



A. A. P. E. de Palaiseau

Réunion du 26 mars 2024 à 18h30

Rédaction : Salima BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.

La réunion s'est déroulée au réfectoire à l'école maternelle Epine Montain.

Liste des participants (non exhaustive) :

- **Ville de Palaiseau :**

Madame Dominique QUEREL : responsable adjointe au service restauration Entretien

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

Madame FRABOULET Fabienne : Directrice générale adjointe en charge des services à la population

Madame ROLLAND Katia : Responsable d'office

Les responsables d'office de la cantine de l'école Caroline Aigle Brigitte et de l'école épine Montain. La responsable d'animation de l'école Wallon.

Les élèves élus au CME de l'école Caroline Aigle, Anne Franck, Paul Langevin

- **Quadrature Restauration :**

Madame Sophie CASSIN RIO : Chargée de clientèle – Diététicienne

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

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

Madame Cécile TAUNAY : RPE AAPE- Maternelle Louise Michel.

1. Retour des élèves du CME

A tour de rôle, vous trouverez ci-dessous le retour des élèves du CME :

« j'ai tout le temps faim » (école Paul Langevin).

« cela s'est amélioré, j'aime bien » et « j'aime bien les entrées (salades) » (école Anne Franck).

Le conseiller municipal demande à l'enfant qui a faim ce qu'elle mange : « des céréales ».

Elle adore les pâtes mais pas celle de la cantine. Les pâtes sont « sèches » ou « pas assez cuites » et « je ne comprends pas comment cela est possible ».

A Caroline Aigle cette problématique a été remontée par les enfants aux RPE AAPE.

Le conseiller municipal précise que les pâtes sont cuisinées à l'avance. A titre d'exemple, celles de ce midi (mardi) sont arrivées hier midi (lundi) et ont été préparées vendredi à la

cuisine centrale de Quadrature. Les barquettes reçues seront réchauffées et effectivement les pâtes sur les bords ou sur le dessus peuvent être sèches. Il a été convenu de proposer une sauce en sus pour les accompagner.

Le yaourt nature n'est pas apprécié. C'est un yaourt fermier précise le conseiller municipal. L'élève élue au CME précise que c'est tous les yaourts qu'elle n'aime pas.

Un test a été réalisé sur l'école caroline aigle le 22 mars. L'aspect du yaourt et la texture freinent effectivement les enfants (pas liquide). Suite à la suggestion du personnel de cantine de bien mélanger le yaourt, les enfants dans la majorité des cas ont accepté de le goûter.

Les enfants sont interrogés sur les plats végétariens : « les boulettes de lentilles sont bonnes », « des trucs que j'aime et d'autres moins et d'autres pas du tout ».

1. Retour et avis des RPE sur le cycle passé

A vaillant, **les enfants ont faim** lorsqu'ils sortent de la cantine et ce sont pour la plupart des enfants qui mangent bien. A vaillant deux enfants ont eu respectivement 8 et 9 pâtes dans leurs assiettes.

La diététicienne précise que quand l'accompagnement comprend des légumes et des féculents, le choix a été fait de les proposer séparément. La portion de féculents peut paraître plus petite, néanmoins l'ensemble suit les recommandations du GEMRCN.

Le conseiller précise qu'il peut y avoir un léger décalage entre l'assiette et le ressenti des enfants mais n'exclut pas des ajustements à faire.

A Caroline Aigle, les retours sont similaires pour certains enfants « pas assez à manger ».

Les RPE savent que le grammage suit les recommandations du GEMRCN, néanmoins Cela reste des recommandations. Une municipalité peut aller au-delà en termes de grammages pour répondre aux besoins réels des enfants.

Il est précisé qu'il y a toujours du rab pour les enfants. L'élève élu au CME à Caroline Aigle est interrogé au sujet du rab. Il répond que oui, il y a du rab.

Les agents de la ville vont suivre ce point.

Le principe de grosse faim et petite faim a été mis en place dans les cantines.

La responsable d'office de Caroline Aigle précise qu'une affiche a été mise en place, elle est connue des enfants et la plupart des enfants n'hésitent pas à demander plus ou moins dans l'assiette.

Les RPE alertent également sur le temps du repas, les élémentaires sont plus autonomes et peuvent déjeuner très vite pour certains car ils vont jouer au foot ou avec des camarades.

Les élémentaires à Caroline Aigle, ont comme instruction de lever la main et d'obtenir l'accord de l'animateur pour sortir de table.

