

**RELEVÉ DES DÉCISIONS
COMMISSION DÉPARTEMENTALE DES MENUS
DU 27 JANVIER 2015**

PREAMBULE

La commission départementale des menus s'est réunie le mardi 27 janvier 2015 sur le site du collège Anne Frank à Antony sous la présidence de Madame Bezzina, directrice-adjointe du fonctionnement des collèges ;

Après avoir procédé à un tour de table de présentation, étaient présents :

Conseil général :

Monsieur Richard, directeur du fonctionnement des collèges, arrivé à 19h30
Madame Bezzina, directrice-adjointe du fonctionnement des collèges ;
Monsieur Blanc, chef du service de la restauration scolaire ;
Madame Pinquier, directrice du cabinet Agriate conseil,
Mademoiselle Grouhan, diététicienne, cabinet Agriate conseil.

Membre de la commission :

Madame Hierso, gestionnaire du collège Anne Frank à Antony ;
Madame Berradouan, gestionnaire du collège Mermoz à Bois-Colombes ;

Représentants des parents d'élèves :

Madame Vasnier, représentante départementale parents d'élèves FCPE du collège Paul Bert à Malakoff ;
Madame Rasser, représentante départementale parents d'élèves FCPE du collège Fournier à Clamart ;
Madame Aubrun, représentante départementale parent d'élèves PEEP, collège Danton à Levallois-Perret ;
Madame Grolleau, représentante départementale parents d'élèves PEEP du collège Fournier à Clamart ;
Madame Nony, représentante parents d'élèves PEEP du collège Furet à Antony ;

Société Elior :

Monsieur Neras, coordinateur contrat de délégation
Monsieur Gaignault, adjoint au coordinateur contrat de délégation (Zone sud)
Monsieur Bourserie, directeur de l'atelier culinaire de Fresnes,
Madame Bardaine, responsable service clients
Mademoiselle Consonni, diététicienne ;
Madame Pannier, diététicienne

La séance est ouverte à 18h10.

Madame Bezzina ouvre la séance et rappelle l'ordre du jour :

- Propos introductifs concernant la commission des menus et le contrat de délégation de service public,
- Observations sur les menus proposés par la société Elior lors de la période écoulée,
- Validation des menus pour la période de mars/avril 2015

Propos introductifs :

Madame Bezzina remercie la direction du collège Anne Frank d'accueillir cette commission. Après un tour de table de présentation, Madame Bezzina rappelle les attributions de la commission des menus qui a pour objet de valider les menus et de remonter les observations faites par les parents d'élèves. Elle précise que des réunions régulières sont organisées avec les fédérations départementales des parents d'élèves en présence de Madame Barody-Weiss pour évoquer d'autres questions d'ordre plus général et qui sont relatives à la restauration scolaire. C'est ainsi que les fédérations de parents d'élèves ont été reçues pour les informer sur le choix de recourir à une délégation de service public.

Madame Bezzina souligne le caractère innovant de cette délégation de service public (DSP) qui permet notamment aux familles de bénéficier d'une facturation mensuelle et au repas consommé. S'agissant d'un projet novateur pour un département (estimation des repas par le délégataire au vu des inscriptions, facturation à partir des pointages des élèves), le démarrage de cette DSP a donc nécessité des ajustements qui sont en cours de règlement.

Elior a ainsi renforcé l'encadrement de ses équipes sur site avec des rappels sur l'hygiène et la sécurité alimentaire, la qualité et la mise en valeur des plats. Deux formateurs de terrain se déplacent sur les collèges pour délivrer des formations et des conseils.

Par la suite, Monsieur Blanc détaille les modalités de contrôle (hygiène et offre contractuelle) effectuées par le Département et prend bonne note de prévoir un contrôle sur le collège Mermoz hors mercredi.

