

# COMMISSION CANTINE

ANNEE 2016-2017

Mardi 24 janvier 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

Enseignant :

- Mme GIRARDON Charlotte, représentante des enseignants du Primaire

Parents d'élèves :

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

Elève :

- STEVENIN Xuan Linh 6eme C, représentant des élèves du collège

Membre de la Société The Caterers :

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

## **Invité :**

- DO David 2B, Membre du CVLC

## **Excusés :**

- M. FOUCHER Philippe, représentant des enseignants du secondaire
- M. PHAM David, Directeur des opérations, société The Caterers
- MALRIC Quynh Ly 1ere ES, représentante des élèves du secondaire

## **QUESTIONS du Personnel :**

L'ensemble des collègues sont satisfaits de la qualité et de la quantité au niveau des repas, cependant certaines questions apparaissent.

### **Est ce que la société The Caterers utilise des produits contenant du glutamate ?**

Cette question a déjà été traitée auparavant. The Caterers n'utilise pas de glutamate dans la préparation de ses repas. Les bouillons et sauces sont faits maison. Cependant des traces de glutamate existent dans la sauce soja. Au self, la sauce soja est mise à disposition des élèves pour assaisonner le riz et les plats. Pour des raisons culturelles, il n'est pas possible de la supprimer. En primaire, cette sauce est servie avec le riz à la demande des élèves. Les enfants ont le choix entre du riz blanc et du riz avec la sauce soja. Sensibiliser les surveillantes sur le choix de ce riz.

Certaines recettes de plats vietnamiens qui nécessitent de la sauce soja peuvent en contenir.

### **Il est demandé de ne pas servir la soupe en même temps que le plat principal ?**

Pour des raisons de temps, il est difficile de faire autrement. C'est M. Daeffler qui règle le rythme du service. Pour info, un 2ème passage est effectué pour le fromage et le dessert.

### **Dévidoirs à savon sont quelques fois vides.**

Le message sera passé auprès du personnel de l'école.

### **Porte de sortie des grands souvent sale.**

M. Daeffler rappelle que le nettoyage des portes de cantine est effectué tous les jours à 10h juste avant le service. Néanmoins, le message sera remonté auprès du personnel The Caterers.

### **Constatation de certains enseignants du primaire sur le fait que certains élèves ont faim.**

Chaque repas proposé est calculé suivant un grammage recommandé en fonction de l'âge de l'élève. Chaque repas apporte en moyenne entre 45 à 55% ( en primaire ) de leur apports journaliers nécessaires à leurs besoins. Il est fort de constater qu'un certain nombre d'élèves ne termine pas leur plateau. Rappelons que du RAB est distribué à tous les niveaux tant en légume qu'en féculent.

## **Plus de fruits dans la salle ( self) des professeurs ?**

Cinq assiettes de fruits sont offertes le mercredi et le vendredi par The Caterers.

M. Daeffler accepte de rajouter une assiette. Ces six assiettes seront réparties tout au long du service le mercredi et le vendredi afin que tout le personnel en bénéficie.

## **Analyse de l'eau ?**

M. Foucher remarque que les résultats des analyses d'eau (soupe) faites l'année dernière sont satisfaisants. Néanmoins, il est demandé que ces analyses soient suivies. Des analyses ont été faites récemment par The Caterers et seront diffusées prochainement.

## **QUESTIONS des parents :**

**Serait il possible à The Caterers de fournir la liste des fournisseurs utilisés pour la cantine du lycée ? Certains parents s'inquiètent de savoir que The Caterers utilise VISTAN (spécialisé dans la viande de porc) comme fournisseur. Celui-ci n'aurait pas bonne réputation.**

**Peut on connaitre la provenance du poisson Ca Basa (Panagius) qui serait réputé pour être pollué, nourri aux antibiotiques et aux hormones ?**

M. Daeffler rappelle que la demande de la liste des fournisseurs doit être faite par l'école. Mme Ronne en fait la demande durant la réunion.

Cependant, M. Daeffler a pu affirmer que Vistan n'était pas utilisé par la cantine du lycée. Le fournisseur principal est Mega-Market (anciennement Metro) qui fournit une traçabilité de tous ces produits. Ces derniers sont tenus de respecter des normes et des règles. Le Ca Basa cuisiné à la cantine est fourni par Mega-Market qui assure une traçabilité du poisson. Celui-ci ne provient pas des régions connues pour être polluées.

