

Le 4 mars 2011



## COMPTE RENDU DE REUNION DE RESTAURATION SCOLAIRE

DU 3 MARS 2011

*La séance débute exceptionnellement à 18h00.*

République Française  
Liberté • Egalité • Fraternité

Hôtel de Ville  
94807 Villejuif Cedex

Tél. 01 45 59 20 00  
Fax 01 45 59 22 22

[www.villejuif.fr](http://www.villejuif.fr)

### **I – Les menus à thème, le cadeau de « rentrée », informations sur les évolutions concernant les repas.**

Madame JEDRZEJEWSKI donne la parole à Mme Mettler Stéphanie – diététicienne sur le premier point.

**Les menus à thème** : le thème retenu est le « tour du monde en 5 continents » qui se déroulera du 16 au 20 mai. Il s'agit d'un menu commun maternels/élémentaires à 5 composantes. Une dégustation interne à la Semgest a lieu en avril auprès des fournisseurs.

Les diététiciennes réalisent un kit d'animation constitué d'informations, d'affiches, de jeux (Memory, comptines...). Ce kit, un par classe, sera distribué à toutes les classes qui en feront la demande auprès du directeur de leur école. Un kit par classe volontaire.

La proposition des menus de cette semaine à thème est validée par la commission.

Mme Segalen demande si l'on peut avancer l'événement pour faire un lien avec le projet de l'école maternelle Pasteur sur le même thème. En raison, des délais préalables d'information aux écoles et de la préparation nécessaire à cette semaine, Mme Haye fait savoir que ce n'est pas possible mais propose de sensibiliser davantage sur cette école.

La proposition de menus à thème est validée.

**Le cadeau de « rentrée »** : La demande de la commission restauration est de distribuer un petit « cadeau » durant la semaine à thème à tous les enfants scolarisés et non seulement à ceux déjeunant dans les restaurants scolaires.

Le cadeau proposé est, soit un porte-clés avec un petit planisphère soit un set de table. Les membres présents optent pour le set de table.

### **Evolutions concernant les repas :**

Désormais, les jours de « potage » (introduits de novembre à mars), il n'y aura pas d'autre entrée alternative dans les restaurations en mode self.

La Ville a demandé de supprimer la viande froide dans les repas des enfants de maternelle, des mois de novembre à mars. En conséquence, en raison des contraintes de capacité de chauffe, il est difficile de proposer une entrée chaude (pizza, friand...) aux enfants puis un plat chaud. C'est pourquoi, la pizza a été par deux fois proposée en plat (grammage adapté) accompagnée d'une salade pour les ADL.

Les ADL ont testé ce principe, les retours sont positifs.

## **II – Présentation de la formation pause méridienne**

Madame JEDRZEJEWSKI informe que le budget 2011 a pris en compte un plan de formation à caractère obligatoire pour tous les personnels municipaux intervenant sur le temps de la restauration scolaire : atsem, animateurs, adjoints ADL, personnels d'office, quelques personnels communaux investis dans la surveillance soit 170 personnes... Cette formation se déroule sur 3 jours en 14 sessions : quatre d'octobre 2011 à la fin de l'année et dix sur l'année 2012.

Il est prévu un budget de remplacement pour les personnels (à l'exception des Atsem dont la spécificité « métier » ne permet pas de remplacement).

La formation est dispensée par le CNFPT ( centre national de la fonction publique territoriale). Elle est construite à la demande de la ville autour des attentes suivantes : permettre à un enfant de prendre un repas dans de bonnes conditions (confiance et sécurité) par une meilleure connaissance de l'équilibre nutritionnel et de composition de repas, la position de l'adulte dans sa mission éducative et d'encadrement de l'enfant, savoir situer le repas comme un moment-clé dans la journée de l'enfant, avoir une attitude adaptée aux situations (comment ramener le calme), la gestion du groupe, aborder la laïcité ...

Le CNFPT ne pouvant prendre en charge les personnels vacataires, une offre est en cours avec le délégué pour proposer une formation également en direction de ces intervenants.

