



Union des Parents  
du Lycée Marguerite Duras



## Réunion de la commission cantine du 21 novembre 2019

14h15

### Liste des participants :

Proviseure

Directeur

**DAF**

Infirmière

Mme Benet - représentant des enseignants du primaire

Mr Foucher - représentant des enseignants du secondaire

Chef-cuisinier LDJ

Directeur LDJ

Mr Sakal - UPMD

Mr Duval - UPMD

Représentants de élèves (Melles Couvendassami, Inès Messad)

La réunion s'ouvre sur une discussion générale concernant la cantine.

### NOMBRE DE REPAS SERVIS

La cantine sert 1150 repas par jour dont 120 à 130 à la cafeteria, qui est accessible dès la classe de 3<sup>ème</sup>. Les élèves disposent également de 60 places assises dans les jardins. Les enfants apprécient la cafeteria et semblent s'autoréguler vis-à-vis du nombre de repas pris là-bas chaque semaine.

### BESOINS SPECIFIQUES

10 à 15 enfants ont des besoins alimentaires spécifiques (problèmes de santé, besoins confessionnels, pratique végétarienne).

### SUR LA THEMATIQUE VEGETARIEN

- 10 assiettes végétariennes sont préparées chaque jour pour répondre aux attentes des végétariens et autres personnes ayant un régime particulier. Ces assiettes sont disponibles pour tout le monde.
- Deux fois par semaine un plat végétarien est proposé à tous les élèves du collège et lycée (une fois un plat européen une fois un plat vietnamien). Environ 200 personnes le prennent lorsqu'il est proposé

- Des repas végétariens sont proposés pour le primaire sur une base irrégulière

Les délégués des élèves demandent plus de choix dans les sandwiches.

Mme Dufourg demande que la signalétique mette clairement en avant la possibilité de manger végétarien et que les élèves, parents et enseignants se joignent à la commission des menus pour délibérer des choix.

Les questions des parents sont discutées une à une, comme suit ;

### QUESTIONS DES PARENTS

- Comment sont quantifiés les repas de cantine et cafétéria ?

Un cahier des charges gramme' est respecté par le prestataire. Ce grammage répond aux normes en vigueur. Des assiettes témoin sont préparées afin que les bonnes portions soient servies. Les enfants peuvent par ailleurs se faire resservir légumes et féculents.

- L'eau des bonbonnes n'est pas bonne.

Le prestataire va voir pour changer (Eventuellement prendre Lavie)

- Que deviennent les repas non distribués des absents non signalés ?

Les repas non distribués sont recyclés (un élevage porcin les récupère). Les quantités recyclées demeurent raisonnables environ 20kg/jour au primaire.

- Ex : un enfant malade part de l'école avant la cantine, la cantine est réglée par avance.

- Pour les absences signalées de moins d'une semaine pour cause de maladie, voyage, compétition sportive ou culturel, les repas sont payés par les parents mais non préparés car enfant noté absent le matin lors de l'appel : où va l'argent ? Pour la cantine afin d'améliorer les repas des enfants ou à l'école ?

D'après les règlements intérieurs, si l'absence ne dépasse pas 5 jours, les frais ne sont pas remboursés. Ils sont perçus par l'école et ne sont pas versés à LDJ.

Notons qu'en cas de sortie organisée par l'école les repas sont fournis, à un coût dépassant celui ordinaire sans pour autant que le supplément ne soit facturé aux parents.

•Est-il possible d'avoir plus de choix pour les salades et sandwichs ? (Végétarien)

La question est notée et sera prise en compte lors de la prochaine réunion concernant les menus

•Le pain des sandwichs n'est pas toujours TOP à la cafétéria.

Le prestataire se fournit chez Big-C, qui produit un pain de qualité. Le problème réside dans le taux d'humidité de l'air qui rend le pain mou. Le prestataire en est conscient et travaille à améliorer les choses. Plusieurs solutions ont été proposées : faire réchauffer le pain, disposer d'un four pour cuire les pâtons livrés par Big-C

•Est-il possible de faire un sondage auprès des enfants afin de connaître leurs goûts (une demande qui peut être faite par les délégués en vie de classe) ?

La chose sera discutée à la commission repas.

•l'information nutritionnelle à la cantine pourrait être améliorée.

Avec l'aide du service infirmier, un affichage par pastilles de couleur va être mis en place pour aider les élèves à faire leurs choix.

