

RESTAURATION SCOLAIRE ÉDUCATION AU GOÛT ET RESPECT DES CONTRAINTES RÉGLEMENTAIRES

Le chiffre à de quoi impressionner : 1 600 repas sont servis chaque jour dans les écoles maternelles et élémentaires de la commune ! Aux fourneaux, la Ville de Chaville a mandaté la société Elior. Avec une priorité : le plaisir des convives. Bon appétit !

“Qu’est-ce que tu as mangé ce midi ? C’était bon ?” Chaque soir, les questions des parents à leurs enfants sont rituelles. Et les réponses, pas toujours précises ni assurées... Bonne nouvelle, à Chaville, la très grande majorité des enfants “aiment venir manger dans leur restaurant scolaire” ! Les chiffres de la dernière enquête de satisfaction menée par Elior, en novembre 2016, via l’institut de sondage Ipsos, ont de quoi soulager les parents : 74 % de satisfaction pour les élèves de Ferdinand Buisson, 76 % à Anatole France, et même 85 % à Paul Bert ! Car tout est mis en place, de l’élaboration du menu jusqu’à l’assiette [voir infographie ci-dessous, ndlr], pour que les



repas soient à la fois équilibrés, variés et bons pour les jeunes convives. Depuis 2015, c’est la société Elior qui officie dans ses cuisines, sous le contrôle

minutieux du service Scolaire de la mairie et de Bérengère Le Vasseur, maire adjoint déléguée à l’Éducation. “Nous travaillons en étroite collaboration avec Elior, dans le cadre d’une délégation de service public”, explique l’élue.

De nombreuses normes

“Recommandations nutritionnelles, règles d’hygiène : nous sommes soumis à de nombreuses normes”, souligne Brigitte Rey, responsable service clients chez Elior pour Chaville. Analyses régulières dans la cuisine centrale de Fresnes, traçabilité des produits, mais aussi grammage des repas, contrôles effectués régulièrement par la mairie dans les cuisines des écoles... rien n’est laissé

national qui vise à améliorer la qualité nutritionnelle des repas. Afin d’assurer la variété et l’équilibre des menus, la saisonnalité des fruits et des légumes est respectée, les viandes obligatoirement estampillées “label rouge”, 20 % minimum des produits issus de l’agriculture biologique, pas d’arôme artificiel, les produits dits “en circuit court” privilégiés pour limiter les temps de transport et le coût sur l’environnement... “L’exigence de qualité est forte”, explique M^{me} Rey. “Nous mettons tout en œuvre, dans la cuisine centrale, pour que nos convives se régalent !” Au moins une fois par semaine, des desserts “faits maison” sont ainsi servis à Chaville. Car les plaisirs de la table passent aussi par l’éducation au goût des petits Chavillois... ■
* Groupement d’Études des Marchés Restauration Collective et Nutrition



au hasard. Quant aux menus, ils respectent les exigences de qualité énoncées dans le contrat passé entre la Ville et Elior, tout en répondant aux objectifs prioritaires du GEMRCN*, programme

QUE MANGENT VOS ENFANTS ?

Les repas servis aux enfants comprennent cinq composantes :

