

<p style="text-align: center;"><b>COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION DU 18 JUIN 2012</b></p>
---

Etaient présents :

M. DELAPLACE, Adjoint Délégué à l'Enseignement  
M. GRUSON, Responsable de la Restauration  
Mme GERMAIN, Référente « Vivons en forme à Saint-André » (EPODE)  
Mme CHAVATTE, Conseillère Pédagogique de l'Education Nationale  
M. MOLLET, Directeur école St-Joseph  
Mme DUBREUCQ, Directrice de l'école D. Valmore  
Mme Gaëlle VILLERS, Directrice de l'école M.Curie/J. Ferry  
Mme Marie-Pierre COLLET, Enseignante à l'école M.Curie / J. Ferry  
Mme Marion CAILLERET, Représentante de parents d'élèves / Ecole D. Valmore  
M. David BAUDRIER, Représentante de parents d'élèves / Ecole J.Ferry/M. Curie  
M. Michaël CEREDE, Représentant de parents d'élèves de l'école St-Joseph  
Mme HOURIEZ, Représentante de parents d'élèves / Ecole des Peupliers  
M. Quentin HAUW, Président de l'association de parents d'élèves / Ecole des Peupliers  
M. David ROKITA, Association de parents d'élèves / Ecole des Peupliers  
M. GAUTHIER, Agent de restauration  
M. VALENDUC, Agent service restauration  
Mme JAVAL, Secrétaire service restauration

Excusés :

M. HENNO, Maire  
M. MAGRO, Conseiller Municipal Délégué à la restauration scolaire  
Mme Delphine DUMONT, Directrice des Ressources Humaines, Enseignement, Restauration  
Mme Judith FRANCOIS, Inspectrice de l'Education Nationale  
M. FLETER, Directeur du collège St-Joseph  
Mme Virginie JOSEPH, Enseignante à l'école M.Curie / J. Ferry  
M. Loïc LEBEZ, Président de l'Association de parents d'élèves / GS Schuman  
Mme Mélanie CLUSMAN, Enseignante à l'école J. Ferry/M. Curie  
Mme MISZTAL, Représentante de parents d'élèves de l'école St-Joseph  
M. Francis ANDRE, Représentant de parents d'élèves / Ecole des Peupliers  
Mme Angélique POLLET, Représentante de parents d'élèves / Ecole St-Joseph  
Mme RUELLE, Référente cuisine des Peupliers  
Mme FERRANT, Responsable du service Enseignement

M. Gruson souhaite la bienvenue aux membres de la Commission de Restauration et propose que soit fait un rapide tour de table afin que chacun se présente.

Puis est abordé le premier point inscrit à l'ordre du jour relatif à la 1/2 journée d'information avec les professionnels de la métropole Lilloise, en lien avec la Maison des Saveurs et Aprobio sur la mise en place d'une filière « circuits courts » qui a eu lieu le 28 mars.

M. Gruson rappelle l'objectif du Grenelle de l'environnement : 12% des terres agricoles françaises en production biologique. Le constat 5 ans après est de 6% sur le plan national et de 1,5 % pour les terres agricoles dans le Nord/Pas-de-Calais. Durant cette matinée, nous avons donc abordé ces nombreux défis et les enjeux qui se posent aux acteurs régionaux pour contribuer à dynamiser le tissu économique local, social et enfin solidaire.

Par ailleurs M. Gruson informe que pour faciliter l'introduction des produits biologiques et locaux dans notre alimentation, le 20 juin, il assistera en compagnie de M. Gauthier à un atelier d'échange d'expériences sur les produits bio à Lys-lez-Lannoy.

Concernant le second point : l'organisation et le suivi du service restauration, plus particulièrement au restaurant des Peupliers, suite aux questionnements d'un parent d'élève sur notre fonctionnement, M. Gruson informe de son passage régulier, à l'heure du service, depuis le mois de janvier pour garantir cette relation organique avec la cuisine centrale. De plus des initiatives ont été prises pour faciliter ce temps de convivialité durant le déjeuner avec le passage en tables de huit au lieu de quatre.

