

COMPTE RENDU COMITÉ CANTINE

JEUDI 9 MARS 2017.

Ordre du jour :

- Bilan du deuxième trimestre.
- Traitement des « repas à thème » : Noël, Chandeleur, ...
- Retour sur la visite de l'unité de production des repas.
- Opération CCBA « Menu du territoire » (mai-juin 2017).
- Questions diverses.

Présents :

- Jessica ROUX, Carole CHAPUIS, Jean-Paul THOMAZON, Stéphane DUMOUTIER, Christelle ARAUJO, Thierry TAULEIGNE, Séverine COMBE, Benoit COURT.

Excusés :

- Vincent DOMERGUE, Didier BÉRAL, Béata CREUS, Sophie GARAND, Régine GREGNAC.

Bilan du deuxième trimestre.

- Réalisation de la place de livraison.
- Achat des couvercles étanches pour le transport réalisé par monsieur COURT. Plus de problème d'aluminium collé dans les plats.
- Analyse des menus :
 - ◆ Quantité de fromage dans les salades insuffisantes.
 - ◆ Salades composées pas toujours composées (parfois des salades vertes). Monsieur COURT précise qu'il sera bientôt plus facile de varier les petits légumes (légumes de saisons).
 - ◆ Demande de renouvellement de l'expérience confiture avec les yaourts natures, en précisant le type de confiture (fraise, cerises, ...).
 - ◆ La demande de sucre en poudre en plus des confitures avec les yaourts natures a été satisfaite (repas du jeudi 16/01) et devrait être pérennisée.
- Rappel aux règles effectué lundi 13 février.
- Courrier 31 octobre 2016 :
 - ◆ Mise en place du code couleur pour l'équilibre des menus dans le respect des préconisations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).
 - ◆ Mise en place des deux sigles : approvisionnements locaux et produits bio.
 - ◆ Communication de la liste des fournisseurs locaux.

Après des recherches effectuées dans les archives municipales, aucun autre document que la convention datée de 2007 n'a été trouvé. *Les élus réfléchissent donc à réaliser un appel d'offre sur la base d'un cahier des charges réglementaire afin d'envisager la collaboration avec leur prestataire dans le respect de la réglementation en vigueur.*

Monsieur COURT nous signale que l'appel d'offre daterait du premier mandat de monsieur LUGAZ. À titre d'information, il indique qu'il a été retenu par la mairie de Lachapelle-sous-Aubenas suite à un appel d'offre qui s'est fait l'an dernier.

Traitement des « repas à thème » : Noël, Chandeleur, ...

- Repas de Noël :
 - ◆ Absence de décoration de la salle et des tables : responsabilité mairie. L'année prochaine, la mairie s'engage à faire le nécessaire.
 - ◆ Menu identique à celui de l'année passée : la mairie reconnaît avoir averti trop tard monsieur COURT de son souhait de voir notamment l'accompagnement modifié. Civet de biche pas apprécié de la part de certains parents et élus (sur le symbole) et peu apprécié par les enfants.

La mairie demande à travailler conjointement le menu de Noël avec monsieur COURT. Celui-ci y est favorable mais précise que cela doit se faire courant octobre 2017.

- Chandeleur :
 - ◆ Pas de crêpes au menu.

De manière général, la mairie demande la possibilité d'améliorer un peu les menus à thèmes afin de faire plaisir aux enfants. Monsieur COURT prend note des remarques et s'engage à y prêter plus attention (il peut par exemple mettre une crêpe salée le jour de la Chandeleur, se préservant ainsi de faire probablement doublon avec les parents, le soir, qui pourraient faire des crêpes, le plus souvent sucrées). Il signale aussi qu'il prévoit cette année *le repas du printemps en avril et le repas de l'été en juin*. La mairie et les parents approuvent ces initiatives.

Retour sur la visite de l'unité de production des repas.

- Les parents d'élèves et la mairie remercient monsieur COURT pour son accueil.
- Ils partagent un constat positif sur le respect des normes d'hygiène et la qualité des équipement de la cuisine.
- Regret de ne pas avoir vu la cuisine au moment de la confection des repas mais reconnaît bien volontiers les limites du dispositif.
- Une amplitude d'environ 4 heures, à 6 cuisiniers, permettent la confection des repas pour toutes les écoles prises en charge par monsieur COURT.
- Monsieur COURT informe le comité qu'il peut organiser des visites de la cuisine avec les classes. Habituellement, il les accueille vers 9h30/10h dans la cuisine en pleine activité. Puis, le repas est servi au restaurant « Aux vieux arceaux ». Pas de surcoût financier. Il est proposé d'informer les enseignants de l'école de Mercuer de ce projet afin qu'ils s'en saisissent s'ils le souhaitent.

Opération CCBA « Menu du territoire » (mai-juin 2017).

- Reconnaissance de la CCBA *TEPOS (Territoire à Energie Positive)*. Actions menées en faveur de la transition énergétique et du changement climatique.
- Le conseil communautaire a délibéré le 25 juin 2015 pour la mise en place d'un évènementiel de type « *Menu 100% filières courtes* » à destination des cantines scolaires des écoles maternelles et élémentaires publiques.
- **Objectif de cette action** : proposer aux enfants du territoire un menu local. Évènementiel dans un premier temps et pérenne par la suite pour développer les circuits courts entre producteurs et jeunes consommateurs du territoire.
- **Proposition de menu simple** : *salade, steak haché, purée de légumes, fruits.*
- La commune de Mercuer a déjà donné son intention de participer à cet évènement et demande à son prestataire s'il est d'accord pour prévoir un menu qui répondra au cahier des charges.

Monsieur COURT est tout à fait partant pour l'opération de la CCBA sur le repas " filière courte" et demande que la date lui soit communiquée au plus tôt.

Questions diverses.

- Un parent signale un incident de cours de récréation pendant le temps cantine. La mairie pense être au courant de cet évènement et est en train de le traiter. Les parents demandent à ce qu'un retour du personnel communal plus rapide et systématique leur soit signifié lorsque il y a un incident avec leurs enfants.

Prochain comité fixé au jeudi 22 juin à 18h30.

