



VILLE DE BRY-SUR-MARNE
Moult viel que Paris

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS 25 SEPTEMBRE 2024

Etaient présents :

Monsieur Olivier ZANINETTI, Adjoint au Maire délégué à l'Enfance et la Petite Enfance,
Madame Simone BOOZ, Directrice du pôle des services à la population,
Monsieur Christophe CHIBOUT, Responsable du service Périscolaire,
Madame Adeline COACHON, Responsable Adjoint du service Périscolaire,
Madame Cindie SOUDRY, Assistante administrative du service Périscolaire,
Madame Liliana DUMITRU, Responsable périscolaire de l'école Paul Barilliet,
Monsieur Wilson MARTINS, Responsable périscolaire de l'école Henri Cahn,
Monsieur Fabrice WEMBANYAMA, Responsable périscolaire de l'école Jules Ferry,
Madame Sophie ROLLIN, Responsable périscolaire de l'école Louis Daguerre,
Monsieur Anthony FERNANDES, Responsable périscolaire de l'école Etienne de Silhouette,
Monsieur Noam BECKMANI, Représentant des enfants de l'école Henri Cahn,
Monsieur Adrien DECHERF, Représentant des enfants de l'école Louis Daguerre,
Monsieur Lucas DIEUDONNE, Représentant des enfants de l'école Paul Barilliet,
Monsieur Andrew TRINQUET, Représentant des enfants de l'école Etienne de Silhouette,
Monsieur Philippe BOUEKASSA, Responsable de suivi opérationnel Convivio,
Madame Gwendoline DRAGONI, Diététicienne d'Agriate Conseil,
Madame Sarita ZULMEA, Représentante de parents d'élèves PEHB (Parents d'Elèves des Hauts de Bry),
Monsieur Olivier ZADJ, Représentant de parents d'élèves PO (Portes Ouvertes).

Absents excusés :

Madame Bahar SCHMITT, Représentante de parents d'élèves PO (Portes Ouvertes),
Monsieur David FOURNIER, Directeur de la Cuisine Centrale d'Ozoir,
Madame Patricia LELLIS, Agent de restauration de l'école Jules Ferry,
Madame Monique MARQUES, Agent de restauration de l'école Louis Daguerre,
Madame Patricia DUMOULIN, Agent de restauration de l'école Etienne de Silhouette,
Madame Elisa BRUN, Agent de restauration de l'école Henri Cahn,
Madame Véra FERNANDES, Agent de restauration de l'école Paul Barilliet.

La commission des menus s'est réunie le mercredi 25 septembre 2024 à 10h15 dans les locaux de la mairie de Bry-sur-Marne.

Monsieur Olivier ZANINETTI débute la réunion en expliquant l'objectif des commissions des menus, ainsi que l'importance de donner la parole aux enfants représentants des différentes écoles, de même qu'aux adultes.

L'objectif de cette réunion est d'étudier la proposition de menus élaborée par la société Convivio pour la période de novembre 2024 à début janvier 2025, et de faire le point sur la prestation passée.

Au cours de ces échanges, des modifications de menus pourront être envisagées ou validées par l'ensemble de la commission, si nécessaire.

Dans un premier temps, la parole est laissée aux directeurs de centre de loisirs.

Les directeurs expriment leur bilan et leurs retours sur le cycle de menus précédent (mars-août 2024) :

Pour les maternelles de l'école Jules Ferry :

- « Cet été, il y a eu moins de problèmes de livraison par rapport à l'année précédente, bien qu'il y ait eu un changement de cuisine »,
- « Un problème concernant les pique-niques a été résolu »,

Concernant les menus de la rentrée :

- « Les repas froids ne sont pas appréciés, il y a trop de gaspillage »,
- « Le bœuf est très gras et difficile à manger pour les enfants »,
- « Les enfants préfèrent la salade lorsqu'elle est accompagnée de fromage »,
- « De manière générale, il y a plus de gaspillage sur les repas ».

Pour les maternelles et élémentaires de l'école Paul Barilliet :

- « Mêmes ressentis que les points évoqués à l'école Jules Ferry »,
- « Beaucoup de changements malgré les plats annoncés en réunion »,
- « Le mélange de salades est trop dur en bouche »,
- « Les barquettes adultes contiennent très peu de quantités ».

Monsieur BOUEKASSA ne comprend pas le manque,. Il explique qu'il y a 15 % de quantités supplémentaires livrées. Il indique également que le prévisionnel des repas livrés cet été était supérieur à la fréquentation des enfants.