•ma petite de 6 ans me dit qu'ils n'ont pas de couteaux pour déjeuner, uniquement cuillère et fourchette et en plastique. Je ne sais pas si c'est vrai mais d'une, le plastique devrait être banni si l'école veut aussi s'inscrire dans un projet de développement durable, de l'autre pour manger proprement les couteaux à bouts ronds sont quand même utiles. Y va-t-il une raison particulière pour laquelle on n'en fournit pas aux enfants ?

Pas de plastique à usage unique à la cantine. Les couverts sont en acier. Si plastique il y a (assiettes ?) ce sont des éléments lavés et réutilisés.

Les couteaux ne sont pas nécessaires car les aliments sont servis déjà coupés. C'est la pratique dans les autres établissements.

•Mes enfants trouvent la nourriture peu variée, or ils sont loin d'être difficile et mangent de tout. Les menus peuvent-ils être publiés sur le site de l'école cela permettrait aux parents de pouvoir voir ce que leurs enfants mangent ? Dans les anciennes écoles de mes enfants, les menus de la semaine étaient affichés à l'entrée de l'établissement

Le LFMD fait mieux encore en mettant les menus en ligne sur le site de l'école et devant le réfectoire.

Les menus sont variés, comme vous pourrez le constater.

•les enfants nous disent qu'il y a toujours les mêmes féculents (riz ou pâtes) et moins de variété qu'avant (polenta, semoule, boulgour, légumineuses : lentilles, quinoa...)

La cantine sert principalement Riz, pâtes et semoule. Boulgour et Quinoa, ne sont pas servis car trop cher et peu disponible en grande quantité.

•Serait-il possible de proposer de la salade verte en plus pour le déjeuner à la cafétéria (salade avec peu de légumes)

Pris en compte pour la commission menue

•pouvez-vous confirmer qu'il n'y a pas de glutamate dans la préparation des plats ?

Pas de confirmation possible car l'industrie alimentaire regorge de ces additifs. En revanche, le prestataire indique qu'aucun MSG n'est ajouté par l'équipe en cuisine et que la cuisine évite d'avoir recours à des produits étant connus pour contenir beaucoup de MSG (comme les fonds par exemple).

•Est-il envisageable de recourir à des légumes hydroponiques, qui sont exempts de pesticides, comme ceux vendus par MekongFarm ou certains producteurs qui vendent chez MM

La question a des implications financières et demande de traiter directement avec les fournisseurs en amont. Deux menus bio sont proposés par mois.

Les représentants de l'UPMD suggèrent d'étudier un approvisionnement direct (1200 repas par jour...) et de quantifier l'impact financier éventuel pour discussion.

•Lycée sans viande une fois par semaine + question sur la réglementation en France

Pas d'obligation actuellement en France.

Cependant, la cantine offre à chacun la possibilité de prendre chaque jour un repas végétarien pour ceux qui le désirent.

•Question d'une élève concernant les repas sans porc ????

La réunion se poursuit avec de nouvelles questions des participants ;

### REPRESENTANTS DES ENSEIGNANTS

La qualité de la viande a baissé et le poisson est mal cuit. Le prestataire prend note.

Substitution de vrai fromage à la vache qui rit. Le prestataire prend note.

Demande d'alterner les légumes afin que ceux servis dans la soupe ne se retrouvent pas également dans l'assiette (le prestataire indique qu'ils évitent de faire cela).

La cantine des petits est très bruyante. Il est demandé de voir si l'on peut faire quelque chose (plafonds antiphonique ou autre)

### REPRESENTANTS DES LYCEENS

Lorsque la pause déjeuner n'est que d'une heure, le temps d'attente à la cantine est trop long.

L'école répond que des 12h30 il n'y a presque plus de queue et suggère aux élèves de retarder leur repas afin d'éviter de perdre du temps dans la file d'attente. L'école peut éventuellement réorganiser l'ordre de passage si besoin.

La séance est levée après avoir convenu des modalités de la commission menue :

La commission repas se réunira une fois par mois et sera constituée des représentants habituels + l'UPMD (Saka et Ludovic en alternance) + représentants des élèves (Lysan Couvendassami 2<sup>nd</sup> B). La première réunion se tiendra le 29 novembre de 11h à 11h30 (Ludovic).

Compte-rendu rédigé par le représentant des parents :

Ludovic DUVAL