

Compte-rendu de la commission cantine de jeudi 20 Décembre 2018

Retour d'expérience des Maternelles – CE2

Remontées positives

- *Le retour des lasagnes*
LDJ : Depuis la mise en place du nouveau contrat, nous disposons de nouveaux équipements en cuisine, qui nous permettent de proposer à nouveau notamment des plats gratinés, des flans.

Points à améliorer

- *De nombreux enfants se sont plaints que les surveillantes crient, punissent et grondent beaucoup.*
La direction a renouvelé les contrats des dames en charge de la surveillance, pour la période de janvier à juillet 2019.
Une réunion a eu lieu la semaine dernière entre la Direction du LFI et le personnel concerné afin de leur remettre leurs nouveaux contrats. Un rappel de leur mission leur a été fait en insistant sur la surveillance mais également rôle pédagogique et bienveillant qui est attendu de leur part.
Les surveillants doivent s'asseoir à la table des élèves afin de faciliter une communication plus douce et fluide. Les portables sont interdits. On ne doit pas forcer les enfants à finir leur assiette mais leur proposer de goûter l'ensemble des plats.
Une surveillance particulière est mise en place afin de s'assurer que les directives rappelées au contrat soient bien appliquées.
En cas d'incident, il faut faire remonter les retours négatifs à l'UPMD ou à la direction, sans attendre la prochaine commission cantine.
- *L'aspect de la viande n'est pas appétissant. Trop mixée et mélangée à la sauce. Serait-il possible de proposer de la viande en petits morceaux ou en boulettes ?*
La viande de bœuf est proposée mixée afin de faciliter la mastication.
La viande de porc, le poulet et le poisson sont proposés sous forme de boulettes ou de petits morceaux.
- *Plus de fruits*
Des fruits sont servis tous les jours, sous forme de salade. Pas de fruit entier hormis des petites bananes.

- *Qualité moyenne, les enfants finissent par ne manger que le riz ou les pâtes.*

Le plat servi aux petits est le même qu'un des deux plats principaux servi au self (occidental ou asiatique). La découpe de la viande est adaptée aux petits mais la recette est identique. Le personnel de service veille bien à bien séparer les aliments dans l'assiette pour satisfaire aux exigences des enfants.

La soupe de crabe servie la semaine dernière était trop visqueuse. La recette sera rectifiée.

Questions :

- *Pourquoi les enfants ont-ils une place attirée?*
Mr Autin donne son accord pour que les élèves puissent s'asseoir à la place de leur choix.

Retour d'expérience des CM1- CM2 – Collège- Lycée

Remontées positives

- *La mise en place de la cafétéria est très appréciée par les lycéens.*
Il pourrait être envisagé d'ouvrir l'accès à la cafétéria aux collégiens de 3eme. A l'étude.
- *C'est meilleur que l'année dernière. Ils aimeraient plus souvent des frites et regrettent de n'avoir eu qu'une fois des steaks (qui étaient très bons).*
Il y a plus de gâteaux.
Le choix de yaourts est plus large que l'année dernière. Les collégiens demandent s'il serait possible d'avoir des briques de lait. Cette demande n'avait pas été prise en compte précédemment car du point de vue nutritionnel, cela n'est pas recommandé.
- *En général bon : Ils sont contents car il y a un cuisinier français qui vient d'arriver et ils peuvent discuter avec lui.*
- *Ils aiment les mercredis thématiques et la mise en place du repas Bio une fois par mois.*

Points à améliorer

- *Par ailleurs les jeunes de la coupe du Mekong ont été effarés par le gaspillage et tout ce qu'il reste sur les plateaux après le repas.*
- *Riz trop cuit et sec.*
Le riz est cuit au moyen d'un cuiseur à riz. Il est possible que le riz en fond de cuve soit trop cuit.
- *Organisation à améliorer car se plaignent de la queue*

Il est rappelé que le self est ouvert aux élèves du secondaire à partir de 11h30, après le passage des CM1 et CM2 dont les derniers élèves entrent au self vers 11h15-11h20.

Depuis la mise en place de la cafeteria, les délais d'attente ont diminué.

- *Nourriture pas assez diversifiée (pâtes/riz).*

Les élèves ont le choix entre 2 entrées (Occidentale ou Asiatique) et 2 plats principaux (occidentale ou asiatique).

Depuis la mise en place du nouveau contrat, le prestataire a investi dans du nouveau matériel qui permet d'élargir l'offre. Il est désormais proposé aux élèves, de la polenta (sauf pour les petits car peu de succès), du couscous, de la purée, des gratins.

Bilan

- *Il semble y avoir une inégalité de qualité entre la cantine des petits et le self.*

Pour la cantine des petits, globalement, les assiettes ne sont pas appétissantes. Les élèves se rabattent beaucoup sur le pain et les féculents. Un effort doit être fait sur l'offre Maternelle-Primaire.

-

Une attention particulière sera portée à l'offre de restauration pour les petits

- Les collégiens et lycéens semblent satisfaits dans l'ensemble. Du moins, plus satisfaits que l'année dernière.