## **III – Les rythmes scolaires et la pause méridienne de 2 heures.**

Madame JEDRZEJEWSKI fait valoir sa conviction plaidant pour une pause méridienne à 2 heures visant à offrir un temps de repas, un temps récréatif et un temps d'activités à l'enfant dans sa journée scolaire. Elle affirme prioritairement cet objectif pédagogique tout en faisant valoir que cet allongement répond également à la poussée démographique dans les écoles. Actuellement, la pause d'1h30 pour certaines écoles maternelles n'est pas possible et les organisations conduisent alors à retirer du temps d'enseignement, ce qui n'est pas acceptable. Du point de vue des familles dont les enfants déjeunent à la maison, le rythme est également moins contraint.

La pause méridienne à 2 heures de 11h30 à 13h30 signifie que le temps de classe débute à 8h30 et la fin de classe est maintenue à 16h30. Selon Mme JEDRZEJEWSKI, cela est favorable pour de nombreuses familles qui économisent le service d'accueil du matin.

Cependant, ce projet à un coût supplémentaire, ne serait-ce que pour le paiement de 30 minutes supplémentaires. Le financement de cette faisabilité reste à l'étude et des visites, assurées par Mmes CERNO et MOSCONE se dérouleront de mars à mai, en favorisant la présence des directions des écoles, si possible.

Si le projet est mis en place, l'échéance la plus proche étant septembre 2012, le CNFPT peut prolonger son offre de formation en proposant de travailler à du « temps de loisirs court ».

La commission de restauration sera régulièrement consultée sur l'avancée des travaux et son avis sera recueilli , sur les propositions finales.

Mme AMROUSSI s'étonne de cette annonce car depuis les réunions publiques de 2010 où une majorité de personnes avait exprimé son opposition à une pause de 2 h, il avait été compris que la décision se ferait avec les parents. Là, il semblerait que la décision soit déjà prise...

De plus, il existe aussi un projet de changement de rythmes scolaires qui avait mis en avant la nécessité de ne pas se précipiter.

Mme JEDREZEWSKI annonce qu'il n'y a pas de décision de prise. Il existe bien une volonté d'y arriver mais les convictions sur ce projet ne sont pas toutes partagées. Il ne peut y avoir de décision sans mesurer tous les aspects organisationnels, éducatifs, sociaux et financiers. Les annonces gouvernementales concernent une semaine scolaire sur 4,5 journées d'école et devraient être connues vers mai-juin. Cela n'empêche pas d'avancer sur le dossier de la pause de 2 h.

Mme AMROUSSI fait également valoir que l'avancement de la journée allonge la journée de l'enfant et qu'il perd en « sommeil » même si cela reste du « cas par cas ». En outre, en ce qui concerne la maternelle Joliot-Curie, les conditions de repas sont satisfaisantes et il est dommage que l'ensemble des écoles soit concerné par 2 heures quand les contraintes horaires et spatiales n'y sont pas, localement .

Pour Mme JEDREZEWSKI, il faut aussi tenir compte des études chronobiologistes qui démontrent le besoin d'une pause méridienne de 2h00 et d'un pic d'attention les enfants le matin.

Mmes MARTIN et ROSELLI pointent pour leur part la question des locaux disponibles et l'absentéisme des personnels. Existe-t-il encore dans les écoles des locaux libres?

Mme JEDREZEWSKI fait une lecture différente des locaux disponibles ; il s'agit de locaux occupés sur le temps d'enseignement ou de loisirs mais accessibles, sous conditions, sur le temps de midi : les locaux des ADL, les salles informatiques, les salles vidéo, de motricité et les BCD. Cet accès aux locaux reste à « protocoliser ». Il est clair que l'accès aux salles de classes n'est pas à envisager.

Sur l'absentéisme et les difficultés de remplacement, il est vrai que cela fragilise un temps de restauration à 2 heures. Mme CERNO explique que « surveillant de restauration » n'est pas un métier et c'est la raison pour laquelle on recourt à des intervenants d'horizon différent. Pour l'heure, on n'a pas trouvé les moyens propices à un engagement et une assiduité mais les clés sont peut-être aussi dans la formation qui a été décrite, dans le suivi des projets et des personnes, par la menée soutenue d'un travail en équipe. Elle informe également que des visites de collectivités ayant mis en place une pause à 2 heures sont envisagées et propose que des parents se joignent à ces rencontres.

