

A. A. P. E.

Association Autonome de Parents d'Elèves de Palaiseau



Réunion du 9 décembre 2022 à 18h30

Rédaction : Salima BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.

Relecteur : Sylvia WEPPE – RPE AAPE - Caroline Aigle.

La réunion s'est déroulée au réfectoire élémentaire à l'école Anne Franck.

Liste des participants (non exhaustive) :

- Ville de Palaiseau :

Monsieur Patrice DELOINCE : responsable service restauration Entretien

Monsieur Virgile MONNOT : Conseiller municipal, Délégué à la santé, au handicap, à l'alimentation et au bien-être animal.

Les responsables restaurations de la cantine de l'école Jean Macé maternelle et de Vaillant.

- Quadrature Restauration :

Monsieur Antoine MASSENET : Président de Quadrature restauration.

Emeline QUENTIN : Chargée de clientèle – Diététicienne.

- Représentants de parents d'élèves (RPE - AAPE) :

Madame Salima BOUZERNA : RPE AAPE- Groupe Scolaire Caroline Aigle.

Madame Sylvia WEPPE : RPE AAPE- Groupe Scolaire Caroline Aigle.

Madame Sandrine PAEPE : RPE AAPE- Elémentaire Anne Franck.

Madame Imane L'KHERBA : RPE AAPE- Maternelle et Elémentaire Tailhan.

Trois autres représentants d'autres écoles étaient présents.

1. Préambule

Nous avons interrogé en début de commission Monsieur Massenet (président de Quadrature restauration) afin d'avoir son retour sur l'augmentation des prix au kilo des aliments depuis la dernière commission (septembre 2022). Il nous indique qu'il rencontre des difficultés d'approvisionnement sur le beurre et le fromage et nous communique les augmentations de prix ci-dessous :

- Le prix au kg de la viande est passé de 9,5€ à 12,20€.
- Le prix au kg du poisson frais est passé de 9,5€ à 16,80€.
- Le prix au kg du poisson surgelé est passé de 4,5€ à 7,90€.
- Le beurre a augmenté de 20%.
- Le prix des pâtes a augmenté de +6%, +7%.
- Les pâtes complétés de 25%.

Il nous est précisé également qu'un investissement d'un cuiseur à pâtes (féculents) est en cours (été 2023).

2. Le repas de Noël du 15 décembre 2022

- Salade iceberg, figues et croûtons, vinaigrette au miel
- Sauté de poulet BIO sauce aux marrons
- Purée de patate douce gratinée et pom'pim
- Buche pâtissière
- Chocolat et clémentine BIO
- Grenadine



Nous souhaitons à l'ensemble des enfants un excellent repas de Noël !

Pour rappel, Quadrature a un contrat de prestation qui le lie à ville jusqu'en août 2023.

Monsieur Monnot, nous précise que les discussions liées au changement de prestataire de restauration ne pourront se faire en commission des menus (car présence de Monsieur Massenet, le prestataire). Les RPE seront informés prochainement du calendrier de consultations.

Concernant les délestages (électricité) prévus en janvier 2023, le service restauration s'interroge sur le maintien de la chaîne de froid. Dès que les consignes seront plus claires et étudiées, ils reviendront vers nous. Lors de la réunion avec le préfet, il semblerait que les écoles seront informées d'une éventuelle coupure d'électricité, le jeudi pour la semaine suivante. Les coupures auront très certainement lieu entre 8h-13h et 15h-20h et dureront 2h.

Le prestataire mettra en place des procédés afin de garantir la sécurité alimentaire et de celle de ses salariés (l'alarme incendie ne fonctionnera pas en cas de coupure) sur son site de production.

A la précédente commission, monsieur Monnot nous avez précisé que si les RPE souhaitent tester la cantine, ils peuvent solliciter le service restauration. Monsieur Deloince nous précise qu'il doit au préalable s'assurer de la présence d'un élu lors du test de la cantine. Malheureusement, nous avons relancé le service restauration pour convenir d'une date afin de tester la cantine de Caroline Aigle et sommes toujours en attente d'un retour. Un reportage photo sera établi et diffusé à l'issue du test.

Concernant la tarification, on nous précise qu'il y a un prix minimum (1,40€) et un maximum (7,76€) défini et qu'entre il n'y a pas de tranche mais une courbe qui permet d'éviter les effets de seuils. Elle permet de s'ajuster au plus juste aux revenus des familles. La formule est publique nous tacheront d'en prendre connaissance.

Le tarification de la pause méridienne est passée de 12,50€ à 13,10€ incluant le repas et le service associé. Le service associé comprend : l'encadrement, ATSEM et animateurs périscolaire, le nettoyage, le personnel de restauration, etc...

