

Compte rendu commission cantine du 08 avril 2016



Ordre du jour :

1) Bilan de la matinée du lundi 5 avril dans la cuisine avec Laetitia

- Points à améliorer :

* Cartons qui restent stockés dans la cuisine alors que c'est interdit au niveau de l'hygiène car ils peuvent être stockés des mois dans des entrepôts. Mais Laëtitia ne dispose pas de container cartons dehors pour pouvoir les mettre et c'est dommage de ne pas les recycler. Actuellement Jacky passe une fois par semaine pour les ramasser.

* Sens de retour de la cantine vers la cuisine : le chaud et le froid ne peuvent pas se croiser dans la législation et du coup le charriot roulant doit passer par la porte latérale droite qui a une poignée de porte. Ce n'est pas pratique mais rien que d'enlever cette poignée suffirait à rendre le travail de Laëtitia plus simple.

* Congélateurs : il faut des boites plastiques pour déconditionner tous les restes en petite quantité qui peuvent être gardés 1 an. Ces petits bacs plastiques doivent pouvoir se fermer de façon hermétique, et il faut garder les étiquettes de l'emballage en cas de contrôle.

* Frigo : pareil pour les cartons qui ne peuvent être stockés pleins dedans et les bacs plastiques pour les restes non utilisés. Compte tenu du petit effectif des enfants de la cantine, il semble être possible de ne pas utiliser les 4 frigos mais seulement 3, voir 2.

* Lave-vaisselle : échanger de place la table qui sert normalement de séchage suite au lavage et le lave-vaisselle. Ça ne coutera presque rien, juste un flexible d'arrivée d'eau.

* Four : le faire réviser cet été, afin de le faire démonter et de pouvoir enlever toute la graisse qui se situe derrière les hélices, ce qui provoque beaucoup de bruit et qui lui font consommer plus d'énergie.

* Lavabo : il ne dispose pas d'eau chaude mais Laetitia doit se laver régulièrement les mains, et c'est assez désagréable de le faire à l'eau glacé. Y aurait-il une possibilité de faire venir l'eau chaude jusqu'à ce lavabo qui est dans la cuisine ?

Bilan des points à améliorer : on se rend compte qu'il s'agit plus d'aménagements peu onéreux et qui peuvent être changés rapidement. Il faut absolument que Laëtitia suive une formation HACCP (formation à l'hygiène alimentaire) car elle lui serait très utile.

- *Bilan du temps de travail de Laetitia*

Entre le tour des classes le matin pour savoir si des enfants ne seront pas présents le midi à la cantine, l'élaboration des menus, le temps des commandes, Marie-Claude en moins le matin et son temps de travail réduit, Laetitia a vraiment un travail multifonction et n'a plus le temps de « cuisiner » à proprement parler alors que c'est son poste de base. De ce fait les légumes sont quasiment systématiquement achetés congelés et déjà prêts à l'emploi.

2) Les propositions

- ⇒ Joël propose de venir une matinée pour faire la « petite main » et voir au niveau temps s'il serait utile d'avoir une personne en cuisine le matin, en plus de Laetitia, qui pourrait faire les pluches des fruits et légumes. Sachant qu'il est autorisé de s'avancer en ce qui concerne les fruits et légumes (mais pas dans la préparation de la viande), il serait possible d'avoir cette aide uniquement un jour sur deux, afin de préparer la pluche des légumes et des fruits pour deux jours. A cela s'ajoute le fait qu'il est possible d'acheter ses légumes frais pour une semaine, cela permet d'organiser le temps de travail plus facilement si on a tous les aliments déjà sur place.
- ⇒ Proposition de tourner sur l'année avec seulement 3 mois de menus, en changeant juste les garnitures et les fruits pour les adapter à la saison. Cela ferait gagner beaucoup de temps à Laëtitia qui élabore chaque mois de nouveaux menus, ce qui lui beaucoup de temps.
- ⇒ Proposition que la commission se réunisse en mai afin d'élaborer le menu de juin : double but : tester la commande de bio avec le conditionnement plus important et réduire les coûts avec moins de viande et de fromage.

3) Bilan du questionnaire cantine

Le questionnaire cantine a été très largement rempli par l'ensemble des parents car il y a eu 43 réponses (sur 46 familles)

La plupart des réponses tendent à nous montrer que les parents attendent du changement dans la cantine tout en étant satisfaits de ce que leurs enfants mangent actuellement car 20 personnes ont répondu être globalement satisfaits des menus proposés et 27 précisent même adapter leurs menus du soir en fonction de ceux de la cantine.

Sur les questions qui nous paraissaient importante pour évoluer, les parents ont été présents puisque :

- Seuls 3 parents sont contre le fait de remplacer des protéines animales par des protéines végétales;
- 93 % des parents souhaitent augmenter la part de produits bio
- 100% des parents veulent privilégier les produits de saison et locaux !!!

D'ailleurs les réponses au questionnaire montrent que les fruits et légumes bio/locaux sont les plus demandés, suivit de la viande. Mais, près de 40 % des parents souhaiteraient que les menus soient entièrement bio/locaux tous les jours et 40 % au moins une fois par semaine. Cela montre clairement l'engagement des parents sur l'attente actuelle.

D'autre part les parents se disent intéressés à 81% à ce qu'il y ait une activité pédagogique mise en place pour accompagner l'introduction de produits bio/locaux à la cantine, telle que sur le gaspillage alimentaire. Une proposition peut être mise en place avec les TAP.

Enfin, et pour montrer que les parents sont des gens formidables dès qu'il s'agit de leurs chères têtes blondes, seuls 8 parents se sont dit contre un petit effort financier de leur part afin de favoriser l'alimentation bio/local à la cantine.