Services de la Mairie :

M. Alexandre CROISY, M. Christophe REVY, Mme Caroline SOUBRAT, M. LELEU Johann, Mme Marylène BALSAMO, Mme Annie-France REY, Mme Martine OLIVIER

C.C.A.S. :

Mme Muriel SAUBESTY, M. Alain OCIO

Ordre du jour :

- *Bilan d'activité : Semaine du goût, repas à thème, le Bio dans nos écoles, le repas de Noël.*
- *Grammages et quantité*
- *Organisation de la cuisine centrale et évolution de la qualité*
- *Questions ouvertes*

1- Bilan d'activité de juin à décembre 2012

a- Semaine du goût :

Le thème retenu par la cuisine centrale cette année fut celui des légumes. Une opération par le biais d'un fournisseur a permis de proposer, tout au long de la semaine, des cartes à jouer comportant des images de légumes en forme de super-héros.

Pour l'occasion, la cuisine a élaboré de nouvelles fiches techniques afin de rendre les légumes verts plus attrayants pour les enfants.

Malheureusement, l'opération a été un échec. En pleine restructuration, la cuisine centrale n'a pas réussi à atteindre le but qu'elle s'était fixée. 2 plats proposés cette semaine-là ont été très mal accueilli par les enfants (haricots verts carbonara et courgettes bolognaise).

Cet échec a malheureusement effacé la performance d'autres plats comme le taboulé aux petits pois ou le gratin de brocolis qui ont été plébiscités par les convives.

b- Repas à thème

Depuis mai 2012, la cuisine propose un minimum de 2 repas à thème par mois dans les cantines de ville. Cette initiative plait beaucoup aux enfants qui en général apprécient ces menus.

Les repas à thème de janvier à juin 2013 ont été présentés aux parents.

Il a été souligné que lors de ce type de journée, la cuisine ne propose pas de double choix pour les élémentaires et qu'en général, aucun souci ne sont à relever ces jour-là.

c- Le Bio dans nos écoles

Le Grenelle de l'environnement préconise la présence de 20% de produits Bio dans les repas servis à la cantine.

Au vu du manque de succès du repas Bio qui était présenté depuis quelques années un jeudi toute les 3 semaines, Mme QUILIN, Maire Adjointe a décidé de proposer l'ensemble des produits laitier Bio lors du repas du midi.

Cette décision a été actée et prise en compte à partir de septembre 2012. Depuis la rentrée scolaire, le service du Bio dans nos écoles a de nouveau évolué. En effet, les fromages Bio, très cher, peu variés et de surcroît présentés sous un format sous vide, ne permettent pas aux enfants d'apprécier cette composante du repas. De plus, de par son coût très élevé, elle oblige la cuisine à diminué la qualité de ses produits qu'elle utilise dans la conception du repas.

Devant la contradiction de cette situation, Mme QUILIN a permis, dans l'élaboration des menus, l'introduction de fromage non Bio. Les yaourts et autres laitages ont quant à eux été maintenus sous leur format Bio. La qualité des produits proposés par les fournisseurs en marché avec la mairie de Nanterre permettent le maintien d'une qualité constante de cette composante du repas.

d- Le repas de Noël

Le service qualité de la direction des personnels de Service a réalisé une enquête auprès de certaines classes d'écoles primaires afin de connaître l'avis des enfants à propos du repas de Noël. Il s'est avéré que l'entrée et le plat principal n'ont pas convaincu majoritairement les convives. Au vu de la difficulté de proposer un repas qui soit festif et qui plaise aux enfants, le service qualité propose de rencontrer plusieurs classes à partir de mars 2013 et d'élaborer avec eux, le futur repas qui leur sera servi à Noël.

2- Grammage et quantité

a- Grammages

La cuisine centrale a tenu à rappeler qu'en matière de grammage, elle était soumise aux impératifs du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition).

Au vu de la situation particulière de la ville de Nanterre où 1 enfant sur 4 vit en dessous du seuil de pauvreté, le grammage soumis aux enfants est en moyenne de 10% plus élevé que les recommandations nationales.