Monsieur CHIBOUT précise que, selon les aliments consommés, les assiettes peuvent donner l'impression d'être plus ou moins remplies, ce qui pourrait expliquer cette sensation d'insuffisance.

Pour les élémentaires de l'école Louis Daguerre :

- « Rejoint les problèmes déjà évoqués »,
- « Les sirops initialement prévus n'ont pas été livrés »,
- « Il y a eu des problèmes de livraison »,
- « Les salades manquent de goût et sont amères, il faudrait plus d'assaisonnement »,
- « Les pâtes manquent également d'assaisonnement ».

Monsieur BOUEKASSA indique que la mise en route de la cuisine centrale en septembre a été complexe, car le chef de production était absent et la personne de remplacement n'était pas formée sur les fiches techniques de production. Il précise aussi avoir reçu des retours similaires de la part d'autres communes avec lesquelles la société Convivio travaille.

Pour les élémentaires de l'école Henri Cahn :

Menus de la rentrée :

- « Les épinards à la crème, servis avec du poisson, n'ont pas été appréciés des enfants »,
- « La purée de patate douce a reçu un retour négatif »,
- « Les carottes bio servies avec du poisson n'ont pas plu »,
- « Le gratin de pommes de terre et œufs durs, servis avec des champignons, n'a pas du tout été apprécié visuellement et gustativement par les enfants. En revanche, le menu composé de boulettes de légumes, d'un velouté, et de chocolat a été très apprécié »,

- « Les repas dit "plaisir" sont devenus très rares ces dernières années. Leur fréquence a diminué ».

Monsieur BOUEKASSA rappelle que lors des précédentes réunions, certains parents avaient exprimé des réserves, jugeant ces repas pas assez diététiques.

Monsieur CHIBOUT précise que les parents ne sont pas contre ces repas, tant qu'ils apparaissent au menu avec modération.

Il est demandé que ces repas soient proposés tous les 15 jours, afin que tous les enfants puissent en profiter.

Pour les maternelles et élémentaires de l'école Étienne de Silhouette :

- « Un problème est survenu lors d'un pique-nique : la livraison de chips n'a pas été effectuée. Il a été indiqué par le prestataire qu'il était impossible de livrer à la base de loisir Jabelines. La réserve personnelle de chips du centre de loisirs a donc été utilisée en remplacement »,

- « Il y a trop de viennoiseries les mercredis et les enfants commencent à s'en lasser »,
« Nous rejoignons également nos collègues sur le sujet du gratin de pommes de terre, d'œufs durs et de champignons »,

Demande spécifique déjà évoquée :

Il est demandé d'éviter d'inclure du porc au menu durant la première semaine de la rentrée.

La parole est laissée aux enfants, et les remarques suivantes sont relevées :

- « Les pâtes n'étaient pas assez cuites avant les vacances d'été »,
- « Peut-on avoir des hamburgers une fois par trimestre ? »,
- « Peut-on avoir accès aux comptes rendus des commissions ? »,
- « Est-il possible que le visuel des plats soit plus attrayant ? »,
- « Peut-on avoir les dates des commissions des menus plus en avance ? »,
- « Peut-on avoir des tartes avec des fruits de saison ? »,
- « Est-il possible de varier les fromages ? »,
- « Il y a trop de légumes par rapport aux féculents »,
- « Pourrait-on avoir des plats avec du ketchup ? »,
- « La salade est amère et pique le palais »,
- « Nous voudrions que les fruits soient plus variés »,
- « Les œufs durs avec le gratin étaient immondes »,
- « Les plats annoncés ne correspondent pas »,
- « Nous n'aimons pas les lasagnes aux légumes »,
- « Le chili aux haricots rouges est bon »,
- « Pourquoi avons-nous toujours des plats végétariens ? »,

Monsieur ZANINETTI demande à Madame DRAGONI d'expliquer les raisons concernant l'obligation des plats végétariens dans les menus des cantines.

- « Les plats végétariens sont en effet obligatoires dans les menus. Une loi a été adoptée pour garantir qu'au moins une fois par semaine, les cantines proposent un menu sans viande ni poisson. Cette directive ne provient ni de Convivio ni de la commune de Bry-sur-Marne »,

- « Nous n'aimons pas la cuisson des pâtes et du riz, elles sont collées »,

Il est précisé que ce problème persiste depuis plusieurs années et qu'il a été régulièrement signalé dans les différents comptes rendus. Une formation sur la cuisson de ces aliments devrait être envisagée.

Monsieur BOUEKASSA est donc sollicité pour organiser une formation destinée aux agents de cuisine de la mairie, afin de leur permettre de remettre correctement en température cette garniture.