- Des efforts doivent toutefois être faits pour limiter le gaspillage et proposer moins de protéines. Si l'option Plat végétarien hebdomadaire ne peut pas être mise en place ; des solutions devraient permettre aux élèves concernés de trouver des alternatives avec ce qui est offert. Pour cela, ne pas utiliser de bouillons de viande dans les soupes, pas de charcuterie dans les entrées. Un logo devrait indiquer les plats végétariens.

LDJ d'accord pour mettre en place système de pastille pour les plats végétariens.

Le chef prend note de l'utilisation de bouillons de légumes plutôt que de bouillons de viande.

Questions UPMD

1. Question sur l'hygiène

- *Est-ce que le nouveau plan de contrôle et d'analyse est mis en place ?*

Oui. LDJ respecte la norme internationale HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Le protocole est affiché en cuisine. Les relevés de température sont effectués conformément aux exigences de la norme.

Les analyses sont envoyées à un laboratoire indépendant : 1 analyse alimentaire chaque mois et 1 analyse de surface tous les 3 mois.

Les résultats sont transmis à la Direction.

- *Serait-il possible d'avoir les copies des résultats*
Les résultats d'analyses sont disponibles auprès de Mr Rignault.
- *Quel est le protocole en cas d'incident (foreign object, intoxication) ?*
Processus HACCP.

Tous les jours, des prélèvements de chaque plat sont effectués et conservés en chambre froide. En cas d'intoxication alimentaire, un échantillon serait envoyé au laboratoire pour analyse.

Certaines élèves ont pris l'habitude de saluer le personnel de cantine en leur tapant la main. Bien que cela favorise une bonne relation entre les élèves et le personnel de cantine, pour des raisons d'hygiène, il sera demandé de cesser cette pratique et de favoriser une salutation sans contact.

Un dessin humoristique pourrait être affiché.

2. Préparation des menus

- *Quel est le protocole de préparation des menus ? Un diététicien est-il impliqué ?*
Le menu est préparé par LDJ Catering (Jérôme Doeffler et son chef) et proposé à l'infirmière pour vérification et validation.
Le menu est disponible sur le site Internet du LFI Duras.
Les élèves souhaitent qu'il soit également disponible sur Pronote.
- *Quels sont les grammages recommandés ?*
Le cahier de grammage est disponible sur le site de l'Éducation Nationale.
L'assiette témoin respecte le grammage recommandé.
La pesée est effectuée sur 2 repas type.
- *Mise en place de menus végétariens une fois par semaine ?*
Combien d'élèves sont réellement concernés ? Cela risquerait de créer plus de mécontents que de satisfaits.
Aujourd'hui, les élèves qui souhaitent manger végétarien se signalent directement à Jérôme Doeffler. Une assiette spécifique leur est préparée. Cela concerne une dizaine d'élèves.
- *Comment proposer un plat végétarien aux élèves qui le souhaitent ? Actuellement, des œufs sont proposés en alternative et parfois du tofu.*

- *Pourquoi proposer des soupes avec des protéines ? Même question pour les entrées (jambon, saucisson). Cela paraît beaucoup d'une part et d'autre part, prive les élèves végétariens.*
Les élèves ont le choix entre une entrée avec protéines et une entrée sans protéine.
Pour les soupes, sur les 5 jours de la semaine, il y a 3 soupes occidentales (sans protéines) et 2 soupes asiatiques (avec le plus souvent des protéines).
Le chef prend note d'utiliser des bouillons de légumes plutôt que des bouillons de viande.

3. Gaspillage

- *Ce sujet était déjà évoqué dans le rapport de la commission cantine de janvier 2017. Qu'est-ce qui a été fait depuis ?*
L'année dernière, le CVLC avec David Do, avait lancé une campagne contre le gaspillage avec un petit film. Le sport avait bien marqué les esprits et des résultats concrets avaient été constatés dans les jours qui ont suivi l'action du CVLC. Cependant, les mauvaises habitudes ont repris. Il est nécessaire de rappeler le message régulièrement aux élèves.
Le gaspillage concerne principalement les élèves du primaire (CM1 et CM2). Les collégiens semblent plus sensibilisés.
C'est également dans le cercle familiale que le sujet doit être abordé.

Par ailleurs, les barquettes en plastique ont été remplacées par des barquettes en carton, pour les salades de la cafeteria.

- *Peut-on mettre en place un « bol calibre » pour servir le riz au self. Le personnel servirait 1 bol par assiette, avec possibilité pour les élèves de venir se resservir. Ceci éviterait le gaspillage qui a été constaté par les élèves et par les parents UPMD.*
LDJ Catering va mettre en place le bol calibre pour le service du riz.

4. Cahier des charges

- *Pas d'indicateurs de qualité au cahier des charges (ex. goût, température, amabilité du personnel, hygiène etc.)*
Le cahier des charges qui a servi à l'Appel d'Offre de juin 2018 est disponible auprès de Mr Rignault.
- *Pas de grammage ni de description précise des menus. Y a-t-il une annexe au contrat à ce sujet?*
LDJ suit le grammage recommandé par le Ministère de l'Éducation Nationale. Cela est contrôlé par l'infirmière.
- Liste à jour des fournisseurs, suite au changement de prestataire

5. Dates des prochaines commissions cantine

Lundi 8 Avril 2019 à 14h

Lundi 10 juin 2019 à 14h

Secrétaire de séance

Cécile Pastor - UPMD