

COMMISSION CANTINE

Réunion du vendredi 23 novembre 2012

Les présents :

Direction : Mme DUPOUTS –Mme ROCQUET –Mr MOLINA

Scolarest : le Chef cuisinier et le Responsable du secteur du groupe COMPASS

Collège : Mme PALUSTRAN

Comptabilité : Mme MARTY

Présents : 2 élèves par niveaux de classe

Parents d'élèves : Mme SENTENAC et Mme SABALOT

PAROLE AUX DELEGUES DES ENFANTS

CP

- Les enfants apprécient de choisir leur repas
- On porte un plateau, on débarrasse seul son plateau
- On se sert à boire tout seul
- Les desserts sont bons
- Avoir des coussins, quand on arrive car souvent il n'y en a plus
- Le plateau et les assiettes sont trop petits souvent on n'a pas assez de place si on prend une entrée.
- Souvent on nous oblige à prendre de la viande surtout des boulettes avec de la sauce
- On préférerait du poisson, du poulet, de la dinde sans sauce ;;; de la saucisse
- Il n'y a pas assez de poisson avec des légumes (salade, haricots verts, courgettes, petits pois, brocolis...)
- La sauce est trop forte, juste un peu d'huile et de vinaigre suffiraient.
- On attend longtemps devant la porte avant le repas
- Les grands ont du sel et pas nous

CE1

- Les tables sont propres
- La cuisine est bonne
- Avoir le choix entre plusieurs plats
- C'est bien d'avoir un micro onde
- La décoration du Self est agréable.
- Ca serait bien que les petits mangent avec nous, on pourrait les aider
- J'aimerais que l'on mange sur les tables rondes comme les collégiens
- J'aimerais que l'on puisse déjeuner avec des surveillants
- J'aimerais que l'on passe la carte tout seul
- Ne pas être forcé à manger
- On trouve qu'il y a trop de bruits
- Parfois, on ne peut pas attraper les entrées et les desserts, trop loin

CE2

- J'aime les légumes, les frites, steak haché, les carbonara
- La possibilité de faire son plateau
- L'ordre de passage tous les CE2 ensemble
- Des chewing gum sont collés sous les tables
- Plus de légumes, haricots verts
- Ils aimeraient que la viande soit plus cuite

CM1

- Nous pensons qu'il y a beaucoup de choix
- Nous adorons, les pizzas, les frites, les nuggets, les pâtes, les tomates, le maïs et le jus de pomme.
- Les personnels de service sont agréables.
- J'aime quand on me demande poliment ce que je veux.
- Donner ou proposer le même plat pour tout le monde, les enfants qui arrivent à la fin du service, on le droit à autre chose.
- Les primaires aimeraient manger sur des tables rondes.
- Les couverts ne sont pas toujours propres.
- Les pâtes et le riz ne sont pas assez salés et la purée est pleine d'eau
- Près des fenêtres, on a trop chaud, on aimerait bien avoir des rideaux.
- Nous aimerions avoir plus de propreté (table, chaise, sol)
- Ne pas changer de place à la demande des collégiens pendant le repas
- D'être pressé à la cantine

CM2

- On aime l'eau fraîche, le choix des plats, les occasions festives
- Equipe sympathique : merci Mathieu pour ta cuisine et ta bonne humeur
- La mise en place des deux rampes : cela va plus vite ; on attend moins dehors
- Nourriture très bonne ; les desserts sont bons
- Possibilité de se resservir
- Repas équilibrés
- Hygiène
- Aimeraient être moins pressés par les surveillants ou les collégiens pour laisser leur place aux autres
- Chaises souvent sales en arrivant
- Couverts mal lavés
- Propreté des carafes.
- Plus de choix dans les sauces à salade
- Avoir des frites plus souvent
- Ils aimeraient avoir des rations comme les collégiens,
- Ils trouvent injuste que les bons plats ne soient pas resservis deux fois (frites, lasagnes...) alors qu'ils ont le droit pour un plat moins apprécié (épinards)

6ème

- Ils aiment beaucoup le choix des plats
- Ils aimeraient avoir plus de temps pour déjeuner

5ème

- Le personnel est aimable et sympathique
- Ils n'apprécient pas que le reste des plats de la veille soit resservi le lendemain au service de 11h15

4ème

- A améliorer le « rab » qui n'est pas équitable => le cuisinier explique que la possibilité de donner du « rab » dépend des quantités qui restent et surtout des légumes qui sont au menu.