A savoir ! Lors de la phase d'appel d'offre soit à compter de mars 2023, le prestataire ne pourra plus proposer des services innovants (non prévus dans le contrat). Le Maître d'ouvrage (MO) a été désigné pour mener la procédure d'appel d'offre. La Mairie espère les retours de cet appel d'offre

courant mars 2023 pour une désignation en juin 2023. Le nouveau contrat commencera en septembre 2023. On nous précise que le cahier de charges est en cours d'élaboration par le MO.

3. Menu du 2 Janvier au 3 Mars 2023

Changements – remarques sur le cycle de menu :

- Jeudi 5 janvier : Nous demandons si la galette des rois aux pommes est appréciée des enfants et si la galette à la framboise a déjà été testée. La cantinière précise que celle aux pommes est appréciée par la moitié des enfants. Une RPE soulève la question des allergies pour celle à la framboise. La cantinière précise que s'il est proposé 2 types de galette aux choix, le service sera plus compliqué. Il y aurait des déçus. Nous demandons à avoir un retour sur la consommation de la galette aux pommes.
- Mercredi 11 janvier : Nous demandons pourquoi les entrées chaudes (potages, friand, ..) sont proposées que le mercredi. Cela fait suite à une demande de la ville car il y a des contraintes de place (capacité) dans les fours. Le mercredi, les effectifs sont moins importants et il y a donc plus de place dans les fours. Nous trouvons dommage de ne pas pouvoir proposer d'entrées chaudes en dehors du mercredi et donc à un nombre plus important d'enfants.
- Lundi 16 janvier : La tomme blanche est remplacée par le yaourt du mardi 17 janvier.
- Mardi 24 janvier : Il est précisé que pour le menu tartiflette, des pommes de terre seront proposés à part pour les végétariens ou les enfants ayant une aversion au fromage.
- Mercredi 1 février : Les RPE demandent s'il est possible de rajouter un féculent aux épinards. La demande est acceptée.
- Jeudi 9 février : Les RPE demandent s'il est possible de rajouter un féculent aux brocolis. La demande est acceptée.

Les RPE souhaitent avoir un retour, lors de la prochaine commission sur la consommation des plats suivants :

- Galettes des rois aux pommes (le 5 janvier).
- Haricots blancs à la tomate (le 17 janvier), la fiche technique a été revue car la première recette n'a pas plu aux enfants. Cette fois-ci les pommes de terre et les haricots blancs à la tomate seront séparés (au lieu d'être mélangés).
- Quiche chèvre et potiron (le 28 février). La responsable de la restauration de Vaillant nous précise que les enfants apprécient beaucoup le feuilleté chèvre miel.

A savoir ! Les RPE de Caroline Aigle demandent si lors du repas « Chandeleur » la crêpe est maison. Réponse : Non... Nous proposons au service restauration de pouvoir participer à une animation. La demande est acceptée. Les crêpières seront mises à disposition par le prestataire. Nous attendons leur retour.

Il a été remonté au prestataire que les enfants n'ont pas apprécié les salades à base de chou rouge et blanc et ils sont donc, très peu consommés, sur ce cycle la salade verte a été réintroduite.

Concernant la vinaigrette proposée aux enfants pour les entrées, il a été convenu de communiquer la fiche technique aux RPE. Il est précisé que certains sites (écoles) préfèrent avoir le bidon de [gyma](#) prêt à l'emploi et d'autres sites réalisent la vinaigrette eux même. Certains assaisonnent la salade et d'autres la propose à part.

Les cantines de Palaiseau disposent d'une petite épicerie sur demande : huile, vinaigrette, échalotte, persil

Nous interrogeons le service restauration sur la dureté des pâtes servies aux enfants. Monsieur Monnot précise que les pâtes sont cuisinées par Quadrature restauration et sont livrées la veille. Elles sont ensuite refroidies (liaison froide) puis réchauffées le jour suivant sur site à l'école. Les agents ont une méthode pour les réchauffer et sur certains sites, il semblerait que le process ne soit pas correctement respecté. Le responsable restauration va intervenir dans les sites concernés.

Concernant les pâtes nous demandons également s'il n'est pas possible de proposer aux enfants des pâtes semi-complètes ou complètes (un indice glycémique (IG) plus bas). Economiquement cela est plus cher pour le prestataire et on nous avance également le fait qu'elles sont moins appréciées des enfants. On nous rappelle que les pâtes sont « bio ».

Des enfants de Caroline Aigle, nous ont remonté que les frites n'étaient pas « bonnes ». Il nous est précisé que les « gros sites » rencontrent des problématiques de capacité de four et de barquette pour cuire les frites. De plus, les fours des écoles palaisiennes sont plafonnés à 140°C, les frites ne sont donc pas saisies. Ce sont des terminaux de réchauffes et non de cuisson. Des ajustements notamment des tests vont être effectués, il s'agit de revoir la taille des barquettes et leur contenu en frite ou d'envisager une cuisson sur grill (pour éviter le tassement des frites).