De plus, Monsieur BOUEKASSA propose de se rendre sur les différents sites lors des services de pâtes, afin d'observer ce que les enfants consomment.

Il est également rappelé qu'un bouillon de légumes avait déjà été demandé pour éviter que les plats ne soient trop secs.

- « Nous voudrions avoir de la pizza le premier vendredi de chaque mois »,
- « Nous souhaiterions avoir plus de fromages et de gâteaux »,
- « Nous trouvons que lorsque les plats sont bons, il n'y en a pas assez »,
- « Lors des jeux du Val-de-Marne, nous n'avons pas eu nos desserts, et nous avons dû partager avec une autre école »,

Madame Booz propose d'ajouter des céréales au goûter.

- « Le poulet froid, nous ne l'avons pas aimé et il y avait des nerfs »,
- « Les gaufres n'étaient pas bonnes et sans sucre »,

Monsieur BOUEKASSA répond en précisant que le stock de gaufres est conservé en chambre froide et que les agents de restaurations scolaires doivent veiller à les faire chauffer.

- « Nous voudrions plus de jus de fruits en été »,
- « Est-il possible d'avoir des burgers ou des pizzas ? »,
- « Les burgers sont trop fins et petits »,
- « Nous aimerions avoir les fiches techniques des différentes salades »,

Monsieur BOUEKASSA confirme qu'il s'assurera de les transmettre au service périscolaire.

- « Nous trouvons qu'il n'y a pas assez de desserts plaisirs ou de pâtisseries pendant les repas. Actuellement, nous estimons qu'il y a environ 80 % de yaourts et seulement 20 % de gâteaux »,
- « La nourriture est meilleure le mercredi que les autres jours de la semaine »,
- « Les salades composées contiennent trop d'ingrédients ».

Madame BOOZ propose que les menus de la semaine soient envoyés aux centres de loisirs avec plus de détails. Cela permettrait de les afficher dans les offices de restauration et aiderait les professionnels de la cuisine à expliquer aux enfants, aux animateurs et aux directeurs ce qu'ils consomment lors de la distribution des plats.

Les parents d'élèves expriment leur bilan et leurs retours sur le cycle de menus précédent :

- « À l'unanimité, le gratin d'œufs a reçu un mauvais accueil »,
- « Il y a trop de choux dans les menus. Il est donc demandé de rester vigilants à ne pas en mettre trop, car les enfants en petite section rencontrent souvent des problèmes gastriques »,
- « Les enfants n'aiment pas les salades composées »,
- « Les parents sont surpris que certains aliments reviennent trop fréquemment, comme le chou »,
- « Concernant les menus végétariens, il est demandé de réduire les mélanges et de privilégier des recettes plus simples et plus naturelles »,
- « Il est également demandé de partager la liste de tous les plats végétariens pouvant être préparés par la cuisine centrale »,
- « Il est demandé les fiches techniques des hamburgers et des salades mixtes »,

- « Serait-il possible d'annuler le plat végétarien une semaine ? »,
Madame DRAGONI indique que la réponse à cette question est non.

- « Pour un menu végétarien, pourrait-on proposer aux enfants du boulgour avec de la ratatouille ? »,
- « Il est suggéré de réfléchir à l'ajout de sauce avec les carottes dans les prochains menus »,
- « Il est indiqué que lorsque les plats sont trop complexes, les enfants ne mangent pas, car ils ne les connaissent pas. Il faudrait revenir à des choix plus simples et basiques, comme des œufs mayonnaises, du potage ou des tomates vinaigrette »,
- « Moins il y a de transformation, mieux c'est ».

Il a été indiqué par un parent que les aliments continuent d'arriver dans des boîtes en carton plastifiée sans transmission des fiches techniques.

Monsieur ZANINETTI et Madame BOOZ questionnent Monsieur BOUEKASSA sur ce sujet. Il avait été répondu dans le contrat que le conditionnement devait être en bacs gastro inox. Monsieur BOUEKASSA répond qu'ils servent provisoirement les plats en barquettes en cellulose mais que les bacs gastro inox devraient revenir bientôt.

- « Nous nous interrogeons sur la provenance du camembert et de l'emmental »,
- « Nous insistons pour que les jus industriels, trop sucrés et trop fréquents, soient réduits à un par semaine »,
- « Il est demandé de veiller à ce que les compotes soient sans sucre ajouté »,
- « Il faut prêter attention à la cuisson des pâtes et du riz »,

Il a été suggéré par un parent de l'association Portes Ouvertes d'envisager un approvisionnement en pain local par une boulangerie de la Pépinière et qu'un devis pourra être envoyé à la commune prochainement.