Quant aux questions sur le suivi sanitaire de nos cuisines, M. Gruson signale le passage des services vétérinaires dans nos locaux. Le rapport d'audit délivre un avis très satisfaisant sur nos méthodes de travail et pérennise notre agrément sanitaire européen dans le cadre de notre activité de cuisine centrale. Le responsable de service informe que les méthodes de suivi du plan de maîtrise sanitaire, pour la part qui relève des Peupliers, est identique à celle de Schuman. De plus, dans le cadre du plan de formation annuelle du personnel, l'ensemble des agents des Peupliers a reçu une formation sur les bonnes pratiques d'hygiène.

Par ailleurs, dans l'analyse des risques sanitaire M. Gruson a fait le choix de proscrire les poissons frais et les pâtisseries fraîches. Cette réponse répond à des exigences de qualité d'hygiène mais aussi organoleptique du produit. Il rappelle que dans le cadre du marché, l'ensemble de sa gamme poisson est transformée et surgelée en mer et ne subit pas une double congélation (présence de sel, rétention d'eau à la décongélation). Il précise ce choix pour la pâtisserie avec une décongélation le matin même et Madame Dubreucq confirme que les éclairs sont servi parfois trop glacés.

Enfin, est abordé le dernier point relatif au partenariat avec la fondation Nestlé, sur l'environnement des repas. Mme Dorothee Germain avise les membres de la commission que le projet est différé à septembre et Mr Gruson confirme que ce projet se fera en partenariat avec les écoles. L'idée maîtresse étant de rendre les enfants acteurs, dans une cohérence éducative avec les orientations portées par les écoles. Parmi ces actions, dès la rentrée, dans la classe de la directrice Mme Villers,

nous allons en lien avec l'enseignant leur faire établir un menu équilibré à Curie/Ferry et bien d'autres initiatives pour favoriser des prolongements éducatifs dans le cadre de la journée scolaire.

M. Mollet intervient pour dire qu'il trouve l'idée excellente de faire participer les élèves sur le choix du menu une ou deux fois par mois.

Mme Dorothee Germain informe par ailleurs qu'à la rentrée de septembre seront mis en place des ateliers d'éveil des sens en classes de maternelles, notamment sur l'éveil au goût.

L'ensemble de la commission salue M. Delaplace, retenu au dépôt de gerbe. Après une présentation des sujets par M Gruson, M Delaplace rappelle les enjeux du Projet Educatif Local avec pour axe essentiel le temps méridien. IL développe en trois points les axes de travail du PEL :

- Relever la qualification et la compétence du personnel durant le temps d'animation du midi avec une prise en charge dans le cadre de la délégation de service public avec CAP ou un autre prestataire d'animateurs diplômés et qualifiés dès janvier 2013.
- Améliorer l'outil de production et d'organisation dans les restaurants (Achat d'un four mixte ultra moderne sur la cuisine centrale et réalisation d'un self aux Peupliers).
- Enfin développer un travail de communication et de lisibilité sur le temps méridien. (menus, animations, encadrement)

La parole est ensuite donnée à M. Baudrier, représentant de parents d'élèves de l'école M. Curie/J. Ferry, venu le matin même, passer une partie de la journée en restauration.

M. Baudrier remercie tout d'abord l'équipe de son accueil et déclare qu'il a été agréablement surpris : en effet il peut désormais démentir les à priori qu'il avait avant son passage, dus aux échos qui lui étaient parvenus au moment du déjeuner. Tout d'abord sa surprise a porté notamment sur la propreté des lieux et sur la traçabilité du plan de surveillance qu'il n'imaginait pas aussi rigoureux et sur le fait que l'activité de confection de repas se fasse dans autant de calme. Il nous a partagé combien il était estomaqué par toute cette organisation de production de 1100 repas où la rigueur de nos procédures se conjugue à la fluidité de notre activité. Enfin il relate son déplacement au restaurant des Peupliers avec le sentiment de revenir sur son enfance. Il se revoyait 25 ans en arrière.

Mme Dubreucq intervient à son tour pour signaler que l'effectif est en perpétuelle progression et que cela devient de plus en plus difficile à gérer cependant chacun a salué l'initiative de faire passer en alternance les deux classes GS à 11 h 25 au self, pour désengorger le restaurant des maternelles de 20 enfants depuis janvier. Un très beau prolongement éducatif et progressif qui a fait l'unanimité non seulement auprès des enfants mais aussi de l'équipe d'accompagnement.