A Louise Michel et Wallon **la problématique de quantités revient beaucoup également** (les plus grands). Une RPE suggère de remettre un livret explicatif pour répondre aux interrogations des parents notamment au sujet des composantes.

Le prestataire souhaite également informer dans ce livret sur le niveau de qualité.

Je demande que soit également précisé les grammages.

La diététicienne n'y voit pas d'inconvénient mais rappelle qu'ils sont consultables sur internet.

Nous les connaissons mais je pense qu'une infographie parlera plus aux parents et aux enfants et participera à améliorer les habitudes alimentaires.

A titre d'exemple le grammage pour un maternelle est de 100 grammes le plat de légumes mais comme les recommandations sont à respecter sur un cycle de 20 jours il est difficile de transposer cela dans une affiche.

Le jeudi 14 mars, le plat n'a pas plu aux enfants « poêlé aux choux ». Les enfants du CME confirment. Très probablement, car le gout du chou était très prononcé. La diététicienne précise que ce n'est pas dû à une problématique de recette mais d'habitude alimentaire des enfants (choux frisé). Le plat sera peut-être proposé avec la viande séparé du chou et des pommes de terre.

A chaque commission le prestataire nous remet la notation des entrées, plat et dessert de la période. Il rappelle la règle de notation des plats, les notes sont basées sur deux critères :

1. la pesée des déchets (aliments non consommés par les enfants)
2. les retours sur site des enfants auprès des cantinières.

Il a été précisé que les fruits, yaourt en surplus sont donnés au centre de loisirs ou consommés pour le lendemain. Pour le fromage ce sont surtout les fromages à pâte dure qui sont conservés. Le camembert et master ne sont pas trop conservables pour le lendemain

Une élève du CME demande pourquoi certains enfants sont obligés de prendre le fromage alors qu'ils n'aiment pas cela. Le service restauration a uniformisé les règles du self dans toutes les cantines. Les enfants doivent le prendre à défaut prendre un plus petit morceau.

Questions des parents d'élèves Caroline Aigle

1/ Nos enfants (en maternelle et élémentaire) se plaignent souvent des quantités : ils ont faim à la sortie de la cantine. La semaine du 11 mars ils avaient eu droit à un cordon bleu miniature. Il y a eu d'autres fois où ils avaient faim parce que ce n'était pas bon d'après eux.

La diététicienne accepte de prendre pour la prochaine commission en photo du cordon bleu. Le prestataire respecte les grammages du GEMRCN (50 grammes en maternelle et 70 grammes en élémentaires). Le cordon bleu du commerce est plus gros : 100 grammes.

2/ Quand sont élaborés dans la cuisine centrale de Quadrature les repas servis aux enfants le lundi midi ?

Les repas servis aux enfants le lundi sont élaborés en cuisine centrale le jeudi et livrés le vendredi dans les cantines, **soit consommés à J+4**

Les repas du mardi sont produits le vendredi et livrés le lundi.

Compte tenu de ce délai long, je demande quels sont donc les aliments à éviter pour le lundi. Réponse : tous les produits qui s'oxydent ou noircissent sont à éviter. Par exemple, les carottes doivent être livrées assaisonnées.

Les endives peuvent être proposés car elles sont livrées en brute. Les cantinières se chargent de les couper.

Il y a sur site, dans chaque chambre froide un système de contrôle de températures. Un disque (thermographe) qui relève les éventuelles ruptures de la chaîne du froid et variation de températures. Elle correspond à +de 10 degrés pendant plus de 2 heures. Il n'y a pas d'alarme, les responsables d'office le constatent quand elle arrivent le matin. Dans l'éventualité d'un dysfonctionnement le stock tampon (repas non élaboré : conserve de ravioli) est servi aux enfants.

Un plateau test/ témoin est conservé chaque jour pendant une semaine. Si un problème alimentaire survient, il permet de procéder à des analyses.

Un prestataire procèdent également à des tests aléatoires régulièrement.

2. Retour et avis des RPE sur le prochain cycle

Semaine du 6 au 10 mai :

Nous notons que le vendredi 10 mai (pont) une pizza est proposée aux enfants. il serait bien de la proposer un jour d'école. Les enfants de Caroline Aigle l'apprécient et la réclament.

Semaine du 13 mai au 17 mai :

Le repas du 13 mai nous semble light. Le ravioli compte pour 2 composantes (apports en protéines et accompagnement). Les grammages des raviolis aux saumons est la suivante :

- 180 grammes pour les maternelles
- 250 grammes pour les élémentaires

Semaine du 20 mai au 24 mai :

Le repas du 21 semble également light « Coquillettes bio sauce fromagères », c'est un repas végétarien. L'apport en protéine se fait via la sauce, le plat compte donc pour deux. Le 22 mai au goûter, le jus d'ananas est remplacé par un fruit.

