

COMPTE RENDU COMITÉ CANTINE

JEUDI 23 JUIN 2016

Ordre du jour :

1. Compte rendu de l'entretien avec Monsieur COURT.
2. Bilan des actions mises en place depuis le dernier comité de cantine.
3. Aménagement spatial et mobilier.

Présents :

Jessica ROUX, Jean-Paul THOMAZON, Stéphane DUMOUTIER, Christelle ARAUJO, Béata CRÉUS, Vincent DOMMERGUE.

Excusés :

Thierry TAULEIGNE, Didier BÉRAL, Régine GRÉGNAC, Sophie GARAND, Benoit COURT.

1. Compte rendu de l'entretien avec Monsieur COURT.

Les élus ont rencontré monsieur COURT lundi 6 juin 2016 afin de lui soumettre les questionnements des élus et des parents, s'appuyant pour ces derniers sur un questionnaire adressé aux familles de l'école au mois d'avril.

Sur la qualité des repas, les points abordés sont repris un à un :

« Éviter les combinaisons pas très heureuses comme quenelle et semoule. »

Réponse de Monsieur COURT : c'est arrivé une fois. Le caractère exceptionnel ne doit pas remettre en cause l'équilibre des autres repas qui semble être respecté.

« Menus parfois pas équilibrés (pas assez de légumes et souvent de la charcuterie. Pas assez de fruits et de compote). »

&

« Le personnel communal souligne au contraire des familles que la charcuterie est rare. Et que les pommes ou compotes reviennent souvent. »

Le ressenti des parents d'élèves et l'analyse du personnel communal sont contradictoires.

Monsieur COURT pense qu'il y a des légumes en quantité suffisante. Il précise que l'équilibre alimentaire s'appuie en particuliers sur la fréquence des aliments sur plusieurs semaines. Il indique aussi que les menus sont vérifiés par un cabinet compétent « nutri-service ». Enfin, selon lui, l'équilibre alimentaire doit se faire à la maison. Pour exemple au mois de novembre, 16 repas sont servis à la cantine sur 30 jours, soit 44 repas assurés à la maison.

Les menus sont préparés de 1 à 3 mois à l'avance.

« Demande d'amélioration de l'assaisonnement comme les salades de pâtes . »

Monsieur COURT propose d'améliorer les salades de pommes de terre ou de pâtes servies comme entrée froide, en y ajoutant par exemple des petits morceaux de poivrons, tomates, ... Il émet une réserve sur le fait que les enfants mangent ces petits « ajouts ».

Les parents d'élèves et les élus souhaitent voir les entrées froides améliorées, tant sur le plan gustative, que sur le plan visuel. Ils pensent en effet que certains enfants feront le tri mais probablement que d'autres mangeront l'entrée dans sa globalité. Le visuel et la qualité gustative est aussi importante à leurs yeux.

Un bilan des améliorations proposées sera présenté au prochain comité de cantine courant octobre 2016.

« Plats parfois froids. »

Les enfants ne démarrent pas toujours leur plat chaud au moment où il leur est servi car ils sont parfois dispersés. Il peuvent avoir donc la sensation que c'est froid. La mairie travaille avec le personnel communal en charge du service de cantine à l'amélioration de ce point.

Les relevés de températures des plats (froids et chauds) sont corrects.

« Plus de produits régionaux. Moins de produits industriels. Du bio. »

Monsieur COURT nous explique la provenance de ses légumes et fruits frais :

- * Terre Azur (Avignon).
- * Ardèche Primeur (Aubenas).
- * Le P'tit Ardéchois (Mercuer).

Il indique n'utiliser que des viandes fraîches et s'approvisionner à la SOVISAL à Saint-Privat.

Toutes les sauces, vinaigrette et mayonnaise par exemple sont faites maison (avec jaune d'oeuf déshydraté pour la mayonnaise).

La purée est faite à base de poudre de pomme de terre déshydratée, mélangée avec du lait Areilladou de la laiterie Carrier. Tous les produits déshydratés sont assurés sans conservateur et fabriqués artisanalement depuis plus de 40 ans par une société du Sud de la France.

Aucune conserve n'est utilisée. Les légumes non frais sont tous surgelés, ce qui est un gage de qualité pour Monsieur COURT.

En complément à ces éléments de réponse, les membres du comité de cantine aimeraient qu'une visite de l'unité de production des repas soit organisée par monsieur COURT. Une date devra leur être proposée.

En résumé sur la question de la provenance des produits :

Les élus ont suggéré à monsieur COURT de noter sur les menus lorsque les fruits et légumes sont tirés du potager « Le p'tit Ardéchois ».

Une convention de partenariat entre la mairie et l'EURL « Aux vieux Arceaux » a été signée en 2007 dans laquelle n'apparaît ni cahier des charges, ni liste des approvisionnements par exemple. C'est une exigence qu'ont portée les élus en réunion le 6 juin avec monsieur COURT qui accepte d'y répondre favorablement par la production très prochainement de documents indiquant tous ces éléments, y compris la traçabilité des produits.

À la question posée par monsieur DUMOUTIER, monsieur COURT assure qu'un appel d'offre a du être établi par le passé. Ce document sera recherché en Mairie et le résultat de cette recherche lui sera communiqué ainsi qu'aux membres du comité de cantine.

« Fromage à tous les repas. »

Monsieur COURT a déjà eu cette expérience avec d'autres collectivités et cette formule a été stoppée dans tous les cas puisque les enfants ne mangent pas le fromage et il est jeté systématiquement.

Les parents d'élèves ne sont pas forcément de cet avis.

Les élus se laissent un temps de réflexion sur cette question, au regard également de l'incidence que cela aurait sur le prix du repas.

