

Compte-rendu du déjeuner des représentants des parents d'élèves à la cantine

18 Décembre 2018

Présents :

Audrey Gires et Marina Faye pour les représentants des parents d'élèves.

Représentants de la mairie :

- Monsieur Fabien PRADON, Pôles Éducation– Restauration Collective
- Madame Laetitia DEVILLARS, Adjointe au Maire, Restauration collective et Conseil Municipal des Jeunes.
- M Jean-Loup Billard, coordinateur du VAL
- Mme Sandrine Locqueneux, adjointe au maire, directrice du VAL
- Le responsable d'Élior, prestataire de restauration scolaire de Courbevoie.

Depuis 2015 c'est Élior le prestataire restauration de la ville de Courbevoie. C'est un contrat d'un an renouvelable 3 fois. Début 2019 un appel d'offre ouvert à tout prestataire sera étudié.

Certains critères sont obligatoires dans la prestation demandée à Élior par la ville de Courbevoie :

- 1 produit Bio par jour
- L'exigence viande : race à viande / label rouge ou CQC
- Le grammage le plus haut

Menu servi : carottes râpées et céleri rapé (au choix avec ou sans assaisonnement) / boulettes de veau sauce basquaise / ébly bio / fromage brie / île flottante

Entrée : précédemment nous avons demandé la possibilité de choisir la quantité d'assaisonnement. Cette demande a pu être mise en place car la vinaigrette est faite sur place par le personnel de cantine

Plat principal : étant donné qu'il est servi par le personnel de cuisine, l'enfant peut demander la quantité de sauce souhaitée

Accompagnement Ebly : standard – Fromage : bon – Île flottante : bonne. Pain : baguette fraîche - Eau fraîche

Il est important de signaler qu'Élior ne rajoute pas de sel aux différents plats servis dans les établissements scolaires.

PREAMBULE

Les enfants sont invités à passer aux toilettes pour se laver les mains avant de passer à table.

En cette période de fin d'année les porte-manteaux étaient bondés. Certaines vestes suspendues un peu à la hâte risquent de tomber. Nous avons néanmoins indiqué qu'il manque des porte-manteaux.

Un contrôle des couverts, verres, ..., est effectué 2 fois par an. Le rachat se fait une fois par an.

Tous les couverts sont toujours lavés au lave-vaisselle spécial collectivités (capot de lavage). En cas de panne de celui-ci des couverts en bambou (au lieu du plastique) viennent remplacer les

autres depuis 2019.

Les plateaux sont rincés entre chaque service ; il se peut qu'ils soient un peu mouillés lors de leur réutilisation. La solution afin d'avoir des plateaux secs serait d'en avoir davantage, mais un problème de stockage apparaîtrait.

ORGANISATION

La cantine fonctionne en service continu de 11H30 à 13H00.

Les maternelles sont les premiers à manger et sont attablés avec leurs ATSEM ; ils sont servis à table par le personnel de cantine. Ils mangent en plus grande quantité et mieux. Afin de les sensibiliser au gaspillage, un élève par table est désigné afin de débarrasser l'entière table à la fin du repas.

Les élémentaires viennent manger quand ils ont faim entre 11h30 et 12h45. Ils pointent à l'entrée afin de vérifier que tous ont bien mangé.

Ils se servent (entrée, fromage, dessert, pain) au self-service situé au fond de la salle. Ce self maintient les aliments entre 3° et 6° ; s'ils ne sont pas consommés, ils sont jetés.

Le plat de résistance est servi chaud (toujours au self) par les cuisinières.

Chacun débarrasse son plateau, vide son assiette dans un contenant approprié afin de récupérer les restes (la Table de Tri).

Ceci a 2 buts :

1. sensibiliser les enfants au gaspillage qu'ils provoquent,
2. **les restes sont récoltés par l'entreprise Moulinot (Entreprise Sociale et Solidaire)** qui les transforme en gaz, électricité ou compost pour les agriculteurs de l'île de France.

APPROVISIONNEMENT DES CUISINES – RÉCHAUFFEMENT DES PLATS

Les aliments arrivent 2 ou 3 fois par semaine depuis les cuisines de Elior dans des barquettes en polypropylène garanties sans bisphénol, sans phtalates, sans perturbateurs endocriniens.

Le réassort/réajustement en fonction des quantités réellement nécessaires se fait de façon quotidienne.

Les barquettes sont placées dans des fours qui chauffent les aliments à une température maximum de 130°. Pour information, en-dessous de 160° il n'y a pas de diffusion de particules sur les aliments.

Les aliments sont ensuite versés dans des barquettes en aluminium et servis à table ou au self.

