



Compte-rendu de la Commission périscolaire en date du 16 mars 2024

1. Introduction

Il s'agissait de la première commission périscolaire organisée sur la commune suite à la demande des parents d'élève.

Membres présents à cette commission :

- Les représentants des parents d'élève : Mme Faucqueur, Mme Kati, Mme Jullien
- Les représentants de la commune : F. Hervier - Maire, D. Renier – Adjoint, Mme Harduin Conseillère, M. Heurtaut Conseiller, Mme Cormerais – DGS

2. Proposition d'organisation de la commission

Après débat, l'organisation de cette commission a été définie comme suit :

- La commission est un lieu d'échange et d'information sur la thématique du périscolaire. Cette commission permettra donc d'évoquer les sujets suivants : organisation, pause méridienne, menus de la cantine, activité du centre de loisir, évolutions à prévoir, projets en cours, communication, tarification. La commission périscolaire doit permettre à chacun de proposer et mettre en œuvre des initiatives, dès lors qu'elles répondent aux besoins et aux intérêts des enfants.
- La commission se teindra 2 fois par an, en octobre et en mars (dates à définir).
- Les questions à aborder devront être communiquées à la Mairie au moins 1 semaine avant la réunion afin de préparer celle-ci.
- Les participants à cette réunion seront :
Les représentants des parents d'élève, le Maire, les Adjoint, les conseillers municipaux en charge de la petite enfance et la DGS
- Le compte-rendu de la commission sera mis à disposition sur le site internet de la commune

3. Sujets traités lors de cette première réunion

Restauration scolaire :

À la suite des problèmes de quantité remontés récemment, le retour d'API (le prestataire) a été communiqué aux participants (voir en annexe). Ce retour rappelle notamment les recommandations nutritionnelles de la restauration collective.

Les remontées faites par les représentants de parents d'élève sont les suivantes :

- La qualité des repas est aléatoire, la variété des repas n'est pas à l'attendu, les entrées ne sont pas prévues, les quantités sont quelquefois insuffisantes, l'équilibre des repas pose question (pas assez de féculents par ex)
- Changement de prestataire ? : Il n'est pas prévu de changer de prestataire pour le moment. Pour rappel, le changement a été motivé par une prestation de qualité insuffisante de l'ancien prestataire (qualité des repas, répétition des produits, absence de diversification...).

Le retour d'API ne permet donc pas de répondre aux interrogations et remontées des parents.

Une réunion avec API est prévue semaine prochaine. Celle-ci sera l'occasion de communiquer à API les différentes remarques des parents.

Les représentants de parents d'élèves seront présents lors du repas du 10 avril afin de juger de la qualité de celui-ci.

Retour de parents (Questions concernant le périscolaire) :

Les questions évoquées dans le document communiqué lors de la commission ont été abordées. Les principaux retours faits sont les suivants :

- Avancement du recrutement : Une personne a été recrutée. Elle interviendra à partir du 18/03/2024
- Communiquer les fiches de poste du CLSH : Celles-ci ont été diffusées aux parents les 19/02
- Absences de personnel encadrant : L'équipe municipale est confrontée à la pénurie de personnel dans le secteur. 3 candidats ont été reçus depuis le début d'année mais ils n'ont pas donné suite. On note par ailleurs le manque de professionnalisme des personnes reçues : plus de contact suite à l'entretien par ex, pas de retour sur ce qui les conduit à ne pas donner suite. Les offres d'emploi sont disponibles (pôle emploi, site de la fonction publique, intérim fonction publique)
- Mobilier pas adapté (chaise). Le mobilier est adapté à l'âge des enfants (petits et grands).
- Pour certains enfants il est difficile de manger seul (ex mettre du sucre dans un yaourt) : Ce point sera vu avec les animatrices.
- Retour au CLSH de l'ancienne directrice : L'ancienne directrice ne réintègrera pas l'équipe. La motivation de cette décision par la personne intéressée a été lue en séance.

Rencontre avec le prestataire de restauration scolaire API (hors réunion)

Pour faire suite aux remontées concernant la restauration scolaire, une rencontre a été organisée avec le prestataire. Les remarques relatives à la composition des menus lui ont été remontées.

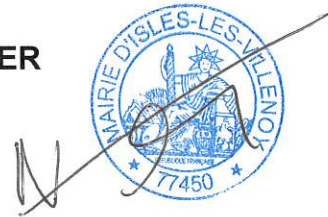
La représentante du prestataire convient qu'il y a eu un repas de qualité insuffisante (cité celui où était proposée une tartiflette). Ce constat a été remonté en interne chez API.

Concernant la composition des repas, il a été rappelé que le cahier des charges national (GEMRCN : groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) est appliqué aux repas de la cantine. Ce cahier des charges permet un équilibre nutritionnel adapté aux enfants que ce soit en quantité, qualité et diversité. Concernant les demandes relatives à l'absence d'entrée, il a été proposé d'expérimenter 2 fois par semaine un menu prévoyant celle-ci.

NB : le prestataire API fourni 17 000 repas par jour (site de Moussy) et près de 1 000 000 repas par jour au niveau national.

Isles-lès-Villenoy, Le 22 mars 2024

**Le Maire,
Frédéric HERVIER**



Retour d'API suite aux remontées faites par la Mairie (courrier)

Madame, Monsieur,

Nous avons pris en compte vos remarques et retours concernant la prestation repas.

Toutefois, il est primordial de préciser que nos menus doivent répondre à un équilibre complexe intégrant plusieurs dimensions :

- l'équilibre alimentaire des repas servis qui est, bien sûr, au cœur de nos préoccupations.
- la prise en compte de la notion de plaisir à table
- l'intégration des objectifs de diminution du gaspillage alimentaire.

Effectivement, chez Api Restauration, les menus sont, en premier lieu, élaborés à échelle nationale, par plusieurs diététicien(ne)s diplômé(e)s d'Etat, appartenant au Pôle Nutrition de la structure, tout en respectant un cahier des charges.

Ce cahier des charges, le GEMRCN, cité dans le contrat de restauration collective publique, vise à élaborer des recommandations nutritionnelles précises.

Le GEMRCN exige aux professionnels de la restauration collective, des objectifs nutritionnels :

- Augmenter la consommation de fruits, légumes et féculents
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports en fer
- Augmenter les apports calciques

Les menus nationaux sont ensuite adressés aux diététiciens régionaux, afin de s'adapter au mieux aux habitudes alimentaires de nos jeunes convives, et aux diverses contraintes liées à l'approvisionnement de la matière première et de production selon les secteurs.

Enfin, le diététicien de la cuisine centrale attachée à votre contrat, adapte le menu de façon individuelle, avec, pour objectif, de garantir un respect du Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Les recommandations nutritionnelles du GEMRCN visent à adapter le grammage des portions servies à l'âge des convives ce qui évite le gaspillage et permet d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires.

Autre exemple, en restauration scolaire, l'enfant se dirige spontanément vers ce qu'il aime manger, les recommandations visent aussi à diversifier leur alimentation et à leur proposer d'autres alternatives alimentaires.

Nous vous assurons porter la plus grande vigilance aux menus proposés, avec des diététiciens diplômés d'Etat du Pôle Nutrition, pour continuer à faire cohabiter ce triangle plaisir/gaspillage alimentaire/équilibre nutritionnel.

Laurine Blois,
Diététicienne - Chargée de clientèle

Laetitia Gallina,
Directrice de la cuisine centrale

