



COMMISSION CANTINE ANNEE 2016-2017

Mardi 21 mars 2017

Présents :

Représentants de l'administration :

- Mme RONNE Veronique, proviseur du lycée français Marguerite Duras
- M. AUTIN Sebastien, Directeur de l'Ecole Primaire
- Mme PONCY Cam, Directrice Administrative et financière
- M. LARIVIERE Christophe, CPE du lycée français Marguerite Duras
- Mme DESPLAT Magali, infirmière du lycée français Marguerite Duras

Enseignants :

- Mme GIRARDON Charlotte, représentante des enseignants du Primaire
- M. FOUCHER Philippe, représentant des enseignants du secondaire

Parents d'élèves :

- Mme BOURDEAU Camille, Parent d'élève, représentant de l'UMPD
- M. CHARLÈS Cedric, Parent d'élève, représentant de l'UMPD

Elèves :

- STEVENIN Xuan Linh 6eme C, représentant des élèves du collège
- MALRIC Quynh Ly 1ere ES, représentante des élèves du secondaire

Membre de la Société The Caterers :

- M. DAEFFLER Jerome, Manager et Responsable de la cantine

Invité :

- DO David 2B, Membre du CVLC

Excusés :

- M. PHAM David, Directeur des opérations, société The Caterers

1/ Liste des fournisseurs :

Cette liste réclamée lors de la dernière réunion a été diffusée aux parents d'élèves et n'a pas suscité de réactions ou de questions particulières. Cependant Mme Ronne remarque qu'un « marché » fait partie des fournisseurs. M. Daeffler confirme que ce marché est un fournisseur pour la société The Catherers, toutefois celui-ci n'est pas utilisé sur l'école française mais plutôt sur les écoles vietnamiennes.

M. Daeffler ajoute qu'il existe une traçabilité de toutes les marchandises et produits servis à la cantine du lycée.

2/ Analyse d'eau ?

La dernière analyse date de mars 2017 et les résultats sont excellents (aucune bactérie). Les résultats concernant les plats donnent des chiffres en-dessous du seuil acceptable, ils sont donc très satisfaisants. M. Daeffler rappelle que des prélèvements sont faits par la société The Caterers une fois/mois de façon aléatoire sur l'ensemble des plats servis et un échantillon de tous les plats est conservé 48h en cas d'incident.

Les différents résultats des analyses faits par la société The Caterers sont transmis à Mme Poncy et peuvent être consultés à la demande.

M. Daeffler ajoute que son personnel suit une formation sur les règles d'hygiène alimentaire et sur l'HACCP.

3/ Questions diverses :

- de la part des élèves :

- **problème sur la diversité des menus :** M. Daeffler rappelle que les menus sont sur un cycle de 8 semaines avec des variantes. Concernant les protéines, il peut y avoir les mêmes produits mais ils sont cuisinés de manière différente (exemple le porc...)
- Concernant les féculents, il est difficile de trouver d'autres alternatives que les pâtes, le riz et les pommes de terre mais ils sont également cuisinés de manière différente.
- La proposition du riz brun est examinée par The Caterers car le coût est assez élevé.
- Un essai a été refait avec les lentilles vietnamiennes, les élèves ont été satisfaits dans l'ensemble puisque moins de gâchis.
- La semoule (couscous) sera servie plus souvent, ainsi que les muffins. Quant à la remarque « les pâtes sont un peu trop grasses », le responsable de The Caterers en a pris note.

- de la part des professeurs :

Les professeurs souhaiteraient avoir du poivre en grain de Phu Quoc, qui est de meilleur goût et qui permettrait de soutenir la production locale.

Ils sont satisfaits des assiettes de fruits offertes par The Caterers ainsi que le café.

Les enseignants du primaire souhaiteraient que 2 sortes de biscuits soient proposées lors des pique-niques car certains élèves n'aiment pas toujours ceux offerts.

- de la part des parents :

- **Quelle est la procédure à suivre lorsqu'un enfant a une intolérance alimentaire :**

Un PAI (Projet d'Accueil Individuel) doit être mis en place. Il faut prendre RDV avec le Dr Lague (CMI) qui est le médecin référent du lycée et qui établira ce PAI. Par la suite une réunion est organisée avec les parents, directeur ou proviseur, l'enseignant ou professeur principal de l'élève, responsable de The Caterers, responsable d'Unika et l'infirmière pour une signature de ce PAI.

Des plats adaptés seront servis à l'enfant, y compris pour les pique-niques lors des sorties scolaires.

- **Du riz avec de la sauce soja serait encore servi de manière automatique aux enfants et certains d'entre eux seraient forcés à manger dans le primaire :**

M. Daeffler rappelle qu'à la cantine, le riz servi en plat principal est toujours servi avec une sauce faite maison. Il confirme également que pour le rab les élèves ont le choix entre du riz sans sauce soja et du riz avec de la sauce soja. Ceci est valable pour n'importe quel féculent.

Mme Poncy a bien fait passer la consigne au personnel qui surveille la cantine qu'il ne fallait pas forcer les enfants à manger, mais les encourager à goûter de tout et manger suffisamment pour avoir assez d'énergie pour le reste de la journée.

- **Existe-il une sauce soja bio sans MSG ?**

Concernant la sauce soja, à priori il n'en existe pas sans glutamate, mais la société The Caterers peut se renseigner.

Intervention de David DO, élève de seconde et membre du CVLC sur le gaspillage alimentaire.

La campagne sur le gaspillage alimentaire débutera dès la rentrée d'avril par des affiches au niveau de la cantine, une sensibilisation des élèves du secondaire et du primaire et un diaporama destiné aux parents d'élèves pour qu'ils s'associent avec nous à ce projet.

PROCHAINE REUNION DE LA COMMISSION DE CANTINE : Mardi 06 juin à 14h00

Sécrétaire de Séance :
Mme Magalie DESPLAT

Le proviseur

V. RONNE