M. Daeffler rappelle que si The Caterers est leader sur HCMC, ce n'est certainement pas sans raison. Il existe un cahier des charges très précis et suivi avec soin. The caterers respecte les règles de l'HACCP\* (normes de restauration française mondiale). Ces règles HACCP ont été mises en place sur l'école française.

\* *Hasard Analysis Critical Control Point*

**Il semblerait que les féculents autres que les pâtes et le riz type polenta prévus au menu ne soient plus présents après 12H.**

M. Daeffler reconnaît qu'il est arrivé une fois qu'il n'y ait pas eu assez de polenta. Mais c'est un épisode isolé. Le reste du temps, tous les élèves disposent du même choix en début et en fin de service.

**Certaines surveillantes au primaire ont une manière blessante de parler aux élèves.**

La direction a pris note et va en parler avec les surveillantes.

**Serait-il possible de varier les féculents et de proposer d'autre type comme le riz brun qui a plus d'intérêt au niveau nutritionnel ?**

Les élèves sont censés avoir des féculents à chaque repas. M. Daeffler est bien conscient de la récurrence pâtes riz pomme de terre. C'est pour cette raison que différentes types de pâtes sont proposées et les pommes de terre sont cuisinées de différentes façons, en vapeur, sautées, purée...etc.

Depuis que M. Daeffler travaille au sein du lycée, il a commencé à introduire de la polenta de la graine de couscous pour varier les menus. Les lentilles ont été arrêtées car la lentille vietnamienne n'est pas appréciée par les élèves, tout comme les haricots rouges ou une tentative avait été faite dans le passé et les élèves n'avaient pas du tout aimé.

M. Daeffler est partant pour essayer le riz complet si le coût le permet car plus cher et avec l'aval de sa société.

### **QUESTIONS des élèves :**

**Présence d'insectes ou de petites bêtes dans les assiettes de la part des 6eme!**

Aucune assiette n'a été rapportée en cuisine concernant ce genre d'incident. A l'avenir, il est demandé aux élèves de rapporter l'assiette avec l'insecte.

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

Beaucoup d'élèves ne finissent pas leur repas.

800 000 000 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde.

2015-2016 : 980 élèves et 100 kg d'aliments consommables ont été jetés soit 100 g/élève.

2016-2017 : 1000 élèves et 150 kg d'aliments consommables ont été jetés soit 120 g/élève.

Les grands (self) jettent beaucoup alors qu'ils ont le choix de leur menu.

### Pourquoi cette augmentation ?

- La cantine est au-dessus du grammage normé et ceci depuis plusieurs années
- La mentalité des élèves fait qu'ayant payé les élèves sont en droit de tout prendre et être libre de ne pas tout manger, et aussi la peur d'avoir faim à la fin du repas.

M. Daeffler propose de redescendre au grammage autorisé tout en restant dans les normes recommandées. Pour information, cette expérience a déjà été tentée l'année dernière ou en effet le volume du gaspillage avait baissé mais en contre partie cette baisse de grammage avait connu des réactions négatives de la part des parents. Ceux-ci se plaignaient que les enfants n'avaient pas assez à manger. Cette idée a été abandonnée et un retour à un sur-grammage a été fait.

### PROPOSITIONS de plusieurs actions de sensibilisation :

- 1- Mobiliser les élèves via l'art plastique (sensibiliser les collégiens sans sanctionner) en 2017-2018.
- 2- Sensibiliser les élèves au triage des déchets sur leur plateau (consommable d'un côté et non consommable de l'autre côté) afin de se rendre compte de la quantité de déchets générée.
- 3- Campagne d'affichage sur la faim dans le monde ( « Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre ») et afficher la quantité de nourriture qui est jetée chaque jour.
- 4- Sensibiliser les élèves à la lutte du gaspillage dès le CP par une information faite dans les classes. Charlotte (enseignante) propose un concours de dessin sur le thème du gaspillage.
- 5- Les parents de l'UMPD se sont proposés d'aider à sensibiliser les parents sur la problématique du gaspillage.

**PROCHAINE REUNION DE LA COMMISSION DE CANTINE : Mardi 21 MARS à 14h00**