

## **COMMISSION MENU CHAVILLE**

Date : 17 janvier 2025

### **Présents :**

#### **a) Mairie :**

Bérangère LE VAVASSEUR, présidente de la commission menus  
Nelly BERNARD, directrice de l'éducation et de la propreté des bâtiments  
Corinne SAVARY, élue conseillère municipale ESS et résilience alimentaire  
Christophe BIDAUX, responsable cuisine centrale Chaville

#### **b) SODEXO :**

A remplir par Mme Bernard SVP je n'ai pas eu le temps de noter les noms

#### **c) Représentants parents d'élèves :**

Anaïs SADOINE (FCPE)  
Pavel OUSPENSKI (CAAPE)

### **Communications :**

- La demande de changer l'horaire pour avancer la partie avec les représentants de parents d'élèves en début de matinée a été mise en applications et convient aux parents d'élèves ; les parents d'élèves remercient la mairie pour cette modification.
- Suite au changement de prestataire, Sodexo présente son équipe et le cahier des charges de la mairie :
  - Lors de l'appel d'offre : 2 formats proposées, et celui qui propose l'intégration de produits bio supplémentaires a été choisi par la ville
  - 50% de produits labélisés dont 40% de bio + intégré 10% de produits locaux (c'est à dire <150km ☞ différent de circuit court)
  - Menus : 5 composantes, les primaires et adultes ont toujours le double choix et les maternels simple choix ; les gouters des maternels conservent 3 composantes ; pour les pique-niques : 5 composantes
  - Menus réalisées par la diététicienne de la cuisine centrale de Sodexo
  - Les desserts (cakes par exemples) et purées de fruit sont maisons
  - Le pain est géré par la commune (maison Perrier qui livre le pain) ; il existe un marché en cours pour voir si la mairie continue avec un unique partenariat (le projet étant de plutôt favoriser le multi attributaire avec 2 boulangers, projet en cours d'analyse par la ville)
  - Les barquettes sont biosourcées et biodégradables.

- Pas d'arôme artificiel dans les yaourts (demandé par la ville)
- Logistique livraison/commande :
  - Les commandes sont faites sur les effectifs prévisionnels, c'est à dire sur ce qui est comptabilisé par rapport aux commandes du précédents prestataire
  - Actuellement +15 repas par rapport au prévisionnel, répartis sur les 8 écoles donc tous les élèves ont un repas et ce delta est satisfaisant. (Ce delta est réalisé entre ce qui est prévu et ce qui est pointé par les maitresses le matin)
  - A ce jour, 87% des repas réservés vs 74% ce qui est encourageant même s'il est essentiel de se rapprocher le plus possible des 100%. Ce qui équivaut à environ 200 enfants qui ne réservent pas du tout, donc obligé de se baser sur le prévisionnel quand même.
  - Repas sont produits à J-2 et livrés à J-1 à 10h et le livreur réajuste les plats (environ 5 repas supplémentaires dans le camion prévus par Sodexo)
- Tarification des services
  - Tarif max fixé en 2024 à 6,64€ et visualisé à 6,90€ sur le portail famille (remarque de la CAAPE)
  - En mars 2024 il y a eu une hausse tarifaire de l'ensemble de 3% lié à l'inflation ☒ compensé par la ville sur 2024, mais le tarif maximum de 6,90€ sera appliqué en 2025.
  - Pour les dispositifs du mercredi : bien pensé à l'annulation par la famille sur les dispositifs spécifiques (mail ou annulation préalable)
  - Pour les absences de maitre/maitresse : les directeurs des écoles communiquent les absences d'enseignants, les listes de classe sont récupérées et la mairie se charge de « défacturer ». Cependant il peut y avoir des oublis donc ne pas hésiter à faire remonter l'erreur à la régie pour réajuster
- Amélioration du nouveau portail famille  
Pas de date encore du nouveau portail famille (développement sur le format pas sur le fond) « cyril enfance » ☒ Proposition de test par CAAPE

**Remarque des parents :**

- Dans les menus, il a été relevé par des parents que certains repas ne contiennent pas de féculents ni en entrée ni en plat sur plusieurs journées depuis janvier (15, 16 et 9 janvier). Ces repas contiennent un dessert amylicé type cake, galette des rois et sont considérés comme le féculent. Les parents d'élèves s'interrogent sur la taille de la part. Un cake a été apporté pour testé et la taille est assez conséquente et le cake est par ailleurs très bon.
- Par ailleurs, une pesée des déchets a été réalisé par la mairie hier par Mr Bidaux (16/01): a peine 80g de déchet/enfants (tout confondu (peau des fruits par exemple) vs 110g en moyenne ce qui est encourageant. D'autres pesées seront réalisées dans l'année par la mairie + maintien de la semaine de pesée de déchets 1fois par an (faite en février/mars en général)

- Les parents d'élève demandent également à avoir accès au rapport des alchimistes (total des déchets alimentaires) qui sera à venir dans l'année

Sodexo précise que si les commandes sont faites et bien ajustées au nombre d'enfant en amont, on évite les 95% du gaspillage

- Projet autour d'animations sont toujours en projet. Beaucoup de travail depuis le changement de prestataire. Mme Bernard aimerait que les centres de loisirs puissent faire des activités autour de l'alimentation. Projet à développer
- Pas mal d'enfants sont contents des repas ainsi que les parents (retour CAAPE et FCPE)
- A Ferdinand buisson il n'y aurait plus de double choix au 3<sup>ème</sup> service (ramequin individuel) il est précisé que pour éviter cela, quand il y a 2 fruits en choix, les fruits sont épluchés et un peu de chaque fruit est réparti dans une coupelle. Pour les desserts type crème dessert le chocolat peut avoir plus de succès que la vanille, on peut réajuster le nombre de parfum à l'avenir si besoin
- Si grève, les parents seront prévenus par la ville et un repas d'urgence sera mis en place
- Les parents d'élèves aimeraient connaître les fruits de saison. Mais il n'est pas possible de les avoir en avance (Sodexo ne les connaît que 15jours max à l'avance pour des raisons de commandes auprès des fournisseurs). Cependant Mme Bernard demande à les récupérer. Les parents d'élèves demande à les récupérer également via ce biais pour rassurer les parents car ils craignent d'une redondance en hiver notamment
- Les enfants se plaignent du froid dans la cantine. Sujet qui a déjà été abordé à plusieurs reprises notamment aux Iris et à Paul Bert. Mme Bernard nous fera un retour à ce sujet

Prochaine commission de menus le 14/03 à 9h