Enfin Madame Bezzina précise que si le contrat de DSP est un mode de gestion retenu par le Département, il ne se soustrait pas les obligations du collège (surveillance, discipline des élèves) et du délégataire (prestation alimentaire, facturation) à travailler en parfaite collaboration notamment pour identifier les élèves qui déjeunent afin de délivrer une prestation de qualité aux collégiens et une facturation aux familles sous le contrôle du Département.

Retours sur la période écoulée :

Un tour de table est effectué sur les dysfonctionnements relevés et remarques des représentants de parents d'élèves, chefs d'établissement et gestionnaires membres de la commission.

Plusieurs remarques à signaler :

- En introduction, il a y un ressenti général d'une qualité moindre des plats par rapport au cycle de menus précédent. Ce ressenti est plus fort pour les collèges du Nord que ceux du Sud du Département. Il s'agit donc pour le délégataire d'accentuer ses efforts sur la mise en place du service dans l'assiette par ses agents.
- Le repas de Noël n'a pas été apprécié : une fois encore, il est rappelé l'importance d'appliquer correctement les consignes de réchauffage et de travailler sur la valorisation du service dans l'assiette Certains grammages étaient insuffisants comme pour la rilette en verrine (Anne Frank), la tomate cerise en décoration était absente et la remise en température des rôtis insuffisante sur Danton. De manière générale, les taux de prise ont été largement insuffisants sur la mousse de canard et la bûche au chocolat. Enfin, le père Noël en chocolat avait une taille trop petite.
- Pour éviter dans la mesure du possible le manque de choix en fin de service, il est rappelé que l'importance de bien veiller à ce que les élèves soient munis de leur badge afin de s'identifier à la borne de pointage. En effet, les statistiques du nombre de convives remontent au délégataire par ces bornes. Trop souvent des oublis de cartes peuvent perturber la fiabilité de ces informations. De plus, les taux de prise doivent être adaptés selon chaque collège dans le cadre d'un partenariat entre Elior (responsable de site) et la direction de l'EPL (gestionnaire).
- Les plats manquent de sauce surtout pour les féculents comme la semoule. Il a été prévu des bacs de jus de légumes lors des menus de janvier et février 2015, mais sur certains sites comme Danton et Paul Bert à Malakoff, il n'est toujours pas livré voire mis en œuvre correctement comme un complément au plat. Il est demandé au délégataire de bien prendre en compte cette demande.
- La majorité des représentants de collèges évoque le fait que les pâtes ne sont pas suffisamment salées. De plus, sur le site du collège Maison Blanche, la représentante fait part de la difficulté à obtenir du sel pour les convives. Il est convenu que seront présentes sur chaque site des salières en fin de ligne de self pour permettre un contrôle efficace.
- Des plats sont peu appréciés : des fromages de caractère (trop fort au goût des élèves sur le site de Fournier), mais aussi au niveau de certains plats: sauté de dinde sauce blanquette (avis unanime des représentants de collèges), raviolis de saumons (notamment au niveau des sites Fournier, Anne Frank, Danton). Ces plats sont retirés des prochains menus. Il est rappelé l'importance pour le délégataire de travailler sur des recettes attractives pour les collégiens tout en respectant la diversité et la qualité.
- La gestionnaire du collège Mermoz s'étonne que le pain provienne d'une boulangerie située en dehors de la ville alors que d'autres collèges sont approvisionnés par la boulangerie situé à proximité du collège. Le délégataire prend note de cette remarque et étudiera cette demande.
- Sur le collège Paul Bert, la soupe est appréciée mais son emplacement en fin de chaîne de distribution n'est pas indiqué. Une affiche doit être mise en place pour prévenir les élèves du service de la soupe en fin de chaîne. Cette remarque est prise en compte par les représentants d'Elior.
- La représentante du collège Furet fait remarquer un manque de vinaigrette dans les entrées. Elior l'informe que toutes les entrées sont assaisonnées à base d'une vinaigrette maison. Il convient donc au moment de la mise en ravier de bien mélanger les entrées au préalable. Seules les salades vertes ne sont pas assaisonnées pour éviter une présentation non attractive avec le temps. La vinaigrette est alors mise au fond de chaque ravier. Un rappel sera fait aux responsables de site.

