

Compte rendu intermédiaire commission cantine du mai 2016



I – ACHATS

1) Etat actuel

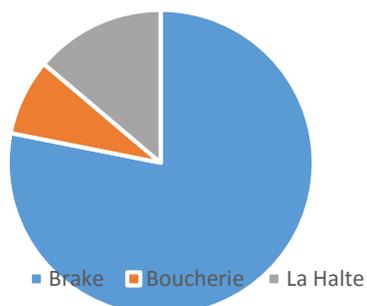
Actuellement il y a 3 fournisseurs alimentaires de l'école :

- Brake, qui est un grossiste professionnel,
- la boucherie de Lescheraines pour tout ce qui est viande fraîche, c'est-à-dire une fois par semaine,
- La Halte des Bauges (pain, fruits et légumes frais de l'entrée, petite épicerie)

Sur les trois premiers mois de l'année, il y a un total de factures de :

- 4.550,13 € pour Brake
- 469,95 € pour la boucherie de Lescheraines
- 804,76 € pour la Halte des Bauges
- Soit un total de 5.824,84 €, pour 44 repas par jour ce qui fait un coût journalier moyen de 132,38€

Proportions des factures



2) Objectifs

Après comparatif entre les factures de Brake et le catalogue de commande de « La Bio d'Ici », il s'avère que plusieurs aliments BIO sont soit moins cher au kilo, soit maximum +1€/kg supérieur. Il s'agit de :

- Les pâtes en règle générale (coquillettes, penne rigate, etc)
- Les légumes surgelés (brocolis, chou fleurs, épinards, oignon, ail en morceaux, etc)
- Le couscous
- Le riz
- La ratatouille
- L'égrené de bœuf
- L'huile
- La compote

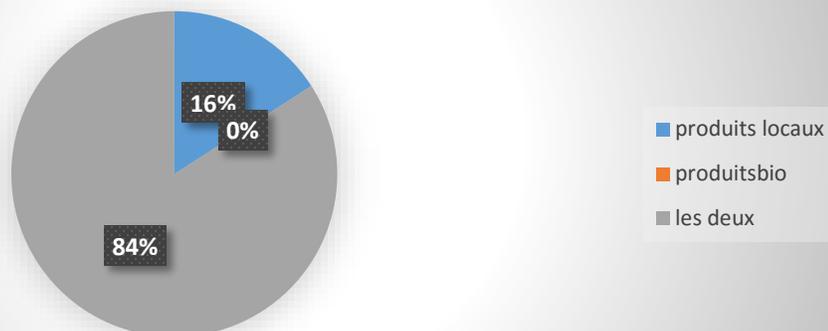
Cela signifie qu'en changeant uniquement de fournisseur, nous pourrions instaurer du bio dans la cantine sans surcoût. Il semble judicieux de commencer avec tous les produits secs tels que le riz, les pâtes, le couscous mais également tous les légumes congelés si nous poursuivons dans cette voie.

D'autre part, un éleveur de Bellecombe, Yves Ducret, se propose de fournir la cantine en viande de bœuf et de veau. Il n'est pas certifié A.B. mais ne donne pas d'antibiotique à ses animaux, les soignant en phytothérapie et avec une alimentation sans OGM. Il les fait abattre dans un abattoir certifié et peut tout mettre sous vide, permettant de garder la viande 3 semaines.

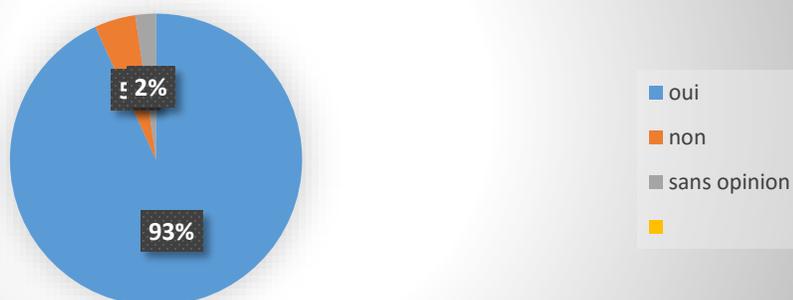
Enfin, il peut être demandé à La Halte des Bauges de fournir des fruits et légumes bio, voir le pain, au moins certains jours. En cas de refus, une fois par semaine, il peut être envisagé de se fournir en pain à la Boulangerie Artisanale d'Ecole en Bauges, dont le pain est certifié A.B. Il est rappelé que le coût journalier du pain est d'environ 6 €.

