

A. A. P. E.

Association Autonome de Parents d'Elèves de Palaiseau



Réunion du 19 Janvier 2021 à 18h

Rédaction : Salima BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.

La réunion s'est déroulée en visioconférence en raison du contexte sanitaire. La réunion a commencé à 18h05.

Liste des participants:

- Ville de Palaiseau :

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

Madame Patricia FAURE : Service restauration

Madame Romane CARRERE : coordinatrice du service restauration-entretien.

Madame Marie-Christine GRAVELEAU : l'adjointe au Maire en charge de la scolarité.

Madame LEFRANC : Responsable d'office à Caroline Aigle

Madame JOSEPH : Personnel de restauration à Caroline Aigle.

- Quadrature Restauration :

Monsieur Dorian MARTIN : Directeur d'exploitation.

Madame Sophie CASSIN RIO : Chargée de clientèle – Diététicienne

- Représentants de parents d'élèves (RPE):

Madame BOUZERNA : *Parent d'élève Caroline Aigle.*

Madame BADONNEL : *Parent d'élève Roger Ferdinand et Jean Macé Maternelle.*

Madame JAUNET : *Parent d'élève Roger Ferdinand*

Madame LALLBISSOUM : *Parent d'élève Paul Langevin*

Monsieur BLONDEEL : *Parent d'élève Jean Moulin.*

1/ Bilan sur le protocole sanitaire applicable à partir du 18 Janvier à la restauration scolaire.

Le protocole a été renforcé. La majorité des écoles ont pu l'appliquer. Des ajustements ont dû être mis en place dans les écoles ci-dessous :

1. Caroline Aigle : l'agent d'office a dû préparer des plateaux ;
2. Vaillant : 10 min supplémentaires de pause repas ;
3. Desloges : 15 min supplémentaires de pause repas ;
4. Épine Montain : mise en place d'un 2nd service au lieu d'un ;
5. Paul Langevin (élémentaire) : service à table instauré.

Nouveau protocole :

A savoir ! un nouveau protocole est applicable au plus tard le 25 Janvier 2021 : [Consulter](#).

Une individualisation des services est mise en place. Le plateau est prérempli. Il comprend : les couverts, le pain. A défaut, c'est le personnel de cantine qui met à disposition lors du passage de l'enfant. Ce dernier ne se sert plus.

Un « groupe classe » est mis en place. Les enfants d'une même classe mangent ensemble à la même table. La distance d'au moins 1 mètre entre d'autres groupes doit être respectée.

Coté maternelle, les plateaux sont disposés à tables.

Pour le personnel de la restauration scolaire, les conditions de travail sont dégradées et ils doivent s'adapter régulièrement. La mise en place du protocole génère plus de travail et nécessite plus de vigilance.

2/ Proposition et modifications des menus des semaines 7 à 14 (du 15/02/2021 au 05/04/2021) ;

Le mercredi 17 février : Problématique soulevée pour les enfants qui font une aversion au fromage : le plat principal contient du fromage et un fromage (cantal) est également proposé en complément. Il est demandé de le remplacer par un yaourt.

La ville de Palaiseau rappelle qu'en restauration collective, il est difficile d'individualiser les menus et demande si un « panier repas » fourni pas les parents n'est pas possible pour ces enfants.

Une RPE précise que l'aversion au fromage est une aversion avérée. L'ajustement est demandé. Il est rajouté s'il n'est pas possible d'avoir un yaourt à la place du fromage quand le plat est gratiné. Pour les entrées incluant du fromage, est-il également possible de proposer le fromage à part.

La ville de Palaiseau propose l'ajustement suivant au niveau des desserts :

Le 17 février le petit suisse

Le 23 février le Cantal

Il est constaté que le 23 février le plat « la tarte » est également proposée avec du fromage (du reblochon).

La RPE remarque que les plats comprennent de plus en plus de fromage.

La ville de Palaiseau rappelle que la période hivernale est sûrement propice aux plats gratinés. Le fromage permet d'avoir plus de goût.

Quadrature rappelle que ces 2 menus végétariens (17 & 23 février) incluent du fromage pour compenser les apports protéiques via un produit laitier. D'autres alternatives peuvent y répondre : œuf, produits légumineux associés aux céréales.

La modification n'est pas retenue car le mercredi il y a moins d'enfants à la cantine.

Une RPE s'interroge sur le menu à thème « Savoyarde » du 11 mars, « *n'est-il possible de proposer aux enfants qui ne mangent pas de fromages : du pain avec du beurre ou des yaourts en substitution* »

La ville de Palaiseau précise que le prestataire « Quadrature » n'est pas tenu de fournir des aliments en plus de ce qui est prévu contractuellement. Il y a assez de pain pour que l'enfant en demande en plus par contre ni le beurre ni le yaourt ne seront prévus.

