



**Compte-rendu du
Comité de restauration scolaire
du 10 octobre 2022**



LE LANDREAU

Présents :

ARMONYS RESTAURATION : Julien ROUDAUT (Directeur Gal), Alain FERREIRA (responsable secteur), Laure LE DANVIC (chargée de clientèle), Philippe JOUENNE (chef de cuisine), Michelle DRONET (référente site LCH)

SERVICES MUNICIPAUX LE LANDREAU : Hervé BELLANGER (responsable service enfance jeunesse), Stéphanie CASSIN (directrice Pôle Enfance), Marylène LE THIEC (animatrice Pôle Enfance)

SERVICES MUNICIPAUX LA CHAPELLE HEULIN : Éric FAINETEAU (directeur adjoint MDE), Mérédith ROULOIS (directrice adjointe MDE)

ELUS MUNICIPAUX LE LANDREAU : Richard ANTIER, Jacques ROUZINEAU, Patricia TERRIEN

ELUS MUNICIPAUX LA CHAPELLE HEULIN : Sandra BODELOCHE

PARENTS ELEVES LE LANDREAU : Mélaïne ZORZI, Gabrielle ASSELIN, Marie BAYOU

Excusé(es) :

PARENTS ELEVES LCH : Sandra BODELOCHE « porte-parole »

1. Présentation d'Armonys restauration, nouveau prestataire :

- Création en 2013, siège à Vannes (56), 1 agence à Nantes, domaine d'activité sur les régions Bretagne et Pays de Loire
- Cuisine intégralement élaborée sur place avec un approvisionnement le plus local possible → cadre de la loi « Egalim » : « P.A.T. » (Plan Alimentaire Territorial)
- 50 % des produits sont de qualité « supérieure » : Bio, labélisés (AOC, AOP ...)
 - ↳ Le reste des produits le plus possible de qualité et local
- Pour le poisson, exclusivement en frais sauf problème d'approvisionnement
- Menus élaborés par le responsable de secteur (formé en diététique) et le chef de cuisine et ensuite validés par la diététicienne
- Repas à thèmes / animations :
 - ↳ 1 x période scolaire
 - ↳ Gâteau d'anniversaire 1 x mois pour les enfants du mois

2. « Mon restau. responsable », menus végétariens :

Le Landreau est engagé dans la démarche « mon restau. responsable » : démarche d'engagement sur des notions de développement durable de gestion de la restauration collective.

Le Landreau va fournir les actes d'engagement à Armonys afin de faire le point.

Sur le sujet des repas végétariens, il y en a un servi chaque semaine (règle générale nationale).

Les parents d'élèves demandent s'il est possible de donner le choix quotidiennement aux enfants ? Armonys explique que ce n'est pas possible car il faudrait faire une double production.

Cependant, l'évolution est à l'augmentation de proposition de repas végétariens (plusieurs fois/semaine).

3. Retours qualitatifs sur la rentrée :

- Equipe restauration du Landreau :
 - ↳ Les menus sont bien adaptés pour les enfants d'un point de vu gustatif et quantitatif
 - ↳ Les enfants ont particulièrement apprécié le 1^{er} repas, ainsi que les pâtes
 - ↳ Il y a davantage de « rab »
 - ↳ Il a été constaté moins de déchets

- Equipe restauration de La Chapelle-Heulin :
 - ↳ Les menus sont bien adaptés pour les enfants d'un point de vu gustatif et quantitatif
 - ↳ Il y a davantage de « rab »
 - ↳ Il a été constaté moins de déchets
 - ↳ Un peu de pertes sur les légumes verts
 - ↳ Appréciation de la coupe du fromage en fines lamelles
 - ↳ Revoir la quantité de la viande pour les plats en sauce
 - ↳ Gâteaux d'anniversaire très appréciés
- Parents d'élèves Le Landreau :
 - ↳ Problème de quantité notamment pour le « rab » pour les plus grands
 - Les équipes du Landreau et de La Chapelle-Heulin disent qu'il y a toujours du « rab » et même qu'il y en plus en comparaison avec le précédent prestataire
 - Armonys souhaite avoir des retours plus précis (combien d'enfants, quels âges ...) Il y a un grammage référentiel et si on augmente il risque d'y avoir plus de déchets. A voir pour les CM
 - ↳ Fruits non coupés
 - Ils sont coupés pour les maternelles et les équipes aident pour les élémentaires qui le demandent
 - ↳ Certains parents trouvent qu'il y a trop de viande et charcuterie
 - Nous sommes dans le cadre règlementaire (1 repas végétarien / semaine) et pas possible de faire une double production. Proposer plus de légumes pour les enfants moins amateurs de viandes
 - ↳ Retour sur des pâtes trop cuites
 - Il y a peut-être eu un impair sur un plat un midi. Dans l'ensemble le retour est positif
 - ↳ Il n'y a pas de précision sur l'origine des produits sur les menus
 - Il n'est plus possible d'afficher l'origine, il peut y avoir des contrôles de la répression des fraudes et les amendes sont conséquentes

→ Il faudrait faire un sondage auprès des familles pour avoir un retour plus précis.

→ La communication demandée par les parents d'élèves auprès des familles quant au changement de prestataire n'a pas été réalisée.

- Parents d'élèves La Chapelle-Heulin :
 - ↳ Pour les enfants pas amateurs de viande, proposer plus de légumes
 - ↳ Un questionnaire va être réalisé, le résultat sera exploitable en janvier

4. Cahier des charges sur la nature et provenance des produits (PJ) :

Comme présenté en début de réunion, 50 % des produits sont de qualité « supérieure » : Bio, labélisés (AOC, AOP ...) Le reste des produits le plus possible de qualité et local.

Certains produits sont obligatoirement fournis en surgelé pour des raisons sanitaires : viande hachée, certains poissons, glaces ...

Lors du prochain comité les statistiques avec les écarts pour la période septembre/octobre seront analysées.

5. Problèmes matériel :

- Il manque des Plats/gastro
 - Il y a un problème de « rac » pour un four (pas de la bonne dimension)
 - Il manque une cellule de refroidissement
 - Problème de circulation/stationnement pour les camions de livraison
- } un point sera fait cette semaine

Prochaine réunion : LUNDI 21 NOVEMBRE 2022, à 19h15, à La Chapelle-Heulin