Le questionnaire adressé aux parents d'élèves en début d'année et largement sollicité par ces derniers (44 réponses sur 50 familles) indique que le bio et le local sont très sollicités.

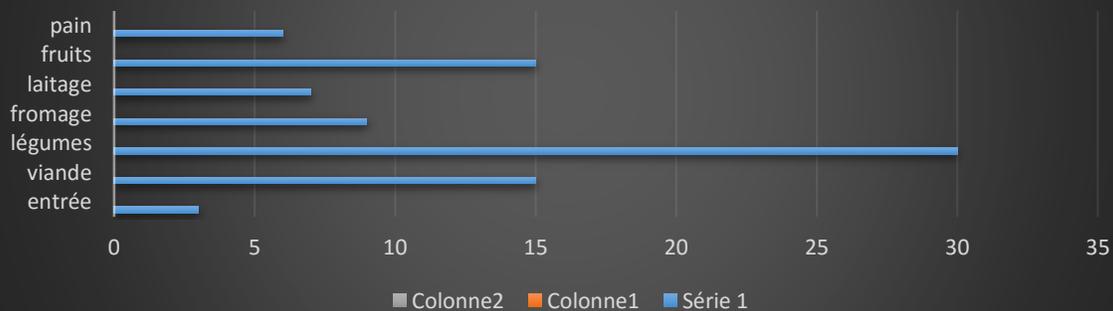
A votre avis, faut-il privilégier l'augmentation de la part de



Seriez-vous favorable à une introduction de produits issus de l'agriculture biologique servis à la cantine



Dans l'hypothèse d'un passage progressif aux produits bio/locaux, quel est pour vous le composant à changer en priorité ?



II – PRIX

1) Etat actuel

Après avoir pris 5 jours au hasard sur les mois d'octobre et novembre, nous avons repris les factures afin de pouvoir donner un prix moyen de repas. Je me suis basée sur 44 repas journaliers, qui est le nombre moyen journalier de repas de l'année dernière.

Bilan de ce calcul :

- Lundi 12/10 : 2,41 €
- Mardi 3/11 : 2,62 €
- Jeudi 12/11 : 4,07 €
- Vendredi 20/11 : 3,09 €
- Mardi 24/11 : 2,67 €
-

Lundi 12/10	Mardi 03/11	Jeudi 12/11	Vendredi 20/11	Mardi 24/11
Acra de morue 15.60 €	Friand 21 €	Concombre 20 €	Jambon cru 32.85 €	Salade verte 4.80 €
Mayonnaise 9.95 €	Roti de veau 33.50 €	Poulet au curry 27.50 €	Dos de colin aux céréales 24.75 €	Sauté de pintadeau 44.96 €
Emincé de dinde 28.98 €	Poêlée de légumes 19 €	Pommes dauphine 39.10 €	Poêlée campagnarde 18.75€	Pomme de terre sautées 21.70 €
Chou romanesco 12.50 €	Petit filou 20.80 €	Yaourts aromatisés 22.08 €	Petit suisse 18.48 €	Fromage blanc au coulis 20.33 €
Buche du pilat 20.20 €	Fruits kiwi 15 €	Cônes M&M's 64.80 €	Tarte noix de coco 35.24 €	Gâteau au chocolat 20 €
Fruits pommes 12.75 €	Pain 6 €	Pain 6 €	Pain 6 €	Pain 6 €
Pain 6 €				
105.98 € / 2.41€	115.30 € / 2.62 €	179.48 € / 4.07 €	136.07 € / 3.09 €	117.79 € / 2.67 €

2) Objectifs

Pour savoir à quoi on peut prétendre l'année prochaine, nous avons sollicité l'association L'Adabio, qui est une association située à Chambéry qui fait la promotion de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes. Elle a également pour but « **d'accompagner les collectivités dans leur projet de développement de la bio en leur proposant un diagnostic de territoire et un plan d'actions global de la production à la consommation.** »

