

La réunion de la Commission de Menus présidée par
Monsieur Jean-Marc GIAUME, Adjoint au Maire, Délégué à l'Education, à la Restauration Scolaire, aux
Activités Périscolaires et au Territoire Cœur du Paillon
s'est tenue le mercredi 11 mars 2020 à 14 h00 à la Cuisine Centrale

Noms des Participants :

Monsieur Jean-Marc GIAUME, Adjoint au Maire, Délégué à l'Education, à la Restauration Scolaire, aux
Activités Périscolaires et au Territoire Cœur du Paillon

P/les syndicats :

Madame Florence ACCOSSATO (FO)
Madame Habiba HOUMEL (CGT)
Madame Marie-Christine PETIT (CGT)
Madame Sandrine COUCHAUX (CGT)
Madame Gisèle JAEGER (CFDT)
Madame Christine LESCURE (SNUipp)
Madame Laïla HOSNI (SYNDICAT SANCA-UNSA)
Monsieur Vincent PINCHAUX (CGT Educ' Action)

P/les parents d'Élèves :

Monsieur Bernard POUILLARD (FCPE 06)

P/le service Éducation :

Madame Corinne ROSTAGNI, Service gérance et surveillance de cantine

P/le service Restauration Scolaire :

Monsieur Bruno GILET, Chef du service
Madame Cécile LEFORT, Responsable Service Consommateurs
Madame Marjorie DESSAUVAGES, Diététicienne
Madame Patricia AGUSTIN, Économe
Madame Karine DE GIORGI, secrétaire

Étaient excusés :

Monsieur Philippe ROSSINI, Conseiller Municipal
Madame Céline CRISTINI, Directeur Éducation et Jeunesse
Madame Valérie HERMAND, Responsable du service Régie
Monsieur Bernard COUROUX (Syndicat SANCA-UNSA)
Madame Karine FORTUNE (CGT EDUC' ACTION)
Monsieur Sébastien MAHUET, Responsable Production
Madame Laurence PIANI (CFE-CGC)
Madame Hélène WINCOLL (CFTC)
Monsieur Farouk BOUKACHABIA, Responsable du personnel des écoles au service Education
Monsieur Jean-Luc CHARLET, CHEF DU SERVICE ÉDUCATION
Monsieur Thierry FRECHOU-DARBES (CFDT)

ORDRE DU JOUR

1. Les spécificités des menus pour la période de Mai et Juin 2020
2. Suivi des points de la précédente commission
3. Étude des menus pour la période de Mai et Juin 2020
4. Evolution de la satisfaction
5. Points Régie
6. Points divers

Préambule

À l'ouverture de la séance, M. Gilet excuse l'absence de Mmes Cristini, Hermand, Fortune, Piani, Wyncoll et de Mrs Rossini, Couroux et Mahuet et donne la parole à Monsieur l'Adjoint qui préside cette dernière Commission des Menus avant les élections municipales.

M. l'Adjoint remercie tous les participants pour leur collaboration au cours de ces 3 dernières années et le travail effectué ensemble au bénéfice du bien public, avec notamment le gros chantier de la nouvelle Cuisine Centrale et la mise en place du sans plastique.

Il indique aux membres sa fierté d'avoir pu organiser les 3 piliers qui lui tenaient à cœur, à savoir : les travaux dans les écoles, la culture et la formation de tout le personnel.

M. l'Adjoint revient également sur les dernières opérations menées : Mme Simone VEIL et le concours concernant le droit des femmes, le respect et l'égalité gagné par l'école St Roch avec sa vidéo, la grande fresque (plus de 10 mètres) réalisée à Jousé Garibaldi, l'école au musée à Terra Amata, ainsi que les nouveaux noms d'écoles en Niçois (Max Gallo pour Col de Villefranche, Simone Veil pour Baumettes mixte 2 et Jousé Garibaldi pour le Port).

Il est également fier de la mise en place de la nouvelle tarification et du passage du coefficient 500 à 700 pour la réduction de tarif, bénéficiant à plus de 2.500 enfants.

M. l'Adjoint ajoute avoir apprécié les repas partagés avec les enfants lors de ses visites des écoles.

Mme Hosni remercie à son tour M. l'Adjoint pour son dévouement et sa présence assidue jusqu'au bout.

M. l'Adjoint passe à l'ordre du jour, qui est modifié à la demande de M. Gilet afin de libérer Mme Dessauvages suite à la situation actuelle due au coronavirus.

1. LES SPECIFICITES DES MENUS POUR LA PERIODE DE MAI-JUIN 2020

Mme Dessauvages présente les spécificités des menus de la période et énonce les 4 nouveaux plats « faits maison ».

M. l'Adjoint prend la parole et précise que la nouvelle Cuisine Centrale permet le développement des plats « fait maison » et des légumes frais grâce aux travailleurs handicapés de la légumerie (2 tonnes par jour).