Mme AMROUSSI revient sur la méthode de concertation de la population : est-il envisagé de revenir vers elle? Mme JEDREZEWSKI fait savoir que le processus de consultation prévoit de recueillir l'avis des conseils d'école même si cet avis ne lie pas la décision de la ville.

Bien entendu, le calendrier des vœux de mutation des enseignants sera respecté. Mais, dans l'hypothèse d'une mise en oeuvre en septembre 2012, le calendrier reste serré. En effet, cela signifie de recueillir de nombreux avis: celui des conseils d'école au premier trimestre de l'année scolaire 2011/12, des comités techniques paritaires de la ville, de la commission de restauration scolaire. Ensuite, il conviendrait de présenter le projet de modifications d'horaires au comité départemental de l'Education nationale et enfin de traduire ces incidences dans le budget 2012 avant décembre 2011 ou janvier 2012, au plus tard.

#### **IV– Questions diverses.**

Mme SEGALEN fait valoir la démobilité de l'équipe d'office consécutive à une absence de personnel récurrente depuis le début de l'année scolaire. De plus, un problème de produits non stockés au froid a été noté récemment.

Après vérification (le 04/03, il s'avère que le livreur de la Semgest a bien placé les produits dans l'armoire froide et que la responsable d'office les a bien réceptionnés).

M.GALLOO souhaite un retour sur la prise en charge financière à 50 % par la ville de 2 repas qui ont dû être annulés pour cause de grève les 16 et 17 septembre. Mme JEDREZEWSKI répond que cette demande n'a pu être prise en compte.

Mme JEDREZEWSKI obligée par ailleurs s'excuse et quitte ensuite l'assemblée. Elle confie la présidence de la séance à M.DELMONT.

La FCPE de Robert Lebon, qui a déjeuné au restaurant scolaire durant 15 j au mois de novembre, et spécialement venue pour cette commission tient à faire savoir qu'elle a été interpellée en tant qu'association de parents par les personnels enseignants et communaux sur la corrélation entre les menus en maternelle à 4 composantes et la qualité des menus. Du fait d'une mauvaise qualité gustative ou de préparation, les enfants et les personnels mangent peu. Certains personnels amènent leur repas et les enfants, dont certains, ne mangent pas le matin ( quartier d'éducation prioritaire) ne s'y retrouvent pas dans l'assiette, le midi. Bien souvent, il suffit de constater l'appétit avec lequel ils dévorent le goûter pour comprendre qu'ils ont peu mangé à midi.

La remise en cause des plats concerne le poulet, des pâtes non cuites, du riz qui semble être cuit à l'eau sans accompagnement beurré, des tomates farcies sans sauce, du chou rouge délaissé par les enfants même présenté, un autre jour, avec de la sauce...

Les représentants de parents de Robert Lebon déplorent une détérioration de la qualité des repas accentuée depuis le passage à quatre composantes ...

Mme ZOUZOUA fait savoir que sa collègue de maternelle fait le même constat.

Toutefois, lors du conseil d'école de Langevin maternelle, il a été constaté une nette amélioration de la prestation.

Mme AMROUSSI de son côté regrette que la poire bio était immangeable, car non mure. Elle relate également le fait que pour anticiper l'arrivée des enfants, certains encadrants ouvrent les barquettes qui se refroidissent. Aucune remarque n'aurait été adressée à la personne en question. Les participants remettent également en cause la réintroduction du produit laitier (fromage) sous forme d'accompagnement gratiné.

Mme HAYE revient sur l'historique de l'introduction du bio dans les assiettes en septembre 2010. Il s'agit d'une demande initiale portée par la commission de restauration scolaire, de la municipalité qui a anticipé les orientations du Grenelle de l'environnement sur le bio à hauteur de 20 % d'ici 2012 et du coût généré qui a conduit à cette incidence sur les menus maternels état constaté depuis longtemps, un nombre important de déchets alimentaires. Cette décision a été actée en commission de restauration scolaire, en conseil municipal, par la commission de consultation des services publics et transmis aux services préfectoraux.