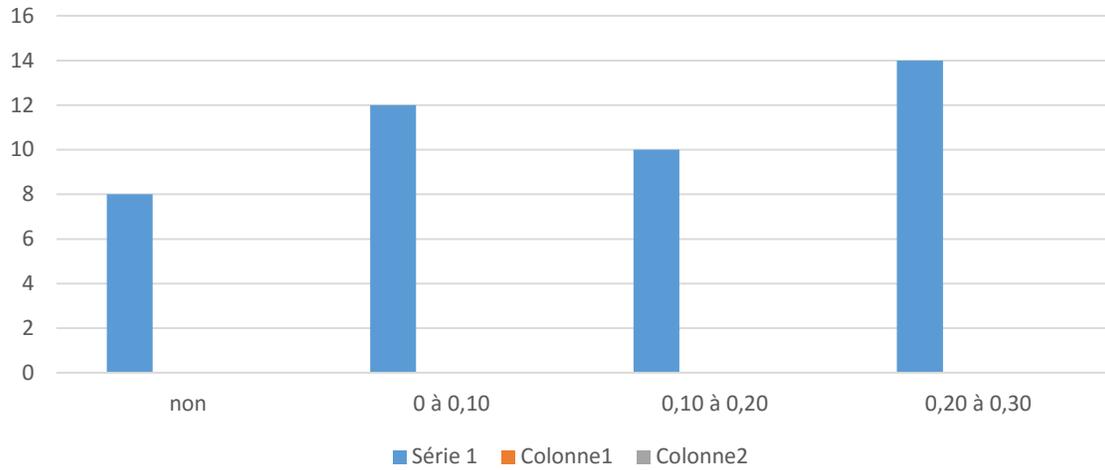
Suite à des échanges, l'Adabio nous a transmis un exemple de menus avec les tarifs, d'une cantine qu'ils ont accompagné dans leur conversion au « bio » :

		menus maternelles/primaires mars/avril			
MENU		Semaine 1 - N°E13	Semaine 4 - N°E14	Semaine 3 - N°E15	Semaine 2 - N°E16
entrée		COESLAW (carotte et chou blanc rapés)	RADIS	SALADE VERTE	RADIS
plat		BŒUF BOURGUIGNON <small>au cumin</small> N°21	FRICASSÉE DE POULET N°3	HACHIS PARMENTIER N°26	SAUTÉ DE PORC N° 23
		POLENTA N° 23 bis	RIZ AUX PETITS LEGUMES		COQUILLETES
dessert		YAOURT NATURE	COUPE DES ALPES (fromage blanc au miel)	COMPOTE POMMES DE SAVOIE	FLAN NAPPE CARAMEL
infos nutrition		Menu équilibré Respect des groupes alimentaires Bon pouvoir rassasiant	Menu équilibré Respect des groupes alimentaires Bon pouvoir rassasiant	Menu équilibré Respect des groupes alimentaires Bon pouvoir rassasiant Plat plaisir	Menu équilibré Respect des groupes alimentaires Bon pouvoir rassasiant Dessert plaisir
coût matière	maternelle	1,52 €	1,50 €	1,34 €	1,52 €
	primaire	1,97 €	2,04 €	1,65 €	2,06 €

Suite à cet exemple, il apparaît qu'une cantine en régie communale peut avoir un coût de revient par repas d'environ 2 €/enfant. Ce prix chutant à environ 1.50 € s'il s'agit d'un enfant de maternel.

Le questionnaire cantine a posé une question très claire aux parents sur l'évolution du prix du repas si toutefois il passait en bio/local. Et le résultat parle de lui-même :

Seriez-vous prêt à faire un petit effort financier afin de favoriser l'alimentation issue de l'agriculture biologique/locale à la cantine



III – EQUILIBRE ALIMENTAIRE

1) Etat actuel

Laëtitia prépare les menus sur 20 jours, ce qui est la norme française au niveau de l'équilibre alimentaire en collectivités. Elle soumet ensuite ses menus à la diététicienne de Brake, le gros fournisseur alimentaire de la cantine, pour les faire valider.