3/ Retour sur la période passée.

Le 15 décembre : Sauté de bœuf froid à Caroline Aigle. Réponse : Cela est sûrement lié au contraste entre la sauce très chaude et la viande moins.

Le 18 décembre : Spaghetti aux sojas. Le soja n'a pas été apprécié. Le constat coté personnel de restauration est différent.

Les RPE soulignent la qualité des repas proposés aux enfants de Palaiseau.

4/ Questions/ Réponses

Question : Le gruyère est-il servi avec les pâtes ou à part ?

Réponse : Les enfants ont le choix. On leur demande ce qu'ils veulent.

Question : Le ketchup est-il réservé aux enfants qui ne mangent pas de porc ?

Réponse : Non. Un membre du personnel de restauration précise que le Ketchup a été proposé aux enfants qui ne mangent pas de viande pour agrémenter leur repas constitué uniquement de frites ce jour-là.

Question : En cas de grève de la cantine, que deviennent les repas préparés par Quadrature restauration ? Sont-ils jetés ou donnés à une association ou reconditionnés par Quadrature restauration pour être livrés le lendemain ?

Réponse : Le menu prévu initialement est adapté, il doit être facilement « récupérable ». Par exemple, le 26 janvier 2021, il a été mis en place un menu « grève » : Macédoine, raviolis de saumon, crème dessert mon blanc vanille et compote. Les portions sont ajustées à la demande réelle, le surplus repris par Quadrature.

Question : A Anne Frank, un élève s'est vu refuser des portions plus importantes car il était dans les premiers et l'équipe craignait ne pas avoir assez pour tous les élèves si on lui donnait plus. Dans

le même temps, on nous dit que les élèves qui ont un grand appétit ne doivent pas hésiter à demander plus.

Réponse : On va en rediscuter avec les équipes de Anne Franck. Le grammage est adapté à chaque enfant en élémentaire et maternelle. Les enfants du 2^{ème} service seront pénalisés si on sert trop de rab au 1^{er} service. Les portions servies aux enfants respectent les grammages « standards ».

A savoir ! Des grammages sont recommandés par le GEMRCN selon les âges des enfants : [Consulter](#)

Question : La Mairie commande-t-elle suffisamment pour que les gros mangeurs puissent avoir des rations conséquentes ? Les équipes de restauration sont-elles informées qu'elles doivent donner plus quand on leur demande ?

Réponse : Le grammage National GEMRCM est respecté et la quantité est bornée par cette réglementation.

La règle pour le RAB est très aléatoire (en fonction du personnel de la restauration scolaire). Un juste milieu est à trouver entre les contraintes de grammages imposées par le GEMRCM et le fait de servir tous les enfants.

Question : Où en est la mairie dans le remplacement des contenants plastiques ?

Réponse : La tendance de la ville de Palaiseau est la réduction des déchets. Ces contenants en plastique ne sont plus fournis aux agents de restauration. Il reste quelques contenants en plastique qui sont utilisés jusqu'à épuisement des stocks.

On nous précise que les plats livrés par Quadrature sont dans des contenants en cellulose.

Question : A Caroline Aigle, le vendredi 15 janvier 2021, les enfants du 2^{ème} service ont dû attendre avec leurs plateaux pour avoir de la purée. Au bout de 10 min, les enfants ont finalement eu de la ratatouille. Les enfants ont également remonté qu'au dernier service, il y a moins de choix et moins de quantité.

Réponse : La responsable de la restauration a été avertie de cette situation isolée. La portion servie aux enfants lors du 1^{er} service a été trop importante. La purée est difficilement quantifiable en poids. Le grammage servi était plus important lors du 1^{er} service et effectivement, une classe a été impactée.

Ce n'est pas un manque lors de la livraison mais un problème de portion servie lors du 1^{er} service.

Question : Comment se fait la gestion des commandes de repas ? notamment pour les enfants non-inscrits ?

Réponse : Un prévisionnel est adressé à Quadrature sur la base des périodes passées et via les inscriptions des parents sur le portail famille. Le prévisionnel est assez près de la réalité.

Le matin même en fonction des retours des responsables d'office de chaque cantine un ajustement est réalisé. Un stock tampon est prévu pour pouvoir avoir les quantités de repas réelles qui devront être servies le jour même.

Les menus du jour sont livrés la veille et les réajustements le matin même vers 10H30.

Question : Concernant le lavage des mains, y a-t-il une pénurie d'essuie main et de savon ?

Réponse : Le personne en charge des achats de la Ville rencontre des difficultés avec les cartouches de savon actuel en provenance de Grande Bretagne. Ils sont en cours de remplacement sur toutes les écoles de la ville. L'objectif est de ne plus avoir de dépendance à une marque et à un modèle de cartouche. Le contenant pourra donc être rempli par le personnel de la ville.

