



## Compte-rendu commission des menus 23/09/2020 – Mairie de Marseille

### Présents :

- Elu : Pierre Huguet, Adjoint à la Maire de Marseille en charge de l'éducation, des cantines scolaires, du soutien scolaire et des cités éducatives
- Ville de Marseille : M Garambois, Mme Falco et Mme Claverie (diététicienne)
- Parents d'élèves : PEEP13 et MPE13
- Représentants et diététicienne Sodexo

- M Huguet introduit la réunion et présente la volonté d'un projet alternatif pour la restauration scolaire.

- M Garambois indique qu'un travail est fait sur une simplification de la prestation cantine suite au contexte de crise sanitaire :

- Suppression fromage à la coupe remplacé par des portions
- Moins de choix au self
- Formule du service peut être différente d'une école à l'autre selon la configuration de la cantine : self ou service à table mais conservation de l'unicité de la prestation entre les écoles

- Dès le mois de mai, 5000 repas/jour ont été distribués sur plusieurs points de distribution pour les familles dans le besoin.

1200 familles avec un quotient familial de 157 qui bénéficient d'un repas gratuit et qui n'ont pas pu en bénéficier pendant le confinement, auront en octobre/novembre un chèque/repas en compensation des repas non servis.

- Barquettes en fibre de sucre de canne remplaçant les barquettes plastiques :  
1 seul fournisseur pour le moment.

Utilisées principalement pour les plats chauds. Pour les denrées alimentaires qui ne peuvent pas encore être transportées dans les barquettes en fibre de sucre de canne, le sont dans des barquettes plastiques biodégradables.

**Il est utile de rappeler que la nourriture de nos enfants est composée au minimum obligatoirement de produit bio à 50% et de produits locaux à 30%.**



Remontés de la PEEP :

- Les légumes et les fruits sont variés
- Les pommes et les poires sont appréciées par les enfants
- Le raisin : il est de qualité mais malheureusement gaspillé par les plus petits
- Les tomates sont trop mûres et paraissent écrasées lorsqu'elles sont coupées (coupe-légume)  
=> remplacées par d'autres produits locaux
  
- Les pommes séchées servies avec le fromage blanc ont peu de succès
- La moussaka : les enfants l'ont peu mangé. Cela est dû à l'aspect peu engageant qui est à revoir
- Les faritas : elles sont servies trop tôt (2<sup>ème</sup> jour de la rentrée). Difficile pour les maternelles qui n'ont pas encore l'habitude de cette alimentation
  
- Le paiement en ligne :
  - les parents n'ont pas de confirmations de prise en compte du paiement
  - ⇒ La Mairie a pris note du problème
  - Les écoles ne reçoivent pas toujours les plannings des enfants et les parents sont contraints de redonner aux agents les jours de présence les jours de présence à la cantine à chaque début de mois
  - ⇒ Bug rentrée
  - ⇒ La Mairie a pris note du problème pour éviter que cela se reproduise
  
- Standard téléphonique de la Sodexo :
  - Amplitude horaire courte
  - Difficultés pour les contacter – ne répondent pas toujours
  - ⇒ La Mairie a pris note. A savoir qu'il y a un créneau dédié pour faciliter l'accès aux responsables des cantines