



VILLE DE BRY-SUR-MARNE
Moult viel que Paris

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS 7 FEVRIER 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 Barillet,
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,
Madame Laura VIGUER, Représentante des enfants de l'école Henri Cahn,
Madame Norah CLEMENT, Représentante des enfants de l'école Louis Daguerre,
Monsieur Lucas DIEUDONNE, Représentant des enfants de l'école Paul Barillet,
Madame Acile METENNANI, Représentante des enfants de l'école Etienne de Silhouette,
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 Barillet,
Madame Manon DUVERT Stagiaire de 3 ème,
Monsieur Philippe BOUEKASSA, Responsable de suivi opérationnel Convivio,
Madame Gwendoline DRAGONI, Diététicienne d'Agriate Conseil,
Madame Samia MADANI, Représentante de parents d'élèves PO maternel Etienne de Silhouette,
Madame Patricia CROTTI, Représentante de parents d'élèves PO maternel Etienne de Silhouette,

Absents excusés :

Monsieur David FOURNIER, Directeur de la Cuisine Centrale d'Ozoir,
Madame HABERT Virginie, Diététicienne Convivio,

Contexte :

La commission des menus se réunit le mercredi 7 février 2024 à 10h15 dans les locaux de la mairie de Bry-sur-Marne.

L'objectif de cette réunion est d'étudier la proposition de menus élaborée par la société Convivio pour la période mars-mai 2024 et de faire le point sur la prestation passée.

Les échanges pourront aboutir à des modifications de menus, accordées par l'ensemble de la commission le cas échéant.

Il est prévu d'évoquer lors de cette réunion les points suivants :

- Les retours sur le précédent cycle de menus,
- La présentation des menus mars-mai 2024.

Monsieur ZANINETTI ouvre la réunion en précisant que la parole sera laissée dans un premier temps aux enfants représentant chaque école. Ces derniers pourront relayer leurs souhaits auprès de notre prestataire.

Retours sur le cycle de menus précédent (novembre-décembre 2023)

Dans un premier temps la parole est laissée aux enfants, les remarques suivantes sont relevées :

- « Les steaks hachés sont fins et froids »,
- « Les légumes sont parfois froids »,
- « Il y a régulièrement des menus différents de l'affichage »,

Madame DRAGONI rappelle que cela a déjà été signalé plusieurs fois lors des réunions.

Elle demande également à ce qu'apparaissent les doubles garnitures sur le site internet et indique que l'origine des viandes doit être affichée sur Clic & Miam.

- « On préfère les beignets de brocolis aux légumes »,
- « Toute l'école aime les éclairs à la vanille »,
- « On aimerait savoir pourquoi il n'y a pas eu de galette des rois à la frangipane ? »,

Monsieur BOUEKASSA indique qu'il y a eu un problème avec le fournisseur, mais que si cela lui est possible Convivio, il les remettrait au menu, le cas échéant, il fournirait un dessert qui plait aux enfants comme les éclairs à la vanille sur le trimestre à venir.

Les parents d'élèves indiquent qu'il est rare de ne pas avoir de galettes en période festive.

Monsieur BOUEKASSA signale que la société Convivio ne peut pas se retourner vers un autre fournisseur, lorsqu'il y a un problème car les quantités sont souvent trop importantes et les fournisseurs ont du mal à répondre à la demande.

Un parent d'élève demande s'il serait possible pour l'année prochaine d'envisager la mise en place d'un partenariat avec les boulangeries de Bry-sur-Marne pour fournir les galettes des rois en cette période.

- « On aime la galette briochée »,
- « Les jours où des menus végétariens sont proposés peu d'enfants mangent, les plats sont trop secs et pas assez bons »,
- « Les pâtes sont imbibées d'eau, sèches, pâteuses et souvent trop cuites »,

Madame BOOZ interroge le personnel de restauration pour connaître leur pratique.

Il est répondu qu'elles ont toutes réalisées une formation de base pour la remise en température.

« Les pâtes qui sont servies ne sont pas collantes, elles sont réchauffées à 35 degrés pendant 35 minutes, nous ne rajoutons aucune matière grasse, les pâtes sont égouttées, mises en barquettes au four et ne sont servies que lorsque la cuisson atteint 63 degrés minimum. »

Il est rappelé au personnel de cuisine d'enlever le couvercle des plats de pâtes avant la remise en température.

- « Les féculents sont trop secs » (exemple : boulgour et petit pois),
- « Il y a souvent des carottes râpées »,

Madame DRAGONI interroge Monsieur BOUEKASSA. Elle souhaite savoir si les équipes de Convivio prennent connaissances des comptes rendus émis à l'issue des commissions des menus dans une optique de mise en place de plans d'action.

Monsieur BOUEKASSA répond que des tests sont effectués mais qu'aucun plan d'action n'est mis en place actuellement. C'est un souhait de sa part dans le futur.

- « Il y a souvent des viennoiseries les mercredis, on s'en lasse. On aimerait changer pour des cakes ou du pain »,
- « On aime les plats complets (les lasagnes) »,
- « On aime les pommes dauphines »,
- « On aime la soupe »,
- « On aime les beignets de calamar sauce tartare »,
- « Les carottes râpées ont de nouveau un goût normal »,
- « La purée a de nouveau une texture normale »,
- « On aime les lasagnes, les raviolis et le poisson pané »,
- « On n'aime pas les lasagnes au saumon (la texture n'est pas appétissante) »,
- « On voudrait moins d'oignons dans les féculents »,
- « On voudrait remettre des barquettes de pain et le sel sur les tables »,
- « On voudrait plus de soupe »,

Madame DRAGONI explique qu'il n'est pas tout le temps possible de proposer de la soupe du fait des 4 composants obligatoires.