Nous demandons également pourquoi il n'est pas proposé plus de quiches. Le prestataire nous précise qu'elles sont proposées pendant les périodes de vacances pour des raisons techniques propres à Quadrature (en non à la Ville). Il ne dispose pas de four en quantité suffisante.

Nous demandons s'il est possible pour les périodes de vacances scolaires de pouvoir visualiser via l'application, les menus proposés aux enfants en amont et non le jour même. Monsieur Massenet nous précise qu'il doit regarder si cela est possible avec son prestataire. Effectivement un changement de système de prod (informatique) doit s'opérer « Caroline aigle » à « Caroline aigle vacances CDL », les informations ne sont pas au même endroit. Concernant la consultation des menus, ils sont affichés devant les écoles et sur le portail famille. Lors des changements de cycles, il a été constaté que la diffusion du nouveau cycle tarde à être diffusé sur le portail famille. Il est demandé si la diffusion est possible le vendredi au plus tard. Monsieur Deloince remonte le point au service communication.

Concernant les [PAI](#), nous interrogeons sur les alternatives dans le cas où un plateau repas est renversé et donc ne peut pas être servi à l'enfant, nous précisons que le cas s'est produit à Caroline Aigle. Est-il possible d'avoir un menu de secours ?

Dans un premier temps, Monsieur Deloince est informé par le responsable du service restauration de l'école, il consulte le PAI de l'enfant. Il contacte les parents afin de les informer et définir avec eux ce qu'il est possible de faire. Monsieur Deloince dans la mesure du possible, a la capacité de s'adapter au régime de l'enfant dans le cas d'un repas non consommable.

Il nous précise que souvent les repas (PAI) ne sont pas consommables car le plat est trop chaud à la réception (18 ° par ex) plus rarement car le plateau a été renversé. Les enfants ayant des PAI disposent d'une glacière avec un freeze.

Monsieur Deloince conseille aux parents de cuisiner le soir pour le matin le repas (PAI).

La majorité des PAI ont un panier repas. Le prestataire ne fournit pas de repas à des enfants disposant d'un « PAI » (trop de risque).

Appréciation des menus – retour du cycle précédents :

Un bilan détaillé nous a été communiqué en début de séance. Nous remercions la Mairie pour la communication de ce bilan.

Un fichier d'appréciation des menus est distribué sur site afin que le personnel de restauration puisse évaluer la consommation des enfants. Une moyenne est effectuée à partir du retour des 13 sites. Les notes vont de 0 à 5. 0 signifie : pas du tout consommé et 5 : excellent.

Vous trouverez ci-dessous une synthèse de ce retour

Entrées : Les deux entrées qui ont obtenues des notes inférieurs à la moyenne sont la salade de chou rouge et la salade de haricots verts vinaigrette.

Les entrées les plus appréciées sont les carottes râpées bio et la salade iceberg et croûtons.

Plats protidiques : Ils sont toujours appréciés des enfants. Un seul plat n'a pas obtenu la moyenne, il s'agit de la choucroute de la mer.

Plats végétariens : le plat le plus apprécié est les fusillis tricolores ricotta emmental +sauce tomate basilic.

Trois plats n'obtiennent pas la moyenne :

- Couscous végétariens légumes et pois chiches (manque de sauce pour accompagner la semoule).
- Nouilles sautées aux légumes essentiellement pour les élémentaires : le mélange légumes-féculents n'est pas apprécié.
- Munstiflette végétarienne : manque de cuisson et le gout et l'odeur du fromage n'ont pas été appréciés.

Les accompagnements préférés des enfants restent les féculents néanmoins les légumes sont appréciés car aucune note n'est en dessous de la moyenne.

Variété des fruits : lors du précédent cycle (1^{er} septembre au 30 novembre), il a été proposé aux enfants un total de 32 fruits. 8 fois des raisins et des bananes. 5 fois des pommes, 4 fois de l'ananas, 2 fois de la poire, des oranges et des clémentines et un fois des Kiwis.

La prochaine commission aura lieu le **mardi 31 janvier 2023 à 18h30**, et comme pour toutes les réunions, vos RPE AAPE y assisteront, un compte-rendu sera réalisé et diffusé en ligne.

Lors des prochaines commissions menus, les élèves élus au conseil municipal des enfants (CME) seront associés aux commissions. Leur avis sera essentiel lors de cette commission !

N'hésitez pas à nous partager vos éventuelles remarques : aape.carolineaigle@gmail.com.