M. Gilet informe les membres de l'apparition d'un nouveau logo dans le Mesclun et sur le site « cantines.nice.fr », pour représenter les végétaux préparés à la légumerie : une brouette garnie de légumes. C'est un souhait des élus pour plus de transparence pour les parents à la lecture. Mme Lescure demande s'il existe un moyen de comptabiliser le nombre de parents qui consultent le site et notamment la page des menus. Mme Lefort répond que ce n'est pas possible d'identifier qui consulte les pages du site. M. l'Adjoint demande que l'adresse du site soit rappelée aux parents sur la newsletter du service Education, avant la prochaine commission des menus.

2. SUIVI DES POINTS DE LA PRECEDENTE COMMISSION

↳ Repas thématique Tour de France – villes étapes : Ile de Ré

Mme Dessauvages présente les menus proposés aux différents convives.

3. ETUDE DES MENUS POUR LA PERIODE DE MAI-JUIN 2020

Mme Dessauvages précise qu'il y a deux animations à venir sur cette période : l'Italie à Table dont la date n'est pas encore connue et le menu de fin d'année, qui fêtera le départ du Tour à Nice et dont les menus sont en cours d'élaboration.

M. l'Adjoint distribue aux membres le livret pédagogique établi pour la visite de la nouvelle cuisine centrale et leur présente le parcours que les enfants des écoles effectueront. Mme Lescure demande si des classes sont déjà venues la visiter. M. Gilet répond avoir reçu des demandes de 5 écoles, mais qu'il avait ajourné les

visites à cause du coronavirus. Mme Lescure demande également si une communication aux directeurs des écoles a été faite. Mme Lefort précise qu'effectivement un mail a été envoyé par Mme Cristini.

4. EVOLUTION DE LA SATISFACTION

↳ Suivi du quotidien : janvier 2020

M. Gilet présente les courbes comparatives de ces 4 dernières années et souligne la stabilité de la satisfaction globale des enfants comme des adultes, aussi bien en scolaire qu'en accueil loisirs.

M. l'Adjoint précise qu'il faut maîtriser l'outil et tout le process pour que le niveau de satisfaction reste le même et remercie les équipes d'avoir réussi le passage dans cette nouvelle cuisine. M. Gilet répond que c'était effectivement une inquiétude, mais que le maintien de la satisfaction des convives est là, ce que confirme Mmes Hosni, Lescure et Accossato.

M. Pinchaux demande comment fonctionnent les notes de satisfaction. M. Gilet rappelle le système de notation réalisé quotidiennement par les économistes pour chacune des composantes du menu : notes de 1 à 4 étoiles, avec plusieurs critères et sous critères selon les plats (consommation, texture sauce, adéquation accompagnements avec le plat, maturité des fruits, etc...), avec commentaire possible et même obligatoire en-dessous de 3 pour expliciter la notation. Ces retours sont étudiés mensuellement à la cuisine centrale et un plan d'action est mis en place pour les plats avec une note inférieure à 3.

M. l'Adjoint précise que pour certains légumes, c'est plus compliqué pour que les enfants les apprécient. Mme Augustin informe que les enfants de CP mangent moins bien quand ils ne connaissent pas. Elle les informe et fait des ateliers sous forme de jeu pour les inciter à goûter. Mme Accossato ajoute qu'il faut expliquer aux enfants ce qu'ils vont manger pour les aider à goûter les plats. A la question de Mme Couchaux de savoir si cela se fait dans toutes les écoles, Mme Lescure répond par la négative. Mme Petit ajoute que sur son école, c'est un travail fait par le gérant.

M. Gilet souligne la nécessité que les services éducation et restauration scolaire fonctionnent ensemble pour le bon déroulement du temps de cantine. Les enfants ont envie de se « défouler » au moment de la cantine après les heures de cours et il est remarqué que les enseignants arrivent à mieux contrôler le temps de cantine par leur autorité naturelle, ce à quoi Mmes Petit et Rostagni rétorquent qu'il n'y a pas de règle et que cela dépend de la personnalité des encadrants.

Mme Lescure ajoute qu'il y a de plus en plus d'enfants qui mangent à la cantine et que le fait de ne pas limiter le nombre d'inscrits en restauration scolaire lorsqu'il y a de la place, augmente le risque d'accidents dans la cour sur les 10 à 15 minutes où ils sont tous présents ensemble (370 élèves sur son site) et ce, même si le personnel de surveillance est au complet ; c'est anxiogène pour elle en tant que gérante de cantine, mais aussi comme directrice et cela nécessite également plus de temps pour les ramener au calme avant le redémarrage des apprentissages (15 minutes de méditation et lecture).

M. Gilet précise que pour les futures constructions des écoles, il faut prendre en compte le nombre d'inscription pour adapter les restaurants scolaires. Il évoque par exemple les difficultés rencontrées à la Digue des Français où le restaurant scolaire n'a pas été conçu pour recevoir autant d'enfants. Mme Lefort précise que les parents souhaiteraient les inscrire sur 4 jours au lieu de 2. M. Gilet informe qu'un projet est en cours pour améliorer les conditions d'accueil. Par ailleurs, il est à noter que le taux est de 60% des inscrits en restaurant scolaire.

