

Compte-rendu de la commission cantine extraordinaire du 20 mars 2015 à la mairie de Bajamont

En présence des représentants de la mairie : Claude PRION et Pascale TOUSSAINT et du cuisinier: Guillaume BUGAREL

La municipalité a organisé cette rencontre afin de donner suite aux remarques qui lui sont parvenues la semaine dernière de la part de trois familles (un courrier transmis via la directrice de l'école à destination de la commission cantine et des remarques orales faites à la secrétaire de mairie) rapportant la médiocrité des repas servis depuis que le nouveau cuisinier Guillaume officie, amenant leurs enfants à ne quasiment rien manger hormis du pain dont ils se garnissent les poches afin de le consommer pendant la récréation.

Tout d'abord, une information sur les modalités de constitution des repas est donnée :

1- Dispositions réglementaires :

Un décret et un arrêté du 30 septembre 2011 d'application depuis le 1er septembre 2012 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire fixent l'objectif d'équilibre nutritionnel à atteindre lors de l'établissement des repas.

La réglementation prévoit :

- des objectifs de **fréquence** par catégorie d'aliments sur une base de 20 repas successifs ;
- des objectifs de **diversité**, sous forme de fréquence minimale pour certaines catégories d'aliments qui contiennent des nutriments précieux (produits laitiers, fruits et légumes frais, légumes secs, féculents, eau, pain...) et de fréquence maximale pour d'autres catégories d'aliments qui renferment des nutriments en surabondance (produits gras et produits renfermant des sucres simples) ;
- des **tailles de portion** en fonction de la classe d'âge à laquelle l'enfant appartient pour les produits les plus gras et les plus sucré ;
- Le repas comprend nécessairement un plat principal avec une garniture et un produit laitier ;
- Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats (NB : ces condiments ne sont pas servis à notre cantine), le pain et l'eau sont à disposition sans restriction ;

2- Recommandations nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition :

Quatre trames annuelles (hiver, printemps, été et automne) reprenant des catégories d'aliments servent de base lors de l'établissement des menus pour une période de trois mois.

Ces trames sont établies et ajustées en prenant en compte les recommandations du plan national nutrition santé dont les objectifs nutritionnels généraux sont les suivants :

- augmenter la consommation de fruits, légumes et féculents ;
- diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- augmenter les apports de fer ;
- augmenter les apports calciques.

Sur la base de ces trames les menus sont établis par le cuisinier pour une période de 3 mois après validation lors de la commission cantine.

3- Commission cantine communale :

Cette commission comprend des représentants des élèves, des parents, de la crèche, du centre de loisir et de la municipalité. Elle se réunit trimestriellement afin de valider les menus proposés pour la période des trois mois à venir. C'est aussi le lieu pour débattre de divers sujets relatifs aux conditions d'accueil des enfants à la cantine.

Un courrier est adressé aux parents en début d'année afin de les informer de l'existence de cette commission et de leur proposer d'y participer. Y viennent tous ceux qui le souhaitent.

Un compte-rendu est rédigé à l'issue de chaque réunion et diffusé à chaque participant par messagerie électronique. La dernière commission cantine s'est tenue le 05 mars 2015, un seul représentant de parents y a participé.

4- Échanges entre participants :

Ensuite, la parole a été donnée aux parents afin de savoir quels étaient les griefs à formuler à l'encontre de la qualité des repas proposés à la cantine de manière à améliorer cette prestation de service proposée par la municipalité :

Il est apparu que les personnes qui se sont exprimées étaient globalement satisfaites des menus proposés depuis la prise de fonction de Guillaume. Une maman a fait part de son ressenti en précisant avoir un de ces deux enfants difficile quant aux goûts culinaires, qui le demeure et mange peu, alors que l'autre, qui l'est beaucoup moins, se régale. Selon elle, l'arrivée de Guillaume n'aurait pas eu d'incidence notable sur le comportement de ces enfants à la cantine. Aucun dans l'assemblée ne paraissant à l'origine des réclamations précitées il a été demandé de connaître la teneur du courrier de mise en cause, lequel, sous couvert d'anonymat, a été lu de manière à porter à la connaissance des personnes présentes la nature exacte des reproches formulés à savoir : « Les préparations culinaires se sont fortement dégradées depuis ces dernières semaines. A priori, de telle façon que les enfants ne mangeraient quasiment rien ».

Cependant, les points suivants ont été signalés :

- Le changement de cuisinier a induit une nouvelle façon de faire en cuisine qui s'est reportée sur la saveur des plats. L'usage de légumes frais ou surgelés plus goûteux à la place de légumes en conserves a fait que certains enfants ont été déroutés par ce changement, ce d'autant qu'il n'a pas fait l'objet d'une communication préalable vers les familles qui auraient pu s'en faire le relais auprès de leurs enfants afin d'en discuter avec eux. En effet, lors de sa prise de fonction, il a été demandé à Guillaume de mettre en œuvre des produits frais de saison ou surgelés et de limiter les conserves afin de faire des plats nouveaux, attractifs et plaisants, de manière à éveiller les sens gustatifs et olfactifs des enfants. Pascale TOUSSAINT reconnaît ne pas avoir correctement communiqué à ce propos auprès des enfants et des familles et regrette vivement les incidences négatives générées. Il va être réfléchi à la possibilité d'organiser une consultation des enfants de manière de recueillir leur avis sur les repas qui leur sont proposés.
- Les enfants n'ont pas toujours les mêmes pratiques alimentaires à la maison qu'à la cantine. Certains parents sont satisfaits que leurs enfants découvrent de nouvelles saveurs et de nouveaux mets et conviennent que plusieurs essais sont souvent nécessaires avant que l'enfant apprécie la nouvelle saveur proposée. Cependant, il est fait remarquer que le changement est un peu trop brusque et qu'il serait appréciable que les notes aromatiques des plats inhabituels soient un peu moins prononcées. Il est suggéré que les menus « typiques » comportant des préparations culinaires très éloignées des pratiques habituelles soient maintenus mais qu'ils fassent l'objet d'une présentation préalable aux enfants de manière à leur fournir les explications nécessaires à cette découverte de nouvelles saveurs. Il est

