

Compte-rendu Commission Cantine Municipale du 31 janvier 2019

Personnes présentes :

Le cuisinier : Frédéric Linnebacher ;

Les parents : Mme Noëlle Barrat.

Représentants des enfants :

Représentants Maison de l'enfance :

Représentants de la municipalité : Delphine Scopel et Pascale Toussaint,

Les menus ont été présentés pour la période scolaire du **11 mars au 12 avril 2019**.

L'attention est attirée sur certaines remarques faites par les enfants :

- Parfois le plat « chaud » est présenté à table à une température trop basse qui n'est pas satisfaisante pour apprécier sa consommation ;
- Le temps de repas est très bruyant ;
- Certains jours il y a beaucoup de nourriture jetée faute d'avoir été consommée ;
- Les morceaux de viande en sauce sont parfois très gras ;
- Le menu du jour annoncé sur l'affichage n'est pas toujours respecté.

Sur ces divers points, Frédéric indique que concernant la température des aliments servis, il a certaines fois des difficultés à maintenir en température les plats qui passent au four faute d'avoir suffisamment de place pour y loger la totalité des contenants en même temps. Si cela était envisageable, il souhaiterait qu'il y ait un décalage dans le temps plus important entre le début du service des petits et celui des plus grands. Ceci permettrait également d'atténuer les nuisances sonores.

Les représentantes de la municipalité rappellent que la pause méridienne concerne également l'organisation des Temps d'Activité Périscolaire dont il a été longuement discuté préalablement à leur mise en place. Ces remarques seront néanmoins transmises aux membres de la commission municipale « enfance et jeunesse » afin d'évaluer les suites possibles.

A propos de la nourriture jetée, Frédéric explique que parfois les enfants n'apprécient pas le met servi, c'est le cas notamment de la ratatouille, et dès lors il y a beaucoup de restes à éliminer.

Il a été décidé, de diminuer la quantité préparée et de la compléter avec un féculent lors des repas pour lesquels il est prévisible qu'une majorité d'enfants ne soient pas « enthousiastes » au vu de la nature du plat proposé. Il sera rappelé au personnel encadrant et au personnel de service la nécessité de sensibiliser les enfants à la notion de réduction du gaspillage alimentaire.

Au sujet du taux de graisse dans la viande, Frédéric précise qu'il essaie au maximum de prendre de la viande sous signe de qualité type Label Rouge mais que parfois lorsqu'il prend des produits de moyenne gamme la présence excessive de gras est à déplorer.

Il est rappelé par la municipalité que le souhait est d'acheter des matières premières de qualité, peu transformées et issues de production française, locale si possible.

Pour ce qui à trait au respect des plats annoncés sur le prévisionnel de menu, il est vrai que certaines composantes divergent parfois. Cet état de fait résulte d'un défaut de livraison des marchandises en temps voulu. Ceci se produit généralement le lundi pour ce qui concerne l'approvisionnement en légumes frais. Ceci implique pour Frédéric de préparer rapidement une entrée de substitution, il s'agit en l'occurrence d'un taboulé détenu en réserve. Comme ce type d'entrée, du fait de la partie semoule, est un féculent qui déséquilibre le menu au plan nutritionnel, il est proposé à Frédéric de disposer plutôt d'un stock de macédoine de légumes en conserve à substituer aux crudités lorsqu'elles sont indisponibles.

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

Delphine Scopel

Pascale TOUSSAINT