Elle rappelle également les différentes séquences de fabrication des repas jusqu'à l'arrivée dans l'assiette.

M.DELMONT fait part, que selon son point de vue, la qualité est surtout décriée en maternelle depuis l'introduction des 4 composantes. Il n'y a pas de remarque similaire en élémentaire.

Selon les parents, la situation n'est pas comparable puisqu'en élémentaire, les 5 composantes sont maintenues et l'on peut se rattraper sur un aliment si l'un n'est pas à son goût.

M. DELMONT rappelle que le bio est introduit depuis septembre; qu'il faut peut-être en faire un bilan. Dans cette attente, il propose que l'on s'entende sur une période donnée pour mettre en commun nos avis sur des menus. Il propose, à cet effet, que les diététiciennes fassent part de leurs remarques consultables sur le site Internet de la Semgest et que les avis des parents et membres de la commission soient déposés par le biais du mail prévu à cet effet.

Mme MARTIN revient sur l'outil des cahiers de suggestion qui permettent de recueillir cet avis. Elle demande si on peut envisager qu'il soit rempli de façon « obligatoire » par les surveillants. Mme MOSCONE informera des suites de cette proposition. Les APE des écoles Curie et Lebon découvrent l'existence de ce cahier et vont inciter les personnels à les utiliser.

Mme BREMOND rend compte du traitement des questionnements relevés dans les cahiers de suggestion ; cette synthèse des remarques est désormais envoyée au Service de la restauration Scolaire qui les adresse par la suite aux membres de la commission, à toutes les directions des écoles et des ADL.

De plus, ce traitement des remarques est à l'origine des avancées sur l'amélioration des repas.

Pour finir, Mme HAYE invite les parents à se rendre à la semaine des portes ouvertes de la Semgest qui se déroulera du 9 au 13 mai et qui contient des plages différentes permettant de s'y rendre selon les différents publics : le soir, le samedi, le mercredi et sur temps scolaire

Prochaine réunion de la commission scolaire le : **jeudi 16 JUIN 2011 à 18h30 à l'école élémentaire George Sand.**

*Fin de séance : 20h30*

## Liste des présents

### à la commission de restauration scolaire du 3 mars 2011

Madame Sonia JEDRZEJEWSKI	Adjointe au Maire chargée de la restauration scolaire
Monsieur Pascal DELMONT	Directeur Général de la SEMGEST
Madame Pascale MONFORT CERNO	Directrice de l'Education
Madame Marie-Noelle HAYE	Responsable Restauration Collective SEMGEST
Madame Audrey BREMOND	Responsable qualité SEMGEST
Madame Stéphanie METTLER	Diététicienne SEMGEST
Madame Fanie BRUYERE	Diététicienne SEMGEST
Madame Isabelle MARTIN	FCPE George Sand
Madame Frédérique ZOUZOUA	Directrice de l'école élémentaire Jean-Vilar
Madame Nora AMROUSSI - OUCHAOUI	FCPE Joliot-Curie
Madame Marine SEGALEN	FCPE Pasteur
Madame Florence THIBAULT	FCPE Paul Vaillant Couturier
Madame Florence REMOND	FCPE Robespierre
Monsieur Laurent GALLOO	UNAAPE Robespierre
Madame Christelle TAGLIAFERRI -PETRI	FCPE Robert-Lebon
Madame ROSELLI	FCPE Robert-Lebon
Madame FERREIRA	FCPE Robert-Lebon
Madame GUIBERT-PELLE	FCPE Robert-Lebon
Madame MARTIN Isabelle	FCPE George Sand

#### Sont excusés :

Madame Annie DELMAS	Directrice de l'école maternelle Robespierre
Madame Maguerite HENRY	Directrice de l'école maternelle et élémentaire des Hautes-Bruyères
Monsieur Olivier BUSCHBAUM	Directeur Général Adjoint chargé du pôle Accueils et Services aux Habitants.
Madame Michèle MOSCONE	Responsable du service Restauration Scolaire
Madame Florence REMOND	FCPE Robespierre
Madame Florence THIBAULT	FCPE Paul Vaillant Couturier
Madame Valérie ESCOLAN	Directrice Accueils de Loisirs