Pas de représentants pour les 3èmes

PAROLE AUX PARENTS D'ELEVES :

1. Combien de repas sont-ils pris au self par jour et quels sont les horaires d'ouverture du self ?

Tous les jours 620 à 640 repas sont servis au Self entre 11h15 et 13h45 encadrés par 3 personnes. 5 Personnes et le Chef Mathieu sont présents dont 3 personnes à la plonge, 1 personne à chaque rampe et 1 au réapprovisionnement de la personne.

2. Combien de personnes encadrent les maternelle ?

- a. 3ATS et des collégiens bénévoles
- b. Dans la grande salle, 2 surveillants

3. Les repas sont-ils équilibrés ? Oui

4. De combien d'éléments le menu de tous les enfants doit-il être composé ?

5 composants dans tous les plateaux :

- 1 entrée (au choix une crudité, une entrée protéinée (pâté, œuf dur..) ; un féculent (taboulé)
- 1 viande ou poisson ou œufs au choix,
- 1 légume et/ou féculent,
- 1 fromage (à la coupe, ou portion ou laitage)
- 1 dessert (pâtisserie, fruit, compotes, salades de fruits).

5. Problèmes de choix des plats en fin de service

Le cuisinier propose de mettre de côté une partie des hors d'œuvre afin de les ressortir et ainsi donner plus de choix aux classes qui passent en dernier. Chaque jour 2 plats principaux sont faits et souvent 1 part plus vite que l'autre. Le cuisinier ajuste de plus en plus ces menus et les quantités.

6. Les repas sont-ils les mêmes pour tous les enfants ? La même quantité pour tous ?

Bien sûr, les parts sont différentes suivant le niveau primaire et collège.

7. Tout est cuisiné sur place : traçabilité des aliments, tout est frais sauf les légumes surgelés.

8. Selon la loi de 2011, le sel est interdit sur les tables

Réflexion collégiale (Direction et Scolarest) qui est revenue souvent :

Les enfants qui ont l'habitude de manger des légumes et des fruits à la maison en mangent plus facilement à la cantine.

Réflexion du cuisinier

Le cuisinier propose une assiette contenant des légumes mais la grande majorité des enfants choisit les féculents. Le chef cuisinier a invité les parents délégués à venir déjeuner à la cantine pour se rendre compte par eux-mêmes du fonctionnement de la cantine.

Conclusion :

Voici les différents sujets abordés lors de cette réunion, les échanges avec la Direction et Scolarest ont été intéressants et constructifs, ils ont vraiment été à notre écoute mais depuis cette réunion, d'autres questions et problèmes ont été posés par les parents sur le blog « cantine », il faudrait que la Direction puisse aller regarder et répondre aux parents.

Madame SABALOT et Madame SENTENAC

Questions des classes élémentaires

Avec les deux élèves de CM1 représentant leurs camarades du primaire, nous avons listé les questions ou problèmes les plus fréquemment posés, afin de demander des réponses lors de la Commission. Questions et réponses ci-dessous :

Thérèse Rocquet

Question 1 : celle de la propreté

- 1- Couverts mal lavés (CM2b, CM2a, CM1a)
- 2- « plus de propreté » (CM1b)
- 3- Chewing-gums collés sous les tables
- 4- Les collégiens crachent dans les carafes

Réponses :

- 1- Les couverts sont lavés selon un processus rigoureux conforme à la législation, mais il peut arriver que certains ressortent sales de la machine (par exemple lorsque deux couverts sont restés « collés » ensemble pendant le lavage). Dans ce cas, prendre un couvert propre et déposer le couvert sale dans le panier prévu à cet effet pour qu'il soit relavé.
- 2- La cantine est nettoyée à fond après les services, selon les règles d'hygiène en vigueur. Ce ne sont pas moins de 650 personnes qui déjeunent au self, alors, forcément, lorsque les derniers arrivent, le sol et les tables ne sont plus aussi impeccables qu'en début de service. C'est désagréable, mais on n'y peut rien.
- 3- Chewing-gums : une poubelle est à disposition à l'entrée de la cantine, chacun doit se discipliner pour le bien-être de tous.
- 4- Carafes : le signaler à Claire ou toute autre personne surveillant la salle, déposer la carafe pour qu'elle soit nettoyée et aller en chercher une autre.

Question 2 : les tables rondes

Les élèves de CM2b, CM2a, CM1a, CE1a ont demandé à déjeuner sur les tables rondes.

Réponse : nous n'accédons pas à cette demande, les tables rondes sont réservées aux collégiens.