Voici le menu du mois d'octobre/novembre 2015 de l'école de Bellecombe, en rose tout ce qui est protéine animale et en vert les produits laitiers:

viande ou poisson
produits laitiers

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12-oct Acre de Morue/Mayo Emincé de dinde Choux Romanesco Buche de Pilat Fruit de saison	13-oct Endives/bleu/lardons Bœuf bourguignon Gratin dauphinois Reblochon Molleux aux fruits	14-oct X	15-oct Taboulé Jambon braisé Epinards Fromage blanc fruit	16-oct Mosaïque de légumes Filet de hoki Riz Pilaf P'tit Louis coque Liégeois au chocolat
02-nov Salade verte Steak haché Pommes rissolées St Moret Crème dessert	03-nov Friand Roti de veau Poêlées de légumes Petit Filou Fruit	04-nov X	05-nov Carottes râpées Sauté d'agneau Flageolets P'tit Louis coque Compote	06-nov Rillettes de canard Filet de loup Gratin de potiron Fromage blanc Fruit de saison
09-nov Crêpe au jambon Roti de porc Choux fleur persillés Emmental Fruit de saison	10-nov Endives/bleu/noix Veau Marengo Tagliatelles Kiri Tarte aux pommes normande	11-nov X	12-nov Concombre Poulet au curry Pommes dauphine Yaourt aromatisé Cônes M&M	13-nov Piémontaise Filet de poisson pané Ratatouille Fromage blanc Fruit
16-nov Salade verte Steak haché Frites Brie Compote	17-nov Soupe d'automne Roti de veau/champignons Gratin coquillettes Tome Mousse au chocolat	18-nov X	19-nov Salade de riz Saucisse Courgettes à la crème Meule Tarentaise Fruit	20-nov Jambon cru Dos de colin aux céréales Poêlée campagnarde Petit suisse Tarte noix de coco
23-nov Salade de pâtes Bœuf mode Carottes poêlées Yaourt nature Fruit	24-nov Salade verte Sauté de pintadeau Pommes de terre sauté Fromage blanc au coulis Gâteau au chocolat	25-nov X	26-nov Salade de lentilles Filet de poulet jaune Haricots verts Brie Liégeois aux fruits	27-nov Salade de chou rouge Cœur de merlu Purée de pois cassés Kiri Poire au sirop

Sur les 20 repas que comportent ce mois-là, il y a 27 apports de protéines animales et 24 de produits laitiers. Ce menu semble pouvoir être largement allégé. Le fromage proposé tous les jours en fin de repas peut être ponctuel et/ou additionné dans l'entrée. Le double dessert peut, quant à lui, être totalement supprimé.

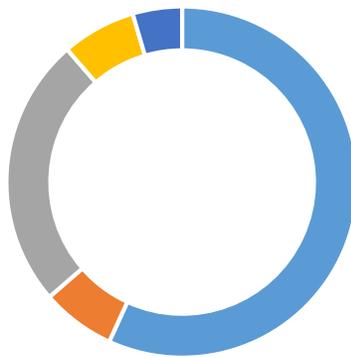
2) Objectifs

Il semble opportun de savoir comment établir un menu équilibré, et en tout cas plus léger que celui que l'on propose actuellement aux élèves de Bellecombe. Il existe une formation diététicienne qui pourrait s'avérer très utile.

Une possibilité serait de composer 3 mois de menus et ensuite de les faire rouler sur le reste de l'année scolaire. Il suffirait juste de modifier les légumes afin de les adapter à la saison, ainsi que les fruits. Cela ferait gagner un temps précieux à Laëtitia

De même, une question posée aux parents indique qu'ils sont prêts à se passer de viande, dans la majorité des cas, une fois par semaine. Il existe des produits locaux (Rhône-Alpes et Savoie) à base de légumineuse, pouvant palier les besoins des protéines des enfants.

Seriez vous favorable à des menus avec des apports en protéines végétale au lieu des protéines animales ?



■ une fois par semaine ■ une fois par mois ■ occasionnellement ■ jamais ■ sans opinion

Sur ce principe-là, plusieurs villes ont déjà sauté le pas, proposant un repas végétarien ponctuellement ou systématiquement une fois par semaine, dont voici des exemples :

Menu proposé par la mairie du 2e arrondissement à la rentrée 2014 :

- Entrée : pastèque
- Plat principal : penne aux légumes, tofu et emmental râpé
- Dessert : flan au chocolat

Menu proposé par la mairie de Pau en octobre 2015 :

- Entrée : salade verte
- Plat principal : tarte au fromage et choux fleur au beurre
- Dessert : pomme au four au cassis

Menu proposé par la mairie de Strasbourg en octobre 2015 :

- Entrée : salade de carottes râpées au citron
- Plat principal : gratin de légumes, polenta et tomates grillées
- Dessert : flan à la vanille