Exemple de grammages appliqués pour un enfant de maternelle:

Carottes râpées: 60g au lieu de 50g
Bœuf braisé: 60g au lieu de 50g
Poissons: 70g au lieu de 50g
Beignets de volaille: 3 unités au lieu de 2

b- Quantités

Les quantités servies aux écoles revêtent un double caractère. Tout d'abord, l'UCPA produit un nombre de repas prévisionnel. Ce chiffre se doit d'évoluer tout au long de l'année pour se rapprocher au maximum de la réalité du terrain. La cuisine centrale réajuste actuellement ces effectifs au fur et à mesure. Il est demandé un maximum de coopération aux directeurs et personnel des offices dans l'ajustement de ces effectifs. La cuisine centrale rappelle qu'il y a un délai de 3 semaines entre la saisie du nouveau chiffre dans la base et son exécution sur le terrain. En effet, ce délai correspond au passage des commandes auprès des fournisseurs.

Ensuite, le pourcentage viande/poisson n'est également pas figé. Un % a été attribué en fonction des écoles mais en cas d'insatisfaction, il est toujours faisable d'inverser la tendance et de proposer plus ou moins de viande sur un site.

Un problème soulevé depuis plusieurs mois au niveau des quantités a trouvé une solution depuis peu. Les élèves de l'école élémentaire se retrouvaient avec des quantités moindres dans son assiette sans qu'il n'y ait pour autant de problème dans les quantités livrées. L'analyse fine de plusieurs responsables d'office et des cadres de la cuisine centrale ont permis de mettre en avant que les grandes sections de maternelles passaient sur la borne de self et avait le choix de leur repas. Hors dans les effectifs donnés à la cuisine centrale, les grands maternelles ne sont pas comptés en élémentaire mais en maternelle. Ces convives consommaient donc un repas qui ne leur était pas attribué. En fin de service, les élémentaires se retrouvaient sans choix et avec des quantités de maternelles. Mme QUILIN a demandé à ce qu'à partir de maintenant, les grands maternelles soient comptés dans l'effectif primaire. L'analyse de ce chiffre est donc en cours et sera mis à jour début mars 2013.

3- Organisation de la cuisine centrale et évolution de la qualité

a- Organisation de la cuisine centrale.

Afin de parfaire son organisation, la cuisine centrale a mis en marche un recrutement adapté à ses besoins.

- Un nouveau chef de production expérimenté qui travaillera en lien étroit avec le responsable de la restauration, la responsable des approvisionnements et le service qualité pour offrir aux enfants des menus de qualité.
- Un nouveau cuisinier qui viendra renforcer notre équipe composée actuellement d'une chef de cuisine et de 2 cuisiniers.

Une partie du matériel de la cuisine centrale fait l'objet d'un plan de renouvellement afin d'optimiser les conditions de production.

Le système de conditionnement utilisé actuellement par la cuisine a été totalement repensé par le nouveau chef de la restauration afin d'optimiser les conditions de travail, améliorer la qualité et proposer des recettes maison dans les assiettes des enfants de Nanterre. Il a été proposé d'abandonner en partie le mode de conditionnement en barquette, trop coûteux et mobilisant beaucoup de personnel au profit d'un passage en plaque de 25 à 30 convives, plus pratique et moins onéreux.

4- Questions ouvertes

Les produits utilisés par la cuisine centrale seront-ils les mêmes que ceux utilisés actuellement ?

Dans un premier temps, la cuisine va améliorer la qualité de sa production avec les produits mis à disposition par nos fournisseurs. Avec le temps, les marchés publics seront réadaptés à nos besoins pour augmenter la variété des plats présentés aux enfants.

Les fruits proposés par la cuisine centrale sont souvent de qualité moindre, que compte faire la cuisine pour améliorer ce point ?

Le responsable de la restauration va s'entretenir avec notre fournisseur de fruits et légumes pour faire une mise au point sur la prestation. Si notre insatisfaction persiste au niveau des produits livrés sur la cuisine, des sanctions seront prises à son encontre.

Le pain proposé dans certaines écoles est de qualité moindre, comment faire évoluer ce point ?