« Nourriture pas adaptée aux enfants. »

Ce point n'a pas été abordé avec le restaurateur et il faudra y revenir lors d'une prochaine rencontre.

« Les yaourts avec fruits en morceaux ne sont pas mangés par les enfants. »

En remplacement des yaourts avec fruits en morceaux, il est convenu de proposer des yaourts naturels Areilladou de la laiterie Carrier, accompagnés de sucre ou de confiture que monsieur COURT mettrait à disposition du personnel communal pour les enfants qui le souhaitent.

Les parents d'élèves semblent satisfaits par ce principe mais demandent à ce que les quantités de sucre et/ou de confitures servies aux enfants soient calibrées et limitées. Le personnel communal devra y veiller bien sûr.

« Un petit suisse nature peut être insuffisant pour certains grands. »

Monsieur COURT explique qu'un petit suisse de 62g (ceux servis aux enfants) représente environ 3 fois l'apport nutritionnel d'un yaourt. Plutôt donc que de doubler la ration, ce qui modifierait l'apport calorique, il est proposé de mettre systématiquement un fruit après le petit suisse (assez rare par ailleurs dans les menus).

Les parents d'élèves acceptent la mise en place de cette expérimentation même s'ils émettent des réserves sur l'explication donnée.

Divers :

- Les élus ont demandé à Monsieur COURT la possibilité de supprimer la feuille d'aluminium qui recouvre les plats chauds (pour éviter le débordement dans le transport). À cet effet, un devis sera présenté à la mairie pour l'achat de couvercles avec joints qui permettront de se passer de la feuille d'aluminium. L'occasion pour la mairie de vérifier l'appartenance des containers et des plats en inox : mairie ou restaurateur ?
- Les élus ont fait remonter les difficultés parfois à sortir les plats du container. Cela se produit le plus souvent lorsqu'il y a une entrée chaude et un plat chaud. Sauf à rajouter un container supplémentaire, ce que fait Monsieur COURT avec un des siens, le problème sera persistant car c'est une question de pression à la chaleur contenue dans le container. Cela étant, Monsieur COURT fera de son mieux lorsque cela se reproduira.
- La Mairie s'est engagée à fournir à Monsieur COURT régulièrement le relevé de température car pour le moment il n'en a pas connaissance, même si cela est fait quotidiennement par le personnel communal. **Depuis début juin maintenant, Séverine COMBE le lui communique tous les jours**
- La mairie s'est engagée également à signaler au fur et à mesure, directement sur les menus par exemple, les plats que les enfants ont aimé ou pas, ce qui est resté en grande quantité ou pas, etc... Monsieur COURT est demandeur de ces petits retours car ils ont une importance à ses yeux afin d'améliorer la qualité de sa prestation pour la commune de Mercuer. Les élus partagent cet avis.

2. Bilan des actions mises en place depuis le dernier comité de cantine.

- Il a été introduit une fiche « sanction » sur laquelle l'enfant qui a fait une bêtise indique au moyen d'une case à cocher le motif. Cette fiche est remise aux parents le jour-même, ou au plus tard à la fin de la semaine, qui doivent la signer. En fonction de son âge et de la gravité de la bêtise, l'adulte peut demander à l'élève de faire une punition au dos de la fiche. Une copie de la fiche signée est remise systématiquement au secrétariat de la mairie afin d'en informer les élus en charge de la cantine. **Une évaluation sera faite au prochain comité de cantine même s'il on peut déjà dire que les parents apprécient d'être informés vite pour pouvoir agir rapidement auprès de leur enfant.**
- Désormais, les enfants « du bout de table » (ceux qui ont des responsabilités le jour-dit) aident au service des plus petits. Cela leur permet d'être plus responsables et de comprendre l'intérêt de bien se comporter au moment des repas. Ce fonctionnement existait déjà mais sur la base du volontariat. Séverine COMBE rappelle que de toutes petites tâches leur sont demandées.

3. Aménagement spatial et changement du mobilier.

La mairie a débuté une réflexion sur l'aménagement spatial du réfectoire de cantine et sur l'achat d'un mobilier adapté à la restauration scolaire.

Une expertise a été réalisée et a mis en évidence que la salle était peu bruyante d'un point de vue structurel. Elle dispose d'une bonne isolation phonique et ne raisonne pas.

Par ailleurs, une grande majorité du mobilier par contre pourrait être remplacé par des produits mieux adaptés aux ambiances particulièrement bruyantes comme:

- Des tables à dégagement latéral avec plateau anti-bruit (réduction de 22 dB).
- Des chaises en PVC, en remplacement des chaises à pieds tubulaires métalliques.
- Des claustras phoniques : séparer les espaces élémentaire et maternelle.
- Pas d'élève en bout de table pour éviter des discussions croisées d'une table à une autre, disposer les tables différemment en éloignant notamment les petits des grands, etc...

Le coût global est estimé entre 3 500 € et 4 000 €.

Prochain comité de cantine : JEUDI 13 OCTOBRE 2016

La participation des parents et leur nomination en séance du conseil municipal restent à étudier. Pour l'année scolaire 2016/2017, les parents présents seraient prêts à poursuivre leur action au sein du comité cantine. **Les élus souhaiteraient élargir le comité à d'autres parents intéressés à y participer.**

Pour le Maire,
Adjoint



The image shows a blue circular official stamp of the Mayor's Deputy. The stamp contains the text 'MAIRIE DE MERCURIER' at the top, 'REPUBLIQUE FRANÇAISE' at the bottom, and '(Ardèche)' at the very bottom. In the center of the stamp is a small emblem. A handwritten signature in blue ink is written over the stamp.