V – TEMPS DE TRAVAIL DE LAETITIA

1) Etat actuel

8h45 : ordinateur pour regarder s'il y a des messages des parents

9h cantine pour commencer à mettre à cuire

9h30 : tour des classes pour listing (enfants absents)

9h45-12h : seule dans la cuisine pour préparer les repas

12h-13h : service de cantine avec Marie-Noëlle et Diana

13h-13h45 : coupure obligatoire

13h45-15h : ménage de la cuisine

15h-16h : factures, commandes et élaboration des menus

Le manque de temps de travail de Laetitia l'oblige à acheter du « tout prêt » : les entrées sont principalement achetées déjà prêtes telles que les friands, carottes râpées, rillettes, mosaïque de légumes, etc. La salade verte, la salade de lentilles, la salade de riz peuvent être faite par Laetitia, si l'élaboration du plat principal lui laisse encore du temps.

Le plat principal, surtout quand il s'agit de viande est fait à base de viande fraîche achetée à la boucherie de Lescheraines et cuisiné par Laetitia le matin même.

Les accompagnements sont souvent déjà cuisinés : tagliatelles, flageolets, gratin de potiron, choux fleurs persillés, poêlée campagnarde, purée de pois cassés, etc.

Il y a du fromage tous les jours, qui est, sauf exception, proposé sous forme de parts individuelles pré emballées.

Le dessert est composé soit d'un fruit de saison qui vient de La Halte, soit d'un dessert tout prêt comme les liégeois, compotes, glaces. Il y a parfois double dessert : yaourt aromatisé et cône glacé.

viande ou poisson
produits laitiers

tout prêt
cuisine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
12-oct Acre de Morue/Mayo Emincé de dinde Choux Romanesco Bûche de Pilat Fruit de saison	13-oct Endives/bleu/lardons Bœuf bourguignon Gratin dauphinois Reblochon Moelleux aux fruits	14-oct X	15-oct Taboulé Jambon braisé Epinards Fromage blanc fruit	16-oct Mosaïque de légumes Filet de hoki Riz Pilaf Ptit Louis coque Liégeois au chocolat
02-nov Salade verte Steak haché Pommes rissolées St Moret Crème dessert	03-nov Friand Rôti de veau Poêlées de légumes Petit Filou Fruit pomme	04-nov X	05-nov Carottes râpées Sauté d'agneau Flageolets Ptit Louis coque Compote	06-nov Rillettes de canard Filet de loup Gratin de potiron Fromage blanc Fruit de saison
09-nov Crêpe au jambon Rôti de porc Choux fleur persilles Emmental Fruit de saison	10-nov Endives/bleu/noix Veau Marengo Tagliatelles Kiri Tarte aux pommes normande	11-nov X	12-nov Concombre Poulet au curry Pommes dauphine Yaourt aromatisé Cônes M&M	13-nov Piemontaise Filet de poisson pané Ratatouille Fromage blanc Fruit
16-nov Salade verte Steak haché Frites Brie Compote	17-nov Soupe d'automne Rôti de veau/champignons Gratin coquillettes Tome Moussc au chocolat	18-nov X	19-nov Salade de riz Saucisse Courgettes à la crème Meule Tarentaise Fruit	20-nov Jambon cru Dos de colin aux céréales Poêlée campagnarde Petit suisse Tarte noix de coco
23-nov Salade de pâtes Bœuf mode Carottes poêlées Yaourt nature Fruit	24-nov Salade verte Sauté de pintadeau Pommes de terre sautée Fromage blanc au coulis Gâteau au chocolat	25-nov X	26-nov Salade de lentilles Filet de poulet jaune Haricots verts Brie Liégeois aux fruits	27-nov Salade de choux rouge Cœur de merlu Purée de pois cassés Kiri Poire au sirop

Une grande quantité de produits sont achetés surgelés comme vous pouvez le constater dans le menu ci-dessous :

2) Objectifs

Laëtitia réalise des tâches annexes liées à la cuisine qui lui monopolisent du temps. L'élaboration des menus est une tâche longue et fastidieuse.

Une piste d'amélioration serait la professionnalisation du poste de Laëtitia qui a appris de manière autodidacte.

Ceci est possible via des formations adaptés qui permettront de gagner un temps précieux sur la préparation des menus et des plats.