MENUS ET QUALITÉ DES ALIMENTS

Ceux-ci sont réglementés par le GEMRCN "Groupement d'Etude des Marchés en Restaurant Collective et de Nutrition".

Il détermine les apports journaliers recommandés, le grammage et la fréquence d'apparition de tout aliment. Le but est de réduire le sel, le sucre et l'obésité.

Les menus comprennent 1 produit bio par jour et sont composés de :

- 1 entrée
- 1 plat :
 - 1 viande issue de races à viandes (Porc CQC, Volailles label rouge, Agneau

- français), ou 1 poisson de « pêche durable » (label MSC)
- 1 légume ou 1 féculent
- 1 fromage ou produit laitier
- 1 dessert ou 1 fruit
- Pain issu de boulangeries locales (plusieurs en alternance)

CHAÎNE DU FROID

Les aliments sont soumis aux normes établies par la DDPP - Direction Départementale de la Protection des Populations. Afin d'éviter la prolifération de bactéries, celle-ci doit être respectée, c'est pour cette raison que les fruits sont souvent trop froids pour nos enfants.

NIVEAU SONORE

La cantine est bruyante, comme tout lieu de restauration collective fréquenté par des enfants.

Un plafond phonique est déjà mis en place, mais apparemment insuffisant.

Des paravents isophoniques ont déjà été envisagés mais non retenus car ils empièteraient sur l'espace disponible et demanderaient une manipulation supplémentaire.

Nous avons à nouveau remonté à la mairie les plaintes de plusieurs enfants concernant une dame de service qui crie sur les enfants régulièrement. Le responsable du personnel de service en sera informé.

SÉCURITÉ

Nous avons à nouveau remonté le fait que la porte arrière de la cantine reste souvent ouverte pendant que les dames de service font leur pause cigarette, ce qui n'est pas acceptable. Le responsable du personnel de service en sera informé.

GÂCHIS ALIMENTAIRE

Les déchets sont pesés chaque jour afin de réaliser un concours entre 3 écoles (Armand Sylvestre, Guynemer et Rodin) à qui gaspille le moins ! Le poids de leurs déchets sont comparés au poids des animaux (le but est d'arriver à gaspiller une fourmis, pas un éléphant).

Ce dispositif sera étendu à toutes les écoles de la ville en 2019. Pour le moment, à Mermoz le pain et les fruits sont récupérés pour le goûter et les denrées non réfrigérées et emballées sont données à l'épicerie solidaire.

Le repas du jour était au goût des enfants et il n'y avait donc pas beaucoup de gâchis. Les animateurs regardent les plats de chaque enfant avant qu'ils ne passent à la table de tri. Les enfants ne sont pas obligés de manger, mais fortement invités à goûter à tout. Ceci, dans le but de poursuivre l'éducation de leurs palais. Un enfant qui ne veut pas goûter n'est pas obligé.

CONCLUSION

Nous avons trouvé la nourriture assez bonne et l'ambiance globalement bonne. Les enfants sont très disciplinés, assez calmes, mais un peu bruyants lorsque la cantine est pleine. Ils se lavent les mains, font la queue pour rentrer, posent leurs manteaux, font la queue pour se servir, se mettent à table et se servent en eau. Le repas se passe également sans agitation. **Nous aimerions un peu plus d'encadrement pour vérifier qu'ils boivent de l'eau.** Ils lèvent la main ensuite pour indiquer qu'ils ont fini et ne se lèvent pas avant que l'animateur les ait autorisé.

La mairie fait des efforts sur les menus (les représentants sont d'ailleurs consultés sur les menus de la cantine): en plus d'1 produit bio par jour, ils souhaitent développer encore plus le circuit court ainsi que les fruits et légumes de saison. Des avancées sont faites également en terme de lutte contre le gaspillage alimentaire et seront bientôt implantés dans notre école.

Nous avons seulement signaler les points suivants:

- dame de service qui crie sur les enfants
- personnel de service qui laisse la porte de la cantine ouverte
- ajout de porte-manteaux dans la cantine
- plus de vigilance sur le fait que les enfants boivent pendant le repas

RAPPEL: APPLICATION BON'APP

MENUS CANTINE

Depuis 2015, la ville de Courbevoie a mis à disposition des parents une application gratuite permettant la visualisation des menus depuis un smartphone ou une tablette.

Comment ça marche ?

1. **Télécharger l'application Bon'app** sur Play Store (Android) ou iTunes (iOS)
2. **Créer un compte** en inscrivant une adresse email valide
3. **Sélectionner l'école** de votre enfant Il est aussi possible de se rendre sur l'outil en ligne en flashant le QR Code ci-dessous

