

Compte-rendu de la commission cantine de Lundi 22 Avril 2019

Présents :

- Isabelle DUFOURG (Provisseure)
- Sébastien AUTIN (Directeur des classes primaires)
- Josian RIGNAULT (DAF)
- Mr Daeffler (LDJ Catering)
- Séverine LOIZON (Enseignant primaire)
- Magali DESPLAT (Infirmière)
- Eva Oliel (représentante des parents d'élèves)
- Cécile PASTOR (représentante des parents d'élèves)
- Martin Gaudry (Représentant des élèves du collège)
- Joseph Giordano (Représentant des élèves du collège)

Excusés :

- Philippe FOUCHER (Enseignant secondaire)
- Isabelle GERMAIN (Enseignant primaire)
- VO TRAN Lien Anh (Représentant des élèves du lycée)
- LE TRAN Tu Linh (Représentant des élèves du lycée)

I – Questions soulevées par les représentants des parents d'élèves

1- Le glutamate est-il utilisé dans la préparation des repas ?

Réponse de LDJ

Le glutamate n'est pas utilisé en cuisine.

Néanmoins, les sauces soja proposées en libre-service au self comportent du glutamate dans la composition. A ce jour, il n'a pas été trouvé d'alternative sans glutamate monosodique.

- 2-** Est-il possible de remplacer les produits laitiers de la marque Vinamilk par des produits de la marque TH à base de lait et non de lait en poudre ?

Réponse de LDJ

LDJ prend en compte cette demande qui est judicieuse. Il est nécessaire d'étudier le coût d'une telle démarche. La question sera abordée avec le fournisseur afin de négocier un changement de marque, si possible au même prix.

Depuis et après vérification, ce ne sera pas possible du fait de la différence de prix importante

- 3-** Est-il possible d'avoir plus de transparence sur les résultats des analyses ?

Réponse de LDJ :

LDJ suit le protocole HACCP.

Quotidiennement, un échantillon de chaque plat proposé est prélevé et conservé pendant 48 à 72 heures.

Un laboratoire indépendant effectue 2 types d'analyses, de manière inopinée :

- Analyses de surface tous les 3 mois.
- Analyses des échantillons du repas témoin envoyés 1 fois par mois à la demande du laboratoire.

Réponse de Mr Rignault :

Les résultats sont disponibles auprès de la direction, sur RDV.

- 4-** Des mesures ont-elles été prises lors de la crise de la grippe porcine ?

Réponse de LDJ :

Par mesure de précaution, LDJ a pris la décision de supprimer le porc de tous les repas à partir du mois de mars, en raison de la crise de la grippe porcine.

Des tests ont été réalisés sur la dernière livraison de viande reçue avant la suspension des livraisons. Les résultats se sont avérés négatifs.

Il a été décidé, ce jour, à l'unanimité des participants, que le porc pouvait être à nouveau proposé dans les menus. La mesure de précaution est donc levée.

- 5-** Est-il possible de mettre à disposition des couteaux pour les élèves du CE1 et CE2 ?

Pour raison de sécurité, la mise à disposition de couteaux n'est pas recommandée. Les aliments sont déjà coupés et les élèves peuvent se servir de la cuillère pour pousser les aliments.

6- Qui est le fournisseur de pain ?

Le pain est livré tous les jours par le Big C du D9.

7- Quel est le protocole pour le suivi des élèves qui ont des allergies ou restrictions alimentaires

Les élèves qui ont des allergies alimentaires / restrictions doivent faire un PAI (Plan d'Accompagnement Individuel).

A la cantine (maternelle jusqu'au CE2), les élèves sont regroupés pendant le 1^{er} mois, afin que le personnel de cantine les identifie bien et puisse les suivre tout au long de l'année.

Au self, les élèves viennent récupérer leur plateau avec menu spécifique directement auprès du chef.

I I – Retour des collégiens

Les collégiens ont organisé un sondage auprès des élèves.

« Etes-vous satisfaits de la restauration scolaire ? »

22 réponses reçues. 18 réponses positives (82%)

- 1- Les retours sont positifs. La sympathie du personnel a été relevée. La qualité est meilleure depuis le changement de prestataire. La présentation est plus appétissante.

Les collégiens souhaitent plus de variété dans les féculents. Ils souhaitent avoir de la polenta plus souvent ou de la semoule.

→ LDJ confirme que la polenta sera mise au menu prochainement.

- 2- Remarque sur la cuisson du poisson qui doit être plus poussée.
- 3- Les collégiens demandent à ce que le fromage Philadelphia soit proposé plus souvent car c'est un produit apprécié
- 4- Ils apprécient le Menu Découverte 1x par mois), le Menu Régional (1x par mois) et les Mercredi Bio (2x par mois)

- 5- Ils demandent si le Petit Déjeuner de la cafeteria pourrait être ouvert à la pause de 10h. → Non, car trop proche de la pause déjeuner. De plus, la pause de 15h sera supprimée car il y a trop peu de demande.
- 6- Il a été remarqué plus de fluidité et moins d'attente depuis l'ouverture de la cafétéria des lycéens. Moins d'attente, surtout à partir de 12h30.

III – Questions diverses

1- Tarifs 2019-2020

LDJ maintient ses tarifs pour l'année prochaine.

Le prix en euros est susceptible de légèrement varier du fait du taux de change. Le taux de change appliqué est celui du 1^{er} Septembre de l'année N-1 :

- 2- Les professeurs demandent à ce qu'un tarif spécifique soit proposé pour la cafétéria car, à ce jour, le prix du repas pris à la cafétéria est le même que le repas pris au self, pour un service qui n'est jugé pas équivalent (moins de choix).

Réponse de LDJ: Demande rejetée. La cafétéria est un service supplémentaire proposé aux professeurs et aux lycéens. Il y a 4 sortes de sandwiches et 4 sortes de salades. Pour répondre à la demande, désormais, il y aura des yaourts sucrés et des yaourts sans sucre.

3- Organisation

Les emplois du temps seront repensés pour l'année prochaine. Plus d'élèves iront déjeuner à 11h30

Fin juin, sur une période de 4 jours, les élèves de CE2, passeront classe par classe au self, afin de se familiariser avec le concept du self, le service au plateau.

A cette occasion, ils recevront une information sur le « Bien Manger » et comment préparer un plateau bien équilibré.

4- Discipline à la cantine

Le personnel de cantine a reçu une formation afin d'être en mesure de mieux gérer les élèves pendant ce moment de la journée.

L'UMPD a reçu moins de remontées de parents à ce sujet. Aucun comportement déplacé n'a été remarqué pendant les visites des membres de la commission cantine. Il semble que la formation porte ses fruits. La vigilance est toujours de mise.

Les élèves ont-ils le droit de changer de place ?

Au premier trimestre, les élèves ne peuvent pas changer de place, afin que les surveillants puissent se familiariser avec les enfants.

5- Cartes de cantine

Mr Rignault informe que la fabrication des cartes de cantine a été confiée à un nouveau prestataire. Désormais, il sera possible de passer une commande groupée à partir de 10 cartes. Et dans l'attente de la réception de sa nouvelle carte, l'utilisateur pourra utiliser une carte de remplacement.

La prochaine réunion cantine se réunira le 10 juin à 11h.