M. Baudrier a pu constater que les habitudes alimentaires peuvent changer en fonction de l'environnement. Par ailleurs, sur le temps du déjeuner dans le self, il constate non pas ce sentiment d'énerverment, d'empressement, qui lui avait été

relaté mais une organisation fluide et un temps convivial autour du déjeuner. Cette impression de bien-être, il l'a observé autour de la table de sa fille, dans l'attitude du groupe qui patientait que tous aient fini pour quitter la table. En quittant le restaurant, son appréciation était mitigée sur le temps de récréation, contrairement au temps du repas. Il a constaté qu'entrant dans la cour, personne ne lui a posé de question sur la raison de sa présence et que trois personnes étaient assises sur un banc, à l'écart. M. Baudrier déclare, en conséquence, être déçu de temps passé dans la cour. Il relate qu'en CP/CE1, il a pu observer un animateur qui jouait avec les enfants. Dans l'autre cour, il y avait un groupe en sport, les dames étaient actives à surveiller les enfants cependant il s'est aperçu que les enfants n'avaient rien à disposition comme à Marie-Curie. Face à cet état de fait le personnel lui a répondu que les enfants cassaient le matériel et hésitait à leur donner des jouets.

M. Delaplace informe les représentants de parents d'élèves que pour remédier à ce constat, seront nommés en septembre 2012 un responsable sur chaque site dont les objectifs seront d'encadrer les équipes et qu'il faudra qu'ils soient perçus comme tels. Il déclare, de plus, qu'il y aura une réorganisation des compétences à compter de 2013. Il estime également que le droit « à ne rien faire » comme notamment de se retrouver simplement entre copains est un droit uniquement réservé aux enfants !

M. Gruson, à ce sujet relate le tournoi de foot organisé sur le site des Peupliers par un animateur du temps du midi qui a mobilisé durant 1 mois ½, 2 mois garçons et filles et que cela a vraiment développé un vivre ensemble entre filles et garçons dans un climat de franche camaraderie.

Mme Houriez confirme cet engouement autour de ce tournoi et le désir de sa fille de venir déjeuner exceptionnellement durant le tournoi.

Arrivée de M. Hauw en fin de réunion qui s'excuse de son retard et demande confirmation du lancement du projet self sur les Peupliers. M. Delaplace lui confirme une mise en route dès septembre 2013.

Mme Houriez déclare qu'au restaurant des Peupliers, le service se faisant au plat (plat posé sur la table, les enfants se servent eux-mêmes) une enfant s'est resservie 4 fois de frites.

M. Delaplace, en réponse, estime que s'il est vrai qu'on ne doit pas obliger un enfant à manger, notre action ne peut pas non plus viser à interdire à un enfant de manger. Cependant pour le responsable du service il paraît peu probable que nous puissions passer 4 fois au rabe

Enfin, l'ensemble des membres de la commission souscrit au fait que le comportement alimentaire des enfants nécessite une attention particulière, non pas en maternelle, pour qui la dimension collective favorise une adhésion du repas, mais davantage auprès des primaires, et qu'il devient nécessaire de rester vigilant à cette situation de blocage autour de la consommation des fruits et légumes et être à la fois inventif mais aussi attentif au besoin de l'enfant.

A ce propos, Mme Dubreucq approuve cette réflexion et déclare que parfois sont trouvées des astuces pour que certains plats passent mieux : par exemple, concernant le tartare de poisson, on ne met plus d'échalotes ni de cornichons ; pour

le rôti de bœuf, on ne le sert plus en tranchettes mais en morceaux et les enfants préfèrent.

M. Gruson précise qu'avec Cap qui organise des ateliers cuisine pendant les vacances sur les deux restaurants nous avons là un espace d'expérimentation pour avancer sur toutes les dimensions du bien-être : physique, social et moral.

M. Delaplace clôt la réunion après avoir donné l'information qu'il n'y aura pas de centres sur le site des Peupliers durant l'été 2013, en raison des travaux de réalisation du self.

La séance est levée à 19 H 30.