

COMPTE RENDU COMITÉ CANTINE

JEUDI 13 OCTOBRE

Ordre du jour :

- Bilan de la première période de fonctionnement.
- Bilan des engagements pris depuis le dernier comité.
- Organisation de la visite de l'unité de production des repas.
- Questions diverses.

Présents :

Jessica ROUX, Jean-Paul THOMAZON, Carole CHAPUIS, Stéphane DUMOUTIER, Christelle ARAUJO, Béata CREUS, Sophie GARAND, Régine GREGNAC, Séverine COMBE, Benoit COURT

Excusés :

- Vincent DOMMERGUE, Didier BÉRAL

Bilan de la première période de fonctionnement.

- Présentation de Loïc OLLIER, en remplacement de Bernadette.
- Fréquentation de la cantine :
 - ▶ Maternelle (PS - MS - GS) : entre 6 et 8 enfants.
 - ▶ 1^{er} service : (Maternelle + CP) : en moyenne, 20 enfants.
 - ▶ 2^{ème} service (CE1 - CE2 - CM1 - CM2) : entre 20 et 30 enfants.
- Gestion des prévisions d'effectifs à la semaine :
 - ▶ Système de tickets et de prévision semaine chronophage pour le personnel communal.
 - ▶ La variation d'inscrits est souvent de 10 enfants supplémentaires par rapport aux prévisions données le vendredi matin au plus tard pour la semaine suivante.
 - ▶ La mairie aura une communication envers les parents d'élèves afin de rappeler l'importance de prévoir au mieux les repas de la semaine, le vendredi matin au plus tard.
- Plan de table, règles, discipline, ... : tout a été remis en place à la rentrée. Un adjoint au maire est venu dans la première semaine de rentrée rappeler les règles à la cantine. Pour le moment, pas de manquement au règlement relevé sur les fiches prévues à cet effet.

Bilan des engagements pris depuis le dernier comité.

- Mairie :
 - ◆ **Place de stationnement « livraison ».** Le principe est validé par les élus. Des devis sont attendus. Le traçage de places handicapées est également envisagé devant la salle polyvalente. Travaux réalisés avant décembre.
 - ◆ « Fournir à Monsieur COURT régulièrement le *relevé de température.* »
 - ➡ Mis en place quotidiennement depuis le dernier comité de cantine du mois en juin par le personnel communal.

- ◆ « *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... »*
 - ➔ Pas fait. À voir si la tâche peut être confiée à Loïc OLLIER ?
 - ➔ Monsieur COURT insiste sur l'importance de ce retour. Pas tant sur le fait que les enfants aient « aimé » ou « pas aimé » mais surtout sur « a mangé » ou « n'a pas mangé du tout ».

- ◆ « *Vérifier l'appartenance des containers et des plats en inox : mairie ou restaurateur ? »*
 - ➔ Container : propriété Mairie. 1800€.
 - ➔ Monsieur COURT précise que les plats en inox sont aussi la propriété de la mairie.

- ◆ « *Monsieur COURT assure qu'un appel d'offre a du être établi par le passé. Ce document sera recherché en Mairie »*
 - ➔ Pas de trace d'un appel d'offre en mairie.
 - ➔ 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.

- Monsieur COURT :
 - ◆ « *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, ... »*
 - ➔ Fin juin, une salade avait été améliorée comme prévue. Depuis septembre, aucune modification n'est observée dans les salades froides.
 - ➔ Monsieur COURT assure qu'à partir du mois de novembre, une nouvelle présentation des salades sera mise en place. Mise à disposition du personnel communal : emmental (en petits cubes), poivrons, tomates (selon saison), etc... Ainsi, les enfants pourront choisir ce qu'ils veulent dans leur assiette pour agrémenter la salade de pâtes, pomme de terre ou riz.
 - ➔ Récemment, une salade de pomme de terre a été servie avec des oignons dedans. Séverine COMBE précise que les enfants aiment ça.