Le Conseil général demande à ELIOR la mise en place de mesures immédiates :

- sur les ruptures totales ou de choix (les sites identifiés en commission sont en veille spécifique). La gestion des taux de prise doit être faite au niveau de chaque collège en partenariat, avec le gestionnaire de l'établissement. Il est impératif que les remontées des pointages correspondent aux effectifs convives ce qui implique une collaboration du collège avec le délégataire : lorsque celle-ci est mise en place, ces questions ne sont plus d'actualité.
- Le personnel ELIOR doit être accompagné par les responsables de secteur pour une mise en œuvre qualitative pratique de la prestation (notamment sur les conditions de réchauffe des plats, anticipation des effectifs, mise en valeur de la prestation, assiettes de présentation, accueil des convives...)

La gestionnaire du collège Anne Frank fait part des résultats de l'enquête interne réalisée, à titre exploratoire, auprès des élèves (26 réponses) qui globalement satisfaisante. Les élèves souhaitent principalement des entrées chaudes et de la charcuterie pour varier les entrées à base de crudités.

Le Conseil général rappelle que la restauration relève du Département. Afin d'éviter toute contestation, il est demandé au collège d'éviter des enquêtes qui ne seraient pas réalisées par des professionnels. Comprendant néanmoins la nécessité d'évaluer la prestation, Mme Bezzina informe de la réalisation prochaine d'une enquête qui sera réalisée par un institut spécialisé. Elle portera sur un panel de collèges du département desservis en régie et en DSP.

Enfin il est évoqué la persistance de quelques dysfonctionnements au niveau du pointage (badge avec un compte inconnu, repas non facturés...) et du paiement en ligne.

Concernant le pointage, M. Blanc rappelle que c'est le responsable de site d'Elior, formé au traitement des dysfonctionnements, qui doit les faire remonter en centrale. S'il y a un problème pointage sur la facture, il faut appeler la hotline Elior au 01 41 29 38 65 dont l'adresse figure sur la facture.

Pour le paiement en ligne, il faut contacter le département au 01 41 91 27 76 ou sur l'adresse restauration-scolaire@cg92.fr

Analyse des menus :

Les projets de menus et le tableau de fréquences du GEMRCN sont transmis aux membres de la commission avec la convocation ; ils sont repris et font l'objet d'explications et modifications :

- Le lundi 2 mars, les raviolis de légumes sont remplacés par des raviolis de volaille.
- Le vendredi 13 mars, les spicy potatoes sont remplacées par des pommes sautées.
- Le jeudi 19 mars, il est décidé de retenir le dessert de moelleux aux myrtilles pour l'animation Montagne avec plus de cuisson et plus de myrtille.

- Le jeudi 26 mars, le smoothie pêche est remplacé par un milkshake pêche. Le jus d'ananas et lait de coco est supprimé.
- Le jeudi 2 avril, le burger de veau est renommé haché de veau.
- Le mardi 7 avril, les raviolis de légumes sont remplacés par un filet de poisson pané.
- Le jeudi 9 avril, il est décidé l'ajout mayonnaise avec les œufs au nid.
- Le jeudi 16 avril, les épinards à la vache qui rit est renommé épinards sauce vache qui rit. L'éclair au chocolat est remplacé par un donut (à valider)

Par ailleurs seront précisés aux menus la description des salades composées, la composition des sauces et le type de poisson servi.

La commission est close à 20h30 et Monsieur Richard remercie tous les membres pour leur participation.

La prochaine commission des menus aura lieu, à 10h00, le mardi 31 mars 2015 au collège Albert Camus à Bois-Colombes.

ooOoo