



Compte-rendu Commission Cantine Municipale du 16 janvier 2018

Personnes présentes :

Parents : Mmes Noëlle BARRAT, Virginie ARESTAT, Aude MARCELLI

Représentants des enfants : Jade PEDRON,

Représentants de la municipalité : Delphine SCOPEL, Pascale TOUSSAINT,

Personnes excusées :

Frédéric LINNEBACHER, Mme Karine PERROUD.

Retour sur les engagements pris lors de commission cantine du 07/11/2017 :

Affichage des menus :

Les menus sont affichés dans la cour de l'école, sur la porte de la cantine et dans le réfectoire. Les panneaux d'affichage à l'extérieur sont réservés aux enseignantes et à l'association des parents d'élèves, il n'est pas possible d'assurer une communication des menus via ces supports qui sont le plus souvent complets. Les parents sont invités à prendre connaissance des menus sur le site de la municipalité.

Présenter les menus en amont de la commission :

La diffusion des menus préalablement à la tenue de cette commission a été effectuée le 11/01/2018. Ce mode de fonctionnement, apprécié par les parents, sera retenu à l'avenir.

Contacter la municipalité de Saint Antoine de Ficalba :

Comme suite à la remarque faite par un parent lors de la précédente commission cantine, un contact téléphonique a été pris avec la municipalité de Saint Antoine de Ficalba à propos de leur approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique. Il ressort de cet échange qu'ils ont débuté cet approvisionnement depuis le début du mois de janvier de sorte qu'ils n'ont eu qu'un seul apport et que seuls les légumes sont concernés. Ils se fournissent auprès de la plateforme « Sud-Ouest Bio » basée à Saint-Sylvestre sur Lot. Aucune livraison n'est assurée et c'est un employé municipal qui se charge d'aller chercher la marchandise une fois par semaine. Le prix de ces marchandises est plus élevé que le conventionnel, la qualité de ce premier approvisionnement est bonne.

Concernant notre approvisionnement en BIO, il a été précisé que Frédéric commande ce type de marchandises à chaque fois qu'une offre intéressante est proposée pas nos fournisseurs.

Autres actions diverses :

Frédéric veille à réserver la présentation d'une diversité de yaourts pour les repas du mercredi. Il a diminué la quantité de vinaigrette dans les salades.

Examen des menus :

Afin de prendre en compte la remarque des parents ainsi que les préconisations nutritionnelles relatives à la consommation de viande, Frédéric a programmé sur cette période, un repas végétarien par mois soit le 11 janvier et le 8 février. Une fréquence mensuelle de préparation de ce type de repas lui a été demandée.

Les propositions de modification ou d'adaptation des menus ont été étudiées de manière à établir la grille définitive. L'introduction d'épinard a été proposée pour le menu du 22 janvier en complément de l'Ebly. Frédéric propose plutôt d'ajouter un assortiment de légumes coupés en dé que les enfants apprécieront mieux.

Il a été rappelé que les légumes cuits sont apportés dans le repas via les soupes durant la période hivernale. Les enfants les consomment mieux sous cette forme.

Une précision a été apportée aux parents quant au menu du vendredi 19 janvier, à savoir que le terme « fish and ships » ne correspondait pas à du « poisson et frites » mais uniquement à du filet de poisson pané. Il n'y aura pas de frites proposées pour ce menu mais uniquement des carottes sautées comme accompagnement.

Les parents suggèrent l'introduction de légumes tels qu'épinard, panais ou patate douce en mélange avec la pomme de terre, à servir sous forme de purée. Cette proposition sera communiquée au cuisinier.

Les parents demandent si les légumes utilisés pour la préparation des repas sont frais.

La volonté de la municipalité de privilégier la mise en œuvre de **fruits et légumes frais et de saison** a été rappelée. Des moyens en matériel et en personnel ont été mis à disposition en cuisine à cet effet.

Les parents apprécieraient d'avoir connaissance de l'état physique (frais, surgelé ou conserve) des garnitures de légumes accompagnant le plat chaud. Un code couleur ou autre signe distinctif indiqué sur les menus est suggéré. De même il serait judicieux de reporter sur le menu la mention de la certification BIO lorsqu'elle se justifie. La faisabilité de cette mesure sera étudiée.

Jade nous a fait part de son souhait d'avoir du steak et des frites. Nous soumettrons au cuisinier.

Appréciation des repas :

Un retour a été demandé à Frédéric à ce propos pour ce qui concerne la période précédente. Il en ressort que les légumes secs (lentilles corail, pois chiche ou haricots blancs) proposés en salade en entrées froides n'ont pas été appréciés, ce qui a occasionné beaucoup de déchets. Ce test n'est pas concluant pour le moment.

De même, il a indiqué que les desserts lactés préparés par ses soins (semoule, riz au lait, œufs au lait) n'étaient pas appréciés des enfants.

Frédéric a proposé de rencontrer les enfants périodiquement afin de recueillir leur ressenti à la fin du repas, notamment en cas de retour important de plat non consommé. Cette proposition a été retenue et les données seront remontées lors des futures commissions cantine.

Les parents proposent également à la municipalité d'effectuer un test d'évaluation de l'appréciation des enfants quant aux repas servis. Les modalités pratiques de réalisation restent à définir.

Fonctionnement de la cantine :

A la demande des parents les points suivants ont été précisés :

- les horaires de la cantine sont : 12h à 13h. Il y a un seul service, mais les enfants de maternelle et CP bénéficient d'un temps calme en entrant à la cantine 15 mn avant les plus grands,
- Le nombre d'enfants inscrits pour fréquenter la cantine est de 90.
- Le personnel affecté à la confection des repas comprend le cuisinier Frédéric qui, à sa demande en cas de nécessité, est aidé en cuisine le matin par Nathalie.

Date de la prochaine réunion : le mardi 13 mars 2018 à 18h30 à la mairie.

En complément, afin de faire le bilan de l'année écoulée, il a été acté qu'une dernière réunion sera programmée fin mai début juin sur la semaine 22 ou 23 de manière à faire un point sur l'année écoulée et voir pour l'année à venir.

En vous remerciant de votre participation et de vos échanges, bien cordialement.

Delphine SCOPEL

Pascale TOUSSAINT