Question 3 : ne pas être pressés.

Les élèves de CM2a et CM1b ont demandé à ne pas être pressés de terminer leur repas.

Réponse : en général, les enfants ont largement le temps de manger. Cependant, le self n'est pas un espace de jeu, ni un café pour discuter : lorsque le repas est terminé, il faut laisser la place aux suivants !

Question 4 : deux questions des CP

- Demande d'avoir des coussins

Réponse : les coussins sont réservés aux élèves les plus petits en taille, il n'est pas question d'en acheter pour tous les élèves.

- Le plateau est trop petit

Réponse : non, le plateau n'est pas trop petit. Si certains élèves de CP n'arrivent pas à tout faire rentrer sur leur plateau, c'est qu'ils mettent leur assiette au milieu (comme lorsqu'on met le couvert à la maison). Le plateau n'est pas une table mais un objet pour transporter : si on met l'assiette dans un coin du plateau, tout rentre ! Matthieu nous en a fait une démonstration lors de la Commission.

Question 5 : obligation à manger

- « ne pas être forcés à manger » (CE1b)
- On nous oblige à prendre de la viande (boulettes et sauce) CPb

Réponse : les enfants sont incités à manger de façon équilibrée parce que c'est important pour rester en bonne santé. Cependant, personne n'oblige un enfant à manger ce qu'il ne veut pas manger. Les enfants ne sont pas non plus obligés de terminer leur assiette ou de manger tout ce qu'ils ont mis sur leur plateau. Ne pas confondre « inciter » (pour le bien et l'éducation alimentaire de l'enfant) et « forcer » (ce qui serait manquer de respect à l'enfant).

Question 6 : trop de bruit !

Problème soulevé par les élèves de CE1b et CE2b

Réponse : C'est un vrai problème, et c'est le problème de tous les lieux de restauration collective (y compris les restaurants d'entreprise). En effet, le temps de repas est un moment convivial : il n'est pas question d'interdire de parler ou de rire. Et lorsque de nombreuses personnes parlent et rient en même temps, cela fait du bruit. Il faut cependant noter que l'acoustique de l'espace a été réalisée de façon à absorber les sons, ce qui fait que cela reste raisonnable par-rapport à d'autres lieux de restauration collective. De plus, les surveillants interviennent lorsqu'il y a des débordements.

CONCLUSION DES DIRECTRICES

La cantine n'est certes pas parfaite mais :

- 650 personnes y déjeunent chaque jour : cela entraîne parfois des dysfonctionnements. Madame Dupouts et son équipe vont s'efforcer d'améliorer l'organisation du passage des classes de collège.
- Le prix des repas : **l'école ne fait aucun bénéfice sur la cantine**. Les prix sont ajustés : ils comprennent les fournitures du repas, le personnel de cuisine, la surveillance des enfants, les charges liées au fonctionnement (entretien des locaux, du matériel, achat de la vaisselle...). De plus, l'établissement ne bénéficie d'aucune subvention publique.
- Il s'agit d'une cantine scolaire et non d'un restaurant gastronomique. Cependant, les repas sont préparés chaque jour, il y a de la variété et du choix, l'espace de restauration est agréable en termes de restauration scolaire, nous ne pouvons faire guère mieux à moins d'augmenter les tarifs substantiellement.
- La cantine est un service proposé aux familles : ce n'est pas une obligation.

Il reste des problèmes qui ne pourront être résolus :

- La fréquentation élevée,
- Les problèmes liés aux goûts des enfants notamment le fait qu'ils préfèrent les féculents aux légumes, ...
- Le bruit car nous ne pouvons pas leur demander de manger en silence,
- La question de la propreté du sol ou des tables en fin de service car nous ne pouvons pas nettoyer l'espace en cours de service (sauf ponctuellement en cas de plateau renversé par exemple),
- Le prix qui ne peut être baissé sans altérer la qualité des repas et de la surveillance,
- Le fait que certains enfants préféreraient déjeuner à la maison mais qui n'ont pas le choix car leurs parents travaillent.

La commission cantine a permis de mettre en évidence le fait que Mathieu et son équipe sont très appréciés par la majorité des jeunes et adultes qui fréquentent la cantine. Nous tenons à ce que Mathieu soit traité avec le respect et la reconnaissance qu'il mérite pour son implication, sa volonté de bien faire, sa compétence, son amabilité plutôt que de recevoir des critiques infondées et anonymes par le biais du blog.

C. DUPOUTS et T. ROCQUET