Monsieur ZANINETTI et Madame BOOZ soulignent qu'il y a plusieurs points à clarifier avant de considérer cette demande dont notamment :

1. La garantie de la qualité des marchandises et de la production,
2. Le coût unitaire,
3. L'assurance que la livraison soit réalisée dans toutes les écoles.

Il a également été demandé à Monsieur BOUEKASSA quelle était la consommation quotidienne de pain dans la ville.

- Environ 250 à 270 baguettes sont consommées pour les repas du midi,
 - Environ 50 à 60 baguettes sont consommées pour le goûter,
- Cela représente un total approximatif de 300 à 330 baguettes par jour.

Il est demandé que Monsieur David Fournier, Directeur de la Cuisine Centrale d'Ozair, soit présent à la prochaine commission des menus afin de discuter des différents sujets et préoccupations.

Monsieur BOUEKASSA informe la commission que la diététicienne de Convivio est absente et qu'une diététicienne nationale a pris le relais sans qu'une passation d'informations ait eu lieu.

A l'issue de ce temps d'échanges, une présentation des menus de la période novembre 2024 à début janvier 2025 est effectuée.

Pour mémoire, la structuration des repas se fait en 4 composantes.

Pour satisfaire l'équilibre quotidien des menus, les repas doivent à minima être composés d'un plat protidique complet (qu'il soit végétarien ou à base de viande ou poisson) d'une source de féculent, d'une source de calcium laitier (fromage, laitage) et d'une crudité (de fruit ou de légume).

Les repas doivent également répondre aux fréquences d'apparition des plats décrites par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).

Les modifications suivantes ont été décidées :

13/11/2024 : Boulgour avec un supplément de bouillon,
13/11/2024 : Compote de pommes et bananes sans sucre ajouté,
14/11/2024 : Suppression de la poêlée de butternut,
18/11/2024 : Chou rouge bio et raisins à la vinaigrette remplacés par un velouté de légumes,
18/11/2024 : Épinards à la béchamel remplacés par des légumes de couscous,
20/11/2024 : Émincé bicolore remplacé par des carottes râpées,
21/11/2024 : Ajout de ketchup dans le menu,
22/11/2024 : Ajout de barquettes de fromage râpé,
25/11/2024 : Palet végétarien à l'italienne remplacé par un pot-au-feu,
26/11/2024 : Chou romanesco remplacé par un velouté et du fromage râpé,
26/11/2024 : Haricots blancs à la tomate remplacés par du riz,
27/11/2024 : Chou blanc à l'indienne remplacé par du pamplemousse,
28/11/2024 : Hachis parmentier bio remplacé par une pizza au fromage et de la salade verte,
05/12/2024 : Fromage blanc sucré remplacé par un éclair à la vanille,
09/12/2024 : Suppression des pommes vapeur (double garniture),
10/12/2024 : Suppression de la fondue de poireaux (double garniture),
11/12/2024 : Suppression des lentilles (double garniture),
12/12/2024 : Chou rouge bio et raisins à la vinaigrette remplacés par une salade César,
16/12/2024 : Haricots blancs à la tomate remplacés par des frites au four,
16/12/2024 : Suppression des bâtonnets de légumes (carottes jaunes),
17/12/2024 : Coleslaw bio remplacé par un velouté de carottes,
18/12/2024 : Poisson, gratin de choux et farfalles remplacés par des lasagnes et de la salade verte,
20/12/2024 : Suppression de la poêlée de butternuts et carottes (double garniture),
20/12/2024 : Blé pilaf avec un supplément de bouillon,
24/12/2024 : Suppression de la purée de potimarron (double garniture),
26/12/2024 : Suppression du gratin d'œufs durs, légumes et champignons au fromage,
26/12/2024 : Remplacement du plat complet par des merguez, de la ratatouille et de la semoule,
30/12/2024 : Suppression des haricots verts bio (double garniture),
31/12/2024 : Remplacement du plat complet par du poulet basquaise et des penne,
06/01/2025 : Médaille de surimi mayonnaise remplacé par des œufs durs mayonnaise.

Concernant les menus des goûters pour la période de novembre 2024 à début janvier 2025, il a été décidé que tous les éléments seront révisés et adaptés.

Il est demandé à Monsieur BOUEKASSA de prévoir un gâteau fait maison lors de la prochaine commission des menus afin de partager un moment convivial entre tous les intervenants.

Monsieur ZANINETTI remercie l'ensemble des participants pour leur présence et leur contribution.

La prochaine commission des menus aura lieu le mercredi 20 novembre 2024 à 14h00.