Semaine du 3 juin au 7 juin :

Les pastèques et melons seront servis et très certainement des fruits rouges si la météo le permet (2 services de fraise et un service de cerise).

La réunion s'est terminée à 19h45

o Annexe1 : Questions envoyées à la mairie sur la tarification restées sans réponses

Nous vous remercions des réponses apportées aux questions transmises le 6 octobre 2023 que nous avons relayées aux parents d'élèves. Sauf erreur de notre part, une partie des questions demeurent sans réponse. Il était convenu que la mairie apporterait les précisions utiles pour permettre aux familles de comprendre la facturation de la pause méridienne. Par le passé, ces éléments d'information nous étaient communiqués.

1- Le tarif moyen facturé aux familles :

- En 2019 : 3,77€. (montant communiqué par la mairie)
- En 2020 : XX,XX €
- En 2021 : XX,XX €
- En 2022 : XX,XX €
- En 2023 : XX,XX €

2- Le pourcentage de prise en charge appliqués sur le tarif max (Participation ville)

- Lors de la commission des menus, nous nous étonnions que la prise en charge de la ville sur le tarif max était passée de 30.45% (juillet 2022) à 25,46% après juillet 2022.
- Quelle est la raison de cette baisse de participation de la ville ?
- Cette baisse concerne-t-elle toutes les autres "tranches/ tarification linéaire" de tarification ?

Depuis la facturation de septembre 2023, le taux de la participation (intensité d'aide) de la ville est désormais de 53.85%. Pourriez-vous préciser aux familles les raisons qui motivent cette hausse de la participation de la ville ? Malgré cette hausse substantielle de l'effort consentie par la ville, les familles dont le coefficient est supérieur ou égale à 1310, n'observent pas de baisse de leur tarif facturé (max toujours à 8,23€). Est-ce cohérent ? N'y a-t-il pas une erreur ?

3- Quotient Familial – simulateur en ligne :

- Lors d'une réunion d'échange avec Monsieur le maire l'année dernière, il a été convenu de remettre en ligne, sur le site de la ville, le simulateur de calcul (quotient familial et tarif individualisé des prestations périscolaires). Nous constatons que ce simulateur n'est toujours pas en ligne. A quelle échéance sera-t-il disponible en libre accès pour les familles ?

4 - Modalités de calcul de la pause méridienne

- La mairie précise le tarif MIN et MAX. Est-il possible de communiquer un classement par décile entre le MIN et le MAX (dix parties, d'effectif égal, de la distribution statistique). A défaut, vous est-il possible de nous indiquer le nombre de famille dans les différentes « catégorie » tarifaires ci-dessous :
- Tranche = 1,49€
- Tranche comprise entre >1,49€ et 2€
- Tranche comprise entre >2€ et 3€
- Tranche comprise entre >3€ et 4€
- Tranche comprise entre >4€ et 5€
- Tranche comprise entre >5€ et 6€
- Tranche comprise entre >6€ et 7€
- Tranche comprise entre >7€ et 8€

- Tranche comprise entre >8€

A titre d'exemple vous trouverez ci-dessous la répartition communiquée aux familles à Forges les bains le 5 juillet 2023 ([Documenthèque \(forges-les-bains.fr\)](https://documenttheque.forges-les-bains.fr))

Enfin, comme évoqué à la commission des menus, nous avons de nombreux parents qui nous

interrogent sur le passage de 5 à 4 composants et de la fréquence des repas végétariens (e.g. enfants qui plaignent d'avoir encore faim, apports caloriques insuffisants, manque de choix/diversité sur le plateau, plats végétariens fades, etc.).

L'évaluation de la qualité/quantité des repas peut être menée au travers de sondages ou bien de tests culinaires réalisés par les parents et/ou leurs représentants.

Dans cette démarche, nous avons sollicité à plusieurs reprises la mairie afin de pouvoir tester la cantine depuis le changement de l'offre de repas et de pouvoir rendre compte aux parents d'élèves de ce test.

A l'instar du conseil départementale qui propose des bons de cantine aux parents d'élèves est-il

envisageable d'offrir la même possibilité dans notre commune ? Si oui à quelle échéance ?

Nous vous remercions par avance de votre retour,

N'hésitez pas si vous avez besoin de complément d'information, nous restons à votre disposition.