La ville de Nanterre s'est engagée à collaborer avec les boulangeries de la ville afin de faire travailler les commerçants locaux. Certains d'entre eux ne nous apportent pas la satisfaction désirée. Plusieurs lettres recommandées auprès de certains boulangers ont déjà été envoyées par Mme QUILIN pour les mettre en garde sur la durabilité de notre collaboration. Au vu du manque de réactivité de la part de cet artisan, la décision de stopper nos achats a été prise. La mairie est actuellement en recherche d'un nouvel artisan boulanger.

Est-ce normal qu'un CP est le même grammage dans son assiette qu'un CM2 ?

La réglementation en vigueur sur les grammages est imposée par le GEMRCN. On relève 3 catégories de convives pour lesquels des grammages et quantités sont adaptées. Ces catégories sont les suivantes :

- Maternelles
- Élémentaires
- Adultes

Un CP est donc considéré sur le plan des quantités servies comme un CM2. La cuisine centrale produit donc des repas pour des élémentaires et ne peut pas prendre en compte les différents âges des élémentaires. Un travail va donc être mené avec les offices afin que cette répartition des quantités se fasse au moment du service.

L'équilibre alimentaire, bien que respecté sur les 20 repas est-il vraiment adapté si les enfants ne consomment pas ce qui leur est servi ?

Sur demande la maire adjointe, madame QUILIN, la cuisine va désormais proposer aux enfants des plats qui leur plaisent. Les fréquences des produits qu'apprécient les enfants (charcuterie, dessert sucrés, pâtisserie, produit frit) seront exploitées au maximum que l'autorise la réglementation. Les légumes seront présentés au maximum avec des sauces qui rendront leur goût plus attrayant pour les enfants. (Crème, béchamel, fromage)

Comment faire pour que les enfants prennent plus de plaisir à manger à la cantine ?

Outre l'élaboration des menus qui devra se faire en accord avec les goûts des enfants, la cuisine centrale essaiera d'organiser régulièrement des visites de ces locaux pour les écoles de la ville. Ensuite les enfants élaboreront avec leurs instituteurs et les professionnels de la cuisine des menus qui seront intégrés dans le plan de production de la cuisine. De cette manière, l'UCPA va légitimer son service directement auprès des consommateurs principaux.

Un travail devra être fait sur les offices au niveau de la mise en valeur des plats et par les animateurs pour inciter les enfants à goûter, ce travail d'équipe associé à l'amélioration de la qualité devra rendre ce temps du midi plus agréable et source de découverte pour les enfants de la ville de Nanterre.

Serait-il possible dans les choix des élémentaires de faire des propositions qui soient plébiscité de manière égalitaire par les enfants ?

L'élaboration des menus prendra en compte cette spécificité. Pour le double choix, la cuisine proposera systématiquement des plats que les enfants apprécient de manière similaire afin de ne pas les frustrer au moment où le choix n'est plus disponible en fin de service.

Est-il possible de réintroduire le porc de manière plus importante dans les menus ?

Désormais le porc sera présenté 1 fois par mois aux classes de maternelle et 2 fois par mois aux classes de primaire.

La baisse de la qualité n'est-elle pas due à une baisse du coût matière du repas ?

Après analyse de la situation par les nouveaux cadres de la cuisine, il a été déterminé que cette baisse de la qualité est due en grande partie à la mauvaise élaboration des fiches recettes par la cuisine. Ces fiches sont depuis peu remises en place par le chef de production qui les réadapte de manière à obtenir une production uniforme et de meilleure qualité.

La politique de la cuisine maison sur l'UCPA se remet en place de manière à pouvoir proposer de nouveau une cuisine qui a du goût.

Le service qualité, en lien avec les directeurs d'école et le personnel des offices, prend note régulièrement de toutes les remarques faites sur les repas de manière adaptée les futurs menus aux besoins des convives.

Pourquoi n'est-il pas mentionné sur les menus le type de poisson servis ?

Nous le mentionnerons à l'avenir.

Plusieurs problèmes évoqués sur certaines écoles :

- Romain Rolland : approvisionnement serviettes
- GORKI : « on force les enfants à manger du poisson ou de la viande »,
- Jules FERRY : les quantités versées dans l'assiette seraient insuffisantes,
- Robespierre : pas de différence entre les barquettes repas adultes et enfants.

Des réponses seront apportées lors de la prochaine commission restauration.