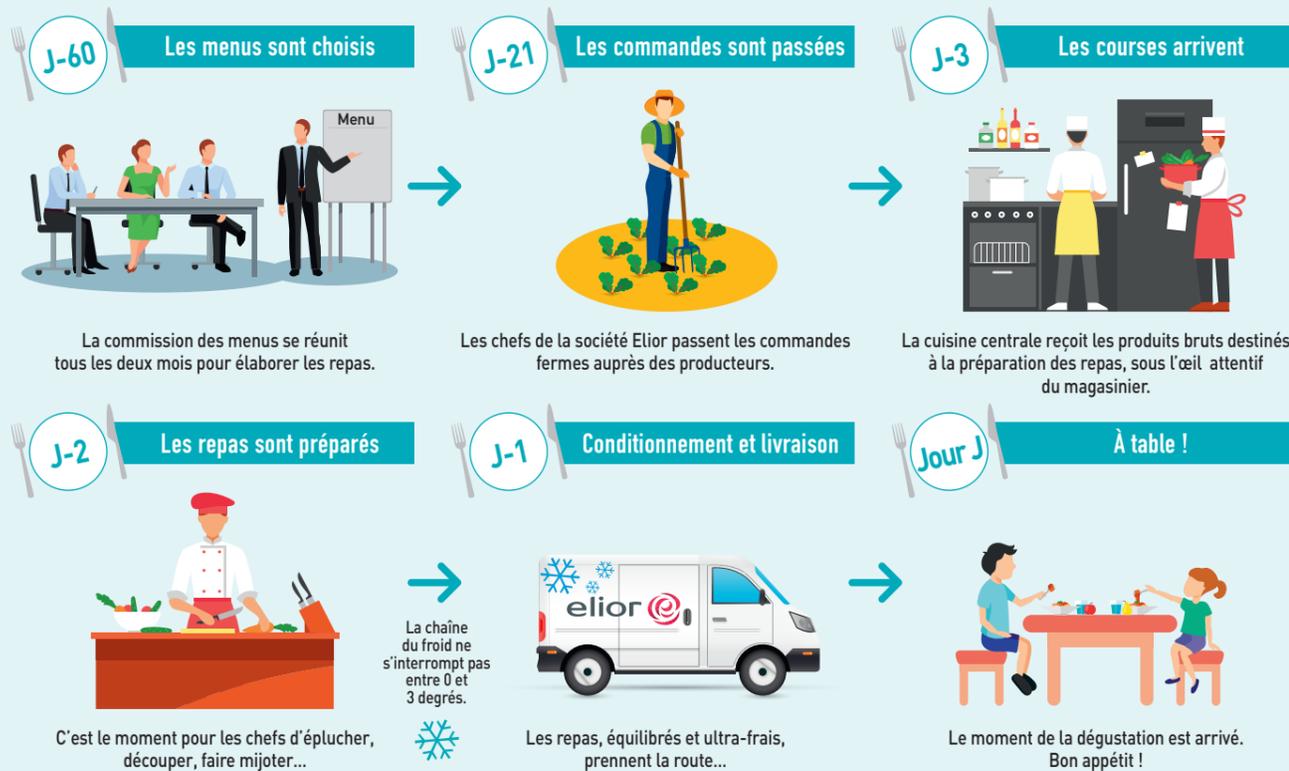
1. Une entrée (double choix pour les enfants en élémentaire)
2. Un plat protidique à base de viande, de poisson, volaille, œuf
3. Un plat d’accompagnement (légumes et/ou féculents)
4. Un fromage ou un laitage (double choix pour les enfants en élémentaire)
5. Un dessert (double choix pour les enfants en élémentaire)

À noter : chaque repas comprend également du pain en provenance de boulangeries locales. Les enfants d’âge maternel sont servis à table ; les plus grands, en élémentaire, se servent au self.

Le goûter est fait de trois composantes (en maternelle et en accueil de loisirs) :

1. Un glucide à base de produits céréaliers (pain, biscuit, gâteau fait maison...)
2. Un produit laitier (fromage, yaourt, petit suisse...)
3. Un produit fruité (fruit de saison, jus de fruit ou compote)

DU MENU À L’ASSIETTE LE CIRCUIT DE RESTAURATION SCOLAIRE EN 6 ÉTAPES



BON’ APP : TOUTES LES INFOS SUR UNE APPLI

Grâce à Bon’ App, consultez les menus de vos enfants et payez les factures de restauration scolaire sur votre smartphone, votre tablette ou votre ordinateur.

Vous pouvez également connaître la qualité et l’origine des plats, vous informer sur les animations des restaurants ou encore enregistrer et imprimer les menus de vos enfants sur huit semaines.

L’application est disponible sur Google Play ou Apple Store.

Plus d’infos sur <https://bonapp.elior.com>



DEUX QUESTIONS À... BÉRENGÈRE LE VASSEUR MAIRE ADJOINT DÉLÉGUÉE À L’ÉDUCATION



Les parents d’élèves sont très attentifs à ce que mangent leurs enfants le midi. Comment prenez-vous en compte leurs demandes ?

La volonté de la municipalité est d’associer les parents chavillois dans l’élaboration des menus servis à leurs enfants. C’est un sujet sensible, qui leur tient à cœur et nous le comprenons. C’est la raison pour laquelle nous travaillons en concertation avec les fédérations de parents

d’élèves. Nous avons écouté et pris en compte leurs demandes dans la rédaction du cahier des charges pour le choix du prestataire (alimentation bio, pain complet...).

Tous les deux mois, ils participent activement à la commission des menus. La diététicienne de la société Elior essaie, autant que faire se peut, de s’adapter aux demandes : menus équilibrés et diététiques, présence de féculents et de légumes à chaque repas...

Enfin, régulièrement, j’effectue avec les parents d’élèves des visites inopinées dans les cantines.

Elles leur permettent ainsi de constater que les enfants ont le temps de déjeuner et de passer un moment de détente avec leurs copains.

La restauration scolaire implique un coût pour la collectivité...

En moyenne, un repas coûte environ 9 €/enfant à une collectivité. Il faut en effet compter le prix du repas en lui-même, mais également les coûts annexes (présence de personnels, entretien des équipements...).

À Chaville, les familles paient entre 0,45 € et 5,78 € par repas, en fonction de leur quotient familial. Le delta est donc pris en charge par la mairie. Ce budget est important pour la collectivité, mais nous tenons à apporter un service de restauration scolaire de qualité aux enfants, afin qu’ils puissent retourner en classe et entamer un après-midi studieux, le ventre bien rempli ! ■