



Bouches du Rhône

Fédération des Conseils de Parents d'Elèves - Marseille

Commission Menus

14 février 2024/ 9h / Rue Fauchier

PARTICIPANTS

- **Ville**
 - Pierre Huguet, Adjoint au maire
 - Pôle de Restauration scolaire
 - Diététicienne
 - 1 Responsables de Cantine
- **Sodexo**
 - Directeur Centre de production Pont-de-Vivoux
 - Responsable Cuisine
 - Diététicienne
- **Parents d'élèves**
 - FCPE13
 - PEEP13
 - MPE13

Présentation de ...

Il y a changement du format avec une présentation Powerpoint.

Ressources humaines

Nouvelles arrivées : Ingénieur infrastructure et maintenance Luciani depuis fin novembre

Contrôleuse de gestion : Francine Lambardi arrivée début janvier

Suivi de prestation

Le Conseil Municipal des Enfants a été sollicité avec 3 menus proposés par les enfants (écoles du 16eme) et 1 seul retenu et ratifié par le Conseil Municipal des Enfants de juin. proposé le 21 novembre la journée des droits de l'enfant. Ils ont pu appréhender la

difficulté de faire un repas collectif à échelle industrielle (55 000 repas) avec les explications.

Pour information cette démarche participe d'une continuité : ce sont les CM1 de l'année dernière passés en CM2, en 8 groupes pour chaque secteur, qui ont donné leur avis.

Repas Parents délégués sur les écoles :

Toute demande doit être validée par le pôle restauration scolaire, nombre de présents : 3 max, 10 jours de battement.

Régime et allergies alimentaires

Travail de concert avec la Sodexo et allergologues de La Timone.

4 catégories selon la Sodexo : menus sans ADO (préparation à part), menu à éviction simple, plateaux repas, régimes (hypocaloriques, diabétiques, sans sel, et antireflux) et le panier repas apporté par les parents en dernière solution.

Marseille est plutôt en avance sur le traitement des allergies, travail auprès des allergologues pour faire au plus proche les

Le bilan des allergènes est affiché à l'entrée des écoles (affichage obligatoire).

Visites SAMU : les urgentistes présentent aux Responsables de Restauration les actions de premiers secours.

Qualité HSA

Des audits sont réalisés pour identifier les bonnes pratiques d'hygiène sur les offices. Montées en compétence. Parcours avec les modules obligatoires. Une cinquantaine de formations pour HHCP pour les RR.

{Les responsables de restauration sont désormais des responsables d'équipe}

Contrôle sur la Cuisine Centrale :

Audit de structure Cuisine Centrale : 1er audit réalisé en novembre, avec pour objectif : analyse du patrimoine / bâti de la ville. Du toit au sous-sol : 600 photos, points de vigilance, et évaluer l'état du bâti et des équipements techniques.

Contrôle sur les offices

Analyse microbio, Pesticides, Grammages : objectif de faire les écoles sur une année, et d'ajouter les prélèvements de surface.

Qualité nutritionnelle : des exigences contractuelles importantes sur les produits locaux (on parle de composants) : 51% produits bio en composant. Attention la loi Egalim parle en pourcentage de valeur d'achat.

La loi EGALIM exige 20% bio en valeur d'achat, la ville est fait mieux : locaux 23,50%, bio 29%, 36% selon la loi EGALIM (qui regroupe le bio plus d'autres labels tels que label rouge)

Equilibre nutritionnel :

Le service de restauration scolaire respecte l'équilibre alimentaire

Animation Repas à thème

Un taux de satisfaction des Responsables de service est plutôt satisfaisant sur les repas à thèmes.

Animation Bûche de Noël

L'animation s'est déroulée sur une école en décembre.

Animation Club des Minots

23/11/2023 : école de la feuilleraie

30/01/2024 : Ecole Parc Belle-vue

28/03/2024 : Ecole Solidarité

Impact sur le cycle actuel : Cake au saumon moyennement apprécié va être remplacé par Cake au fromage.

Pierre Huguet demande à ce que des alternatives soient proposées : autres recettes pour sortir du Colin, ...

Nouvelles recettes : Tarte coco ananas, Cake Tex Mex, penne semi complète (Alpina) dés de brebis et topping noisettes, fromage blanc Muesli.

Expérimentation :

Les soupes sur les élémentaires (difficultés parce que self) : test sur 6 écoles, service complexe, réfléchir sur le contenant.

Maternelles : 1 soupe par mois, pas de soucis particulier parce que servies à table

Yaourt sans sucre : 4 présentations par cycle.

Analyse des repas : notes des Responsables de Service plutôt bien notées sur toutes les composantes.

- Visite des producteurs : relance prévue
- Gestion des déchets : favorise l'accompagnement des enfants, pierre Huguet propose de mettre le point à l'ordre du jour la prochaine fois.
- Tarification de la restauration : Gel des tarifs le temps du travail avec la CAF (Marie Batoux), pause méridienne : l'objectif est de monter en qualité,
- Bac inox : fournisseurs ont été commandés, principe du couvercle, etc ... toujours en étude. pour 2025. à long terme.
- Cafés rencontre : prévu mercredi prochain : reçoit les parents sur la cuisine centrale, moment d'échanges, interrogations, ... 3 autres dates mai /juin, toujours des mercredis matins.

Prochaine réunion commission : 12 juin 20024