- « On voudrait plus de crustacés »,

Il est indiqué aux enfants que c'est compliqué de répondre favorablement à cette demande car ce sont des produits sensibles (aux niveaux des bactéries), que beaucoup d'enfants font des allergies et que cela peut provoquer un risque de maladie.

- « Les saucisses ont un goût amer »,

Il est demandé aux équipes périscolaires de noter les jours où des saucisses sont servies afin de les repérer dans les menus.

- « On voudrait plus de poissons le vendredi »,
- « On voudrait plus de boissons (grenadine, jus, sirop) »,
- « On voudrait plus de hamburgers et de frites »,
- « On voudrait plus de gaufres »,
- « On voudrait plus de lasagnes »,
- « On aime les pizzas »,
- « On aimerait varier les fruits de saison »,
- « Il y a trop souvent des bûches au chocolat, on préfère les fruits »,
- « Les légumes n'avaient pas de goût »,
- « On ne voudrait plus de pâtes au gruyère »,
- « Le poulet aux épices sauce barbecue était trop épicé »,
- « On voudrait plus de quiches Lorraine »,
- « On voudrait plus de spaghettis bolognaise »,
- « Les frites sont des fois trop cuites ou pas assez »,
- « On n'aime pas la langue de bœuf »,
- « On trouve qu'il y a moins de gras dans la viande »,
- « On trouve que c'est trop souvent les même viandes »,
- « Les quantités sont trop petites »,
- « Le fromage est toujours le même (comté) »,
- « On a trop souvent des compotes, on voudrait plus de petits suisses »,
- « On voudrait de la quiche au thon sans porc »,
- « Les enfants qui ont des plats végétariens ne les mangent pas, ils voudraient qu'ils y aient autre chose que des raviolis ».

Il est demandé de mettre dans la boucle de communication les directeurs des centres de loisirs lors d'un changement de menu.

Un parent d'élève précise que :

- « Les compotes sont bonnes »,

- « Il n’y a pas assez de fruits au goûter »,
- « Le delta est trop juste entre les menus affichés et ceux proposés »,
- « L’apparence des repas n’est pas satisfaisante »,
- « Peu de choix pour les végétariens, demande de varier les menus »,
- « Le grâtinage du fromage est trop dur, ça ne plaît pas aux enfants »,
- « Les lasagnes au saumon n’ont pas été appréciées »,
- « Les repas tampon semblent être de mauvaise qualité ».

Un parent d’élève des Portes Ouvertes demande la résiliation du marché actuel de restauration scolaire et le changement de prestataire.

Monsieur ZANINETTI explique que notre cahier des charges est très qualitatif par rapport au Bio et qu’il n’y a pas eu d’autre concurrent lors de l’appel d’offres.

Le contexte actuel est compliqué.

Il indique également qu’à ce jour, nous ne sommes pas dans les délais pour relancer un appel d’offres.

Il est rappelé que le contrat avec la société Convivio est actif pour un délai de 4 ans maximum, et qu’il est reconductible chaque année. Il est demandé de mieux « challenger » Convivio.

Un parent d’élève des Portes Ouvertes remet à la commune un compte rendu de visite des écoles Jules Ferry et Etienne de Silhouette afin de recueillir l’avis de la commune.

De plus, il est précisé qu’il est regrettable que les stocks tampons utilisés lors des jours de grève sont des produits de premiers prix.

Les animateurs expriment leur bilan de la période écoulée:

- « La salade est bien mieux et plus appréciée »,
- « Il y a eu 3 fois des carottes râpées en deux semaines »,
- « Les plats ont été moins jetés que sur les autres trimestres »,
Il est demandé de faire attention aux épices lors de la confection des plats car les plus jeunes trouvent cela trop piquant.
- « Les quantités des barquettes pour les adultes sont trop petites »,

Monsieur BOUEKASSA indique que sur chaque livraison, il augmente pourtant les quantités.

Madame DRAGONI rappelle qu’une majoration de 10% est appliquée dans le cahier des charges, ce qui est une fourchette haute.

Il est demandé au personnel de cuisine de peser les barquettes adultes afin d’avoir un retour sur le grammage.

Monsieur MARTINS félicite les enfants pour leur implication au quotidien et pour leur participation à la commission des menus. En ce sens, un projet est envisagé dans le centre de loisirs Henri CAHN afin de mettre en place un tableau des critiques culinaires, inspiré du cahier de suggestions mais plus massif et plus visible pour les enfants.

Monsieur BOUEKASSA prend la parole et dit être satisfait de voir qu’il y a des améliorations qui sont appréciées par les enfants même s’il entend bien que des efforts restent à fournir de la part de Convivio.

Suite à la lecture des menus, les modifications suivantes sont décidées :

- 11/03/2024 : chou blanc remplacé par de la soupe,
- 26/03/2024 : fruits frais remplacés par éclairs à la vanille,
- 29/03/2024 : sauce ketchup remplacés par une sauce tartare servie avec beignets de calamar,

- 08/04/2024 : fruits frais remplacés par des donuts si possible par la société Convivio,
- 15/04/2024 : sauté de bœuf VBF Tex Mex (il est demandé d'être vigilant avec les épices pour les maternels),
- 23/04/2024 : lentilles (il est demandé d'éviter les oignons),
- 23/04/2024 : fruits frais remplacés par des îles flottantes,
- 29/04/2024 : carottes râpées remplacées par des tomates sauce vinaigrette,
- 06/05/2024 : remplacement du camembert par un yaourt,
- 10/05/2024 : lasagnes au saumon remplacés par steak haché petits pois,
- 13/05/2024 : salade croquante remplacée par du velouté.

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

La date de la prochaine commission des menus sera fixée ultérieurement.