 - ◆ « *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. »*
 - ➔ Pas de changement sur les menus de septembre et octobre. Ou pas de légumes en provenance du P'tit Ardéchois !!
 - ➔ Monsieur COURT annonce qu'un partenariat s'est instauré avec monsieur VIAL, d'Ucel, agréé en BIO.
 - ➔ Ponctuellement, il pourra se fournir chez Olivier COURT à Mercuer, en fonction de la quantité et des saisons.

- ◆ « *En remplacement des yaourts avec fruits en morceaux, il est convenu de proposer des yaourts naturels Areillardou 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. »*
 - ➔ Plus de yaourts aux fruits au menu pour les mois de septembre et octobre.
 - ➔ Par contre, sur les deux mois, 40% des desserts sont des crèmes desserts, chocolat liégeois, flan au caramel ou mousse au chocolat.
 - ➔ 1 yaourt Areillardou (7 octobre).
 - ➔ Pas de sucre ni de confiture mis à disposition du personnel communal.
 - ➔ Monsieur COURT annonce qu'à partir de novembre, il sera servi des yaourt Areillardou naturels ou vanille, accompagné de sucre et de confiture, qu'il est en train de sélectionner. Il précise qu'il fera son maximum pour ne plus mettre des crèmes dessert type « Danette » ou autre.
 - ➔ Les parents et les élus s'en félicitent.

- ◆ « *Il est proposé de mettre systématiquement un fruit après le petit suisse »*
 - ➔ Aucun petit suisse sur septembre et octobre.

- ◆ « *Supprimer la feuille d'aluminium qui recouvre les plats chauds (pour éviter le débordement dans le transport). »*
 - ➔ Traces d'aluminium dans un plat (quiche), vendredi 23/09.
 - ➔ Pas de devis présenté pour l'achat de couvercles avec joints.
 - ➔ Monsieur COURT a des retours négatifs sur la qualité de certains couvercles avec joints en silicone. Il continue ses recherches pour en trouver de bonne qualité et s'engage à résoudre ce problème rapidement.
 - ➔ Les élus réaffirment leur souhait de ne plus voir de traces d'aluminium dans les plats, comme c'est arrivé à deux reprises.

Organisation de la visite de l'unité de production des repas.

- ◆ « *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. »*
 - ➔ Une proposition de date, un soir à 18h30, sera faite par monsieur DUMOUTIER à monsieur COURT.

Questions diverses.

- ◆ Il apparaît très clairement qu'à partir de novembre, de nombreux changements devraient voir le jour à la cantine :
 - ➔ Menus en couleur avec un code couleur pour chaque catégorie d'aliment. Une vision plus claire permettra à tous d'observer l'équilibre alimentaire et les apports nutritionnels nécessaires aux enfants.
 - ➔ Deux pictogrammes, « Approvisionnement local » et « Légumes ou fruits BIO » sont introduits dans les menus.
 - ➔ Monsieur COURT montre pour exemple les menus du mois de septembre adaptés avec ces modifications.
 - ➔ Les parents d'élèves et les élus trouvent intéressant cette nouvelle présentation.
- ◆ Monsieur COURT réfléchit à associer plus souvent légumes et féculents, ce qui permettrait aux enfants de manger peut-être plus facilement des légumes.
- ◆ Séverine COMBE fait remarquer que tous les plats de légumes en sauce, par exemple « sauce béchamel » sont appréciés par les enfants.
- ◆ Monsieur DUMOUTIER redemande à monsieur COURT de communiquer d'ici la fin de l'année la liste des approvisionnements de ces produits.
- ◆ Monsieur DUMOUTIER rappelle également que certains plats, en particuliers des légumes, sont peu gouteux et mériteraient un assaisonnement minimal pour les rendre plus appétissant. Monsieur COURT répond qu'il en a conscience et qu'il s'efforcera de les cuisiner avec un peu plus d'épices et/ou d'aromates.

**Proposition de date du prochain comité de cantine
JEUDI 9 MARS 2017 à 18h30.**

Cette date sera confirmée à tous les membres par une invitation

**Pour le Maire,
L'Adjoint**