Concernant, les essuies mains, le système de rouleau était utilisé précédemment mais avec le protocole Covid, c'est le système du feuille à feuille qui est retenu. A date, il n'y a pas de pénurie.

5/ Tarification de la pause méridienne

Les représentants AAPE ont demandé les détails ci-dessous concernant la tarification de la pause méridienne appliquée aux familles palaisiennes.

Questions envoyées à la Mairie (service restauration) :

1- Le coût pour la mairie d'un repas incluant la répartition ci-dessous :

- Le cout du repas QUADRATURE ;
- Le coût du service associé : l'encadrement des enfants (personnel, divers, nettoyage, etc...);

2- Le tarif moyen facturé aux familles ;

3- Les différents pourcentages de prise en charge appliqués (participation ville).

De plus pouvez-vous me confirmer le tarif minimum et maximum facturé pour la pause méridienne à Palaiseau. Sur le site de la ville, les indications ci-dessous sont communiquées:

1- Temps du midi avec repas : mini 1,30 € et maxi 7.24€.

2- Temps du midi sans repas (PAI) : mini 0,66€ et maxi 3.62€.

Réponses apportées par la Mairie :

Il est précisé que la ville prend en charge une partie des frais de la pause méridienne et donc les familles ne payent pas les couts réels.

1- Le coût pour la mairie de la pause méridienne est le suivant :

Cout de la pause méridienne	Repas : Quadrature ⁽¹⁾	+ Service associé ⁽²⁾	= Cout Brut total Moyen de la pause méridienne
Maternelle	2,56 €	7,64	10,20 €
Elémentaire	2,78 €	7,42	10,20 €

⁽¹⁾ montant facturé par le prestataire Quadrature pour un repas

⁽²⁾ Le service associé comprend : l'encadrement, ATSEM et animateurs périscolaire, le nettoyage, le personnel de restauration, la maintenance du bâtiment, etc...

Il est rappelé que la pause méridienne facturée aux familles comprend le cout du repas et le service associé.

2- Le tarif moyen facturé aux familles est le suivant :

- En 2019 : 3,77€.
- En 2020 : La facturation n'est pas finalisée. Les données nous seront communiquées ultérieurement.

3- Les différents pourcentages de prise en charge appliqués (Participation ville) :

- Minimum : 30,45% (La tarification maximum de la pause méridienne est de 7,24€).
- Maximum : 87,51% (La tarification minimum de la pause méridienne est de 1,30€).

4- Tarif minimum et maximum facturé aux familles :

- Minimum : 1,30€ (0,66€ si PAI)
- Maximum : 7,24€ (3,62€ si PAI)

La réunion s'est achevée à 19H15 .La prochaine commission se tiendra le mardi **16 Mars 2021 à 18h.**

Pour aller plus loin, vous pouvez consulter :

- ✓ Les recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire : [Consulter](#)
- ✓ Les recommandations nutritionnelles **GEM-RCN** dans sa totalité : [Consulter](#)

Présentation de la société Quadrature en charge des repas

La société a été créée en 2014 et la cuisine centrale est implantée à Villeneuve sous Dammartin. Elle produit 11 000 repas scolaires par jour, avec une production en liaison froide.

Les objectifs de la société sont de travailler avec des produits d'origine France pour la majorité et en circuits courts, directement avec les producteurs, sans passer par des grossistes. Ainsi, toutes les viandes sont françaises. Les menus respectent les saisons. Des partenariats ont été passés avec plusieurs coopératives (Nord de la France, Bretagne, Région Rhône Alpes...) qui proposent des produits BIO, entre autres.

Un autre élément fondateur est de développer l'aspect culinaire avec un maximum de préparations et recettes élaborées en cuisine centrale, « fait maison ». Toutes les pâtisseries sucrées et salées sont produites en cuisine.

Un véhicule électrique sera mis en place pour les réajustements.

À la rentrée 2019-2020 et suite au nouveau marché, sont proposés dans les restaurants scolaires de la ville de Palaiseau 80% des produits issus du bio, du local, des filières courtes, labellisés. Un objectif au-delà des 50% fixés au plan national par la loi en 2022 (EGalim).

Loi Egalim - Résumé pour la Restauration Collective

Issu des Etats Généraux de l'Alimentation, **la loi Egalim** pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée en novembre 2018 (entrée en vigueur progressive). La loi Egalim utilise la restauration collective et ses 3 milliards de repas par an comme levier de la transition alimentaire à travers :

- [La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines](#)
- [Une gestion plus durable des achats de la restauration collective](#)
- [La guerre au plastique à usage unique, les bonnes pratiques](#)
- [La diversification des sources de protéines](#)
- [Une meilleure information des convives](#)