demandé à Guillaume de réfléchir à la meilleure manière de préparer les enfants à cette découverte. En outre, lors de la présentation de plats nouveaux manifestement très typés il serait judicieux de prévoir un plat de substitution plus classique afin d'éviter que les enfants les plus réfractaires ne sortent de table le ventre vide.

- L'attention est attirée sur le rejet quasi unanime par les enfants du goût acide résultant de l'addition de jus de citron dans les endives en salade. Guillaume précise avoir pris note de cette réticence et dorénavant ne pas utiliser de citron et préférer l'emploi de vinaigres doux de type balsamique pour les assaisonnements.
- Tous s'accordent à trouver la qualité des viandes servies insatisfaisante car trop souvent grasses, filandreuses et peu tendres. Guillaume reconnaît que la qualité de la viande livrée n'est pas toujours satisfaisante. Il lui a été demandé de chercher un autre fournisseur, le mieux disant sera sélectionné.
- Pascale TOUSSAINT expose d'autres remarques faites à propos des repas lors de la dernière commission cantine du 5 mars et attire l'attention sur un point signalé concernant le côté insipide de certains plats dont le goût ne serait pas assez relevé. Peut-être faut-il analyser cette sensation en rapport avec la faible adjonction de sel. Il a donc été décidé de disposer des moulins contenant un mélange « 5 baies » sur chaque table à disposition des enfants du second service. Mesure mise en place depuis peu dont il sera nécessaire d'évaluer la pertinence et à propos de laquelle un retour sera fait lors de la prochaine commission.
- Il est demandé s'il y a beaucoup de retour d'aliments non consommés après le service à table. Guillaume précise qu'il n'y a pas trop de retour mais qu'il n'est pas en mesure de quantifier précisément cette proportion. La possibilité d'effectuer un enregistrement plus précis des quantités jetées sera examinée par la municipalité de manière à avoir une idée plus fiable et limiter autant que possible le gaspillage.
- Un parent déplore les difficultés d'accès au sucre pour les enfants lors de la consommation de yaourt nature et souhaiterait que des yaourts sucrés soient distribués aux enfants qui le souhaitent. Les modalités de distribution du sucre ont été définies en début d'année scolaire et inscrite sur « la charte cantine ». A savoir que les animateurs disposent d'une boîte de sucre roux et en donnent à tout enfant qui lui en fait la demande sans le dissuader. D'autres parents n'acceptent pas que des yaourts sucrés soient distribués aux enfants. Afin d'essayer de concilier l'inconciliable et en gardant à l'esprit les recommandations nutritionnelles visant à une distribution du sucre avec discernement et modération, il est décidé de ne pas présenter de yaourts préalablement sucrés afin de ne pas inciter à la consommation ceux qui s'en passent et de disposer quelques dosettes de sucre préemballé à l'intention des enfants qui souhaitent sucrer. Les animateurs voudront bien veiller à ce que chaque enfant ne prenne qu'une seule dosette par yaourt. Guillaume propose de servir de temps à autres des yaourts aux fruits. Il est rappelé que d'autres matières sucrantes sont proposées en alternative au sucre telles confiture, coulis, jus d'agave, miel, compote... Par ailleurs, il est précisé que le yaourt appartient à la catégorie des produits laitiers contenant au moins 100g de calcium et qu'il ne peut pas être remplacé par un dessert.
- Il est suggéré de proposer de temps à autre des menus « plaisirs » aux enfants comprenant des aliments qui, bien que peu « diététiques », sont généralement appréciés de tous tels poissons panés, beignets de poisson, croquettes de volailles, croque-monsieur... Guillaume verra avec les enfants de manière à établir de temps à autre un menu de leur choix ayant l'assentiment du plus grand nombre.
- Le rôle pédagogique des animateurs est mis en cause par quelques personnes.
- De nombreux parents signalent ne pas être informés de la date ainsi que du contenu des compte-rendus relatifs aux commissions cantine (**prochaine réunion commission cantine le 11/06/2015**). Il est décidé que le compte-rendu relatif à la présente réunion diffusé par écrit dans chaque cahier de liaison sera le moyen d'informer les parents qu'un exemplaire des CR sera consultable sur **le site internet de la commune sous l'onglet « enfance et jeunesse » puis « restauration scolaire »**. En complément, le CR sera affiché sur le

panneau de l'école et celui de la maison de l'enfance.

En vous remerciant pour votre participation et vos échanges.

PS : Les personnes qui n'ont pas pu assister à cette rencontre et qui souhaiteraient exprimer un avis à propos de l'accueil des enfants à la cantine peuvent en faire part au secrétariat de la mairie par envoi d'un message par voie électronique à l'adresse : secretariat.mairie@bajamont.com ou tout autre moyen à leur convenance.

Claude PRION

Pascale TOUSSAINT