5. POINTS REGIE

En l'absence de représentant du service Régie, Mme Lefort présente aux membres les éléments transmis par Mme Hermand sur la campagne d'inscription scolaire qui a débuté le 27 janvier et celle de la cantine et du périscolaire, qui débutera le 24 mars par voie dématérialisée -processus s'inscrivant dans la simplification des démarches des usagers. La diffusion du formulaire d'inscription papier aura lieu dans un second temps, au retour des vacances d'avril, les usagers pouvant réaliser leurs démarches jusqu'au 12 juin 2020.

Pour mémoire l'an dernier, 2.661 inscriptions (12% des inscrits) avaient été réalisées en dématérialisé, ce qui devrait progresser notablement cette année, une large communication étant prévue auprès des directeurs d'écoles et des gérants, ainsi que des familles (mailing, portail internet + site cantines, affichage à l'entrée des écoles, Mesclun mars/avril et factures cantine mars et avril).

M. l'Adjoint souligne que c'est une vraie évolution en faveur des familles, qui facilite leurs démarches et porte maintenant ses fruits après 2 ans de travail effectué par les agents (fluidité et sécurité pour les agents).

Mme Lescure demande quel est l'impact en termes de travail que cela va générer pour l'économiste avec ces 2 types de fonctionnement : distribution des formulaires aux seuls non-inscrits en dématérialisé, ce qui impliquera de faire des recherches pour les différencier et par classe, avant de faire un retour aux directeurs et gérants. Mme Lefort propose de voir s'il est possible de faire une requête sur Maelis. Un point sera fait avec le service Régie préalablement à la prochaine commission des menus.

6. POINTS DIVERS

↳ Point d'actualité cuisine centrale et COVID-19

M. Gilet annonce qu'il n'y aura pas de dégustation, du fait du plan de prévention mis en place sur la cuisine centrale par rapport au coronavirus (restrictions des accès). Le service travaille sur le sujet depuis 15 jours et un plan de continuité d'activité a été mis en place, l'objectif étant de ne pas arrêter l'activité pour assurer la restauration des écoles ouvertes. Le personnel va travailler en équipes qui ne se croiseront pas ; une personne a été embauchée pour nettoyer les poignées de porte, les boutons etc.. ; les réunions de travail se feront en téléconférence ; un plan de menus « limités » facilitant leur mise en œuvre, a été établi en cas de confinement (menu pour une semaine, reproduit les semaines suivantes pour assurer au maximum les approvisionnements).

Mme Lescure demande pourquoi il n'y a pas de savon dans les réfectoires ? Mme Lefort répond que les points d'eau existants sont destinés au remplissage des brocs d'eau et non au lavage des mains ; dans la majorité des écoles, il existe des sanitaires à proximité (pas sur Bischoffsheim). Mme Lescure demande si des gants ne peuvent pas être fournis aux surveillants. M. Gilet n'est pas favorable au port des gants, le personnel oubliant facilement le lavage des mains. A la question de Mme Lescure sur l'envoi de consignes au personnel comme par exemple couper la viande avec les couverts des enfants, M. Gilet répond que tout cela est nouveau et les problématiques apparaissent au fur et à mesure. Le service va s'attacher à y répondre. C'est un virus qui se transmet rapidement, dont le taux de mortalité est à 2%, les symptômes étant fièvre, toux importante, forte gêne respiratoire, douleur dans la poitrine, légère diarrhée.

Mme Lescure trouve que ce virus est anxiogène pour les parents, les enseignants et les agents, car les enfants ne sont pas testés même s'ils sont à la maison avec 39° de fièvre. M. Gilet répond que cela remet en cause notre mode de fonctionnement et qu'en respectant les règles d'hygiène, on peut limiter le nombre de malades.

↳ Facturation

M. Pinchaux demande pourquoi la facture n'est pas donnée au plus âgé d'une fratrie, donc à un élémentaire plutôt qu'à un maternel. Mme Lefort répond que cette question avait déjà été abordée ici et ce choix fait parce que les parents regardent plus le cahier de liaison du plus petit que celui de l'ainé, ce que confirme Mme Jaeger.

↳ Ordres du jour commission des menus

Mme Petit demande à nouveau si l'ordre du jour peut être envoyé aux membres de la Commission des menus, une semaine avant la séance. Mme Lefort lui répond que c'est l'objectif du service.

 VILLE DE NICE	COMMISSION DE MENUS	Rédacteur : Karine De Giorgi
	Compte-rendu de la réunion du 11 mars 2020	Service Restauration Scolaire
		Page 5 sur 5

***Prochaine réunion de la Commission des Menus
Mercredi 10 juin 2020 à 14h15 à la Cuisine Centrale***

La séance est levée à 15h40