L'objectif principal au niveau du temps de travail de Laëtitia est d'avoir le temps de cuisiner des produits frais tels que les légumes mais également la possibilité de faire les desserts. De ce fait, il est proposé de :

viande ou poisson
produits laitiers

surgelé
frais

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12-oct Acre de Morue/ Mayo Emincé de dinde Choux Romanesco Buche de Pilat Fruit de saison	13-oct Endives/bleu/lardons Bœuf bourguignon Gratin dauphinois Reblochon Moelleux aux fruits	14-oct X	15-oct Taboulé Jambon braisé Epinards Fromage blanc fruit	16-oct Mosaïque de légumes Filet de hoki Riz Pilaf P'tit Louis coque Liégeois au chocolat
02-nov Salade verte Steak haché Pommes rissolées St Moret Crème dessert	03-nov Friand Roti de veau Poêlées de légumes Petit Filou Fruit	04-nov X	05-nov Carottes râpées Sauté d'agneau Flageolets P'tit Louis coque Compote	06-nov Rillettes de canard Filet de loup Gratin de potiron Fromage blanc Fruit de saison
09-nov Crêpe au jambon Roti de porc Choux fleur persillés Emmental Fruit de saison	10-nov Endives/bleu/noix Veau Marengo Tagliatelles Kiri Tarte aux pommes normande	11-nov X	12-nov Concombre Poulet au curry Pommes dauphine Yaourt aromatisé Cânes M&M	13-nov Piémontaise Filet de poisson pané Ratatouille Fromage blanc Fruit
16-nov Salade verte Steak haché Frites Brie Compote	17-nov Soupe d'automne Roti de veau/champignons Gratin coquillettes Tome Mousse au chocolat	18-nov X	19-nov Salade de riz Saucisse Courgettes à la crème Meule Tarentaise Fruit	20-nov Jambon cru Dos de colin aux céréales Poêlée campagnarde Petit suisse Tarte noix de coco
23-nov Salade de pâtes Bœuf mode Carottes poêlées Yaourt nature Fruit	24-nov Salade verte Sauté de pintadeau Pommes de terre sauté Fromage blanc au coulis Gâteau au chocolat	25-nov X	26-nov Salade de lentilles Filet de poulet jaune Haricots verts Brie Liégeois aux fruits	27-nov Salade de chou rouge Cœur de merlu Purée de pois cassés Kiri Poire au sirop

- Recentrer les missions de Laetitia sur la cuisine,
- Passer moins de temps à faire les menus grâce au système des menus sur 3 mois qui tournent,
- Concerver les commandes et les factures,
- Faire la formation sur l'hygiène pour améliorer la gestion dans la cuisine,
- Faire une formation cuisine afin d'apprendre comment s'avancer et mieux maîtriser son temps de cuisine (comme Joël a dit).

CONCLUSION MISE EN PLACE EN SEPTEMBRE 2016

Afin de pouvoir, dès septembre, mettre en place une alimentation bio/locale voici **nos objectifs**

- 20% de bio,
- Diminuer la place des produits surgelés et préparés,
- Augmenter le nombre de plats « fait maison », dont les desserts,
- Une journée par semaine, repas sans viande, compensé par les légumineuses,
- Mettre en place la boîte à idée pour que les enfants proposent un repas, qui serait mis en place tous les semaines,
- Instaurer les viandes de veau et de bœuf en local.

Mise en place

- 1) Commander tous les produits secs à la Bio d'Ici (pâtes, semoule, riz, farine, huiles),
- 2) Mise en place d'une commission en début d'année qui ferait les menus sur 3 mois, puis tourner en changeant les garnitures et fruits de saison,
- 3) Demander à La Halte s'ils peuvent s'approvisionner en légumes et fruits bio et surtout en pain bio, au moins une fois par semaine,
- 4) Afin de garantir le succès de la démarche, il paraît indispensable d'accompagner les enfants, parents et encadrants au changement des habitudes alimentaires. La mise en place d'une activité dans le cadre des TAP autour des notions d'équilibre alimentaire, du goût et de la provenance des aliments permettrait de sensibiliser les enfants de manière ludique. Les parents pourraient être sensibilisés par l'intermédiaire du bulletin municipal. Enfin, le personnel pourra accompagner la démarche en adaptant leurs discours auprès des enfants et en participant éventuellement à des formations adaptées.