

Compte rendu commission cantine du 04-11-2016

Prochain rendez-vous le 06 janvier à 15h00 à la
salle des associations



Personnes présentes :

Personnes présentes : Laetitia Clochard, Anne-Sophie Vadez, Pascaline Bizet, Lydie Deyrieux, Bruno Lejeau.

Personne excusée : Evelyne Niveaux, Joël Barry,

Ordre du jour :

Tout d'abord, Laetitia est remerciée par ce début d'année prometteur. La cantine de Bellecombe propose, rien que pour le mois de septembre, plus de 13% de bio dans ses menus.

De plus, les repas proposés sont plus « fait maison » et parents et enfants ont fait remonter les efforts fournis. Il paraît que ça sent bon dans les couloirs !!!

1. Laetitia fait le point de ce début d'année scolaire :

- La Bio d'Ici a fait son entrée dans les fournisseurs de la cantine, en supplantant Brake dans certains produits tels que les produits secs, mais également du poisson, des légumes, etc... Il y a un souci quant à l'horaire de la livraison qui est à 13h30, ce qui n'est pas du tout approprié car les produits ne peuvent pas être mangés avant le vendredi, veille de week-end, donc pour écouler les produits frais ça ne fonctionne pas.
 - ⇒ Anne-Sophie doit appeler la Bio d'Ici pour voir avec eux si on peut changer de jour de livraison pour le basculer au mardi (comme pour Croc Bauges) ou au moins mettre la livraison le matin tôt.
- Manque de petit matériel du genre économe, presse purée, qui sont nécessaires à la nouvelle façon de cuisiner et qui ne coûtent pas chers.
 - ⇒ Liste donnée à Jean-Luc, les achats vont être effectués en corrélation avec Laetitia,
- La boîte à idée a été mise en place dans la cantine, sur proposition de Laëtitia. Cette boîte rencontre un franc succès auprès des enfants, qui peuvent soit proposer un plat, soit proposer un menu entier. Il faut ensuite que Laëtitia puisse planifier, et il y a donc un délai d'attente d'un mois. Par exemple, aujourd'hui, c'est un menu entièrement proposé par un enfant qui a été servi : concombre, hamburger frites, et glace !

- Temps de travail de Marie-Claude : elle doit officiellement travailler 30 minutes chaque jour avec Laetitia à la pluche des fruits et légumes, ou à toute aide que Laetitia juge nécessaire selon le menu du jour. Cependant, il arrive que Marie-Claude fasse parfois 1h d'aide et parfois moins de 30 minutes. Afin de savoir si son temps de travail est lissé sur la semaine ou le mois, elle note ses heures et verra directement avec Jean-Luc.
 - ⇒ Laetitia doit rendre le menu de septembre et octobre en pointant tout ce qui a été fait « maison » afin de pouvoir se rendre compte de l'utilité du temps supplémentaire non prévu de travail de Marie-Claude. Cela permettra aussi de valoriser leur travail.

- Accueil de Ghislaine, productrice de fromage de chèvre à La Motte en Bauges, est venue à la cantine un vendredi afin de présenter ses différents fromages. Il y avait des parents membres de la commission cantine ainsi qu'un élu présents afin de veiller à la bonne conduite de cette présentation. Les enfants ont, comme lors de la présentation des yaourts de Gabriel, adoré l'idée de rencontrer une productrice et de goûter aux produits, à la petite différence que cette fois-ci, les enfants ne circulaient pas librement dans la cantine, mais les fromages leurs étaient présentés directement sur des assiettes à chaque table. Les petits de maternelle ont goûté à tout et ont aimé !
 - ⇒ Prochaine visite : La Boulangerie Savoyarde et ses différents pains.

- Un point est fait sur les repas sans protéine animale qui ont été sollicités par les parents. Un seul repas a été fait ainsi depuis le début de l'année et Pascaline se propose de donner à Laëtitia des idées de menus complets sans viande. La commission est bien consciente que tant de nouveauté sont longues à mettre en place, il est donc décidé de prévoir 2 repas sans protéines animales par mois jusqu'aux vacances de février, et nous ferons ensuite le point.

- Bruno étant en congé durant 2 semaines, il se propose d'aller à la Coopérative de Lescheraines afin de fournir la cantine en fromage locaux. Pour rappel, tous les fromages servis aux enfants, sont achetés auprès de Brake.
 - ⇒ Il apparait urgent que Laëtitia fasse la formation sur l'hygiène afin de connaître toutes les réglementations (notamment celle sur la durée de conservation du fromage dans le frigo, doit-il être sous vide, etc...).

2. Un point financier est fait concernant le mois de septembre, seul mois ayant toutes les factures, mais un bilan sera dressé jusqu'aux vacances de Noël.

Il y a plus d'enfants qui déjeunent à la cantine cette année :

- 50 lundi
 - 50 mardi
 - 60 jeudi et
 - 48 vendredi
- = total de 208 repas/semaine (contre 180 environ l'année dernière)

Les dépenses sont dispatchées ainsi :

- Boucherie de Lescheraines :	227.41 euros
- La Halte des Bauges :	468.48 euros
- La Bio d'Ici :	712.07 euros
- Brake :	<u>1735.91 euros</u>
Total	3173.87 euros soit 3.34 €/repas/enfant

Cela signifie que l'instauration du Bio dans la cantine de Bellecombe n'a pas d'incidence sur les prix.

⇒ Il est rappelé que ce prix est trop élevé et que le but est de descendre à 2.80 euros d'ici la fin de l'année, malgré une qualité de repas améliorée.