

# **Commission cantine, jeudi 7 janvier 2016**

## **Préambule >**

**Repas à la cantine mardi 5 janvier 2016** avec  
Sandrine Bruyère, responsable cantine et périscolaire de Claix centre,  
Magali Michaux, responsable Enfance jeunesse,  
et Sylvie Alphonse, adjointe à l'enfance, à l'éducation et aux affaires scolaires

## **Menu >**

Salade de pommes de terre avec mimolette  
Sauté de porc en sauce  
Choux-fleurs  
Yaourt nature  
Galette des rois

J'ai trouvé ce repas plutôt correct et équilibré.

## **A table >**

Les repas sont toujours servis dans des plats en plastiques, répondant à des normes.

- Les repas sont livrés le matin en respectant une température comprise entre -1 et 6 °C. S'ils ne correspondent pas à ce critère, ils sont renvoyés chez le fournisseur, API.

- A la cantine, les fours servent uniquement à réchauffer les plats, et non pas à les cuire, et ceci à une température très précise, pendant un temps donné.

- Certains plats doivent être réchauffés avec opercule (pizza, riz...), d'autres non.

- Les viandes sont servies en sauce régulièrement, sinon plat très/trop sec.

Pain frais du jour (boulangerie Lenoir, à Grenoble). Le surplus est jeté, voire donné à 4h aux enfants qui n'ont pas de goûter.

- Quand le menu ne plaît pas aux enfants, il reste peu de pain.

- Chaque enfant débarrasse ses couverts.

- 2 régimes différents : porc et sans porc.

## **La commission cantine >**

jeudi 7 janvier 2016, à 18h, à la direction Education jeunesse et sport.

### **Présents :**

- Deux représentants de la société API, dont la nutritionniste,

- M. Didier Beaume, responsable Pôle ressources,

- Magali Michaux, responsable Enfance jeunesse,

- Sylvie Alphonse, adjointe à l'enfance, à l'éducation et aux affaires scolaires,

- Mmes Foucher et Messina, conseillères enfance, éducation et affaires scolaires,

- Représentants des parents d'élèves : Mme Sollima (Malhivert), Mme Guignard (Pont-Rouge), Mme Farge (Claix centre)

### **Un point a été fait sur la qualité des repas, avec quelques remarques du personnel communal :**

- Problème de remise en température des plats. API souhaite faire le point avec le personnel sur site et propose de se déplacer dans chaque école.

- Certains aliments ne plaisent pas aux enfants, ex : pois chiches, cœur de palmier...

API ne souhaite pas les supprimer pour assurer la variété.

- Contrainte pour l'établissement des menus : pas de crudités les lundis car demandent d'être préparées les vendredis. Donc dans ce cas, manque certain de fraîcheur et non respect des règles d'hygiène.

- Mise en place de choix des sauces pour les entrées : mayonnaise ou vinaigrette.

- Demande de Didier Beaume : **insérer des crudités bio dans les entrées**, car inexistant actuellement. Seuls sont bio certains fromages ou certains fruits.

- Remarque d'une maman : trop de produits laitiers parfois !

Ne sont considérés par la société Api comme produits laitiers que le fromage sec, les yaourts et le fromage blanc. Les crèmes desserts n'en font pas partie, ni les liégeois car trop sucrés.

Donc il arrive que soit servi un produit laitier et une crème dessert dans un même repas, même si c'est rare.

- Suite à mes remarques mardi, à l'élue et à la responsable Enfance jeunesse, sur les barquettes en plastique, **la société API a fourni une attestation** de la société Rescaset concept qui commercialise les barquettes en plastiques, **certifiant aucun ajout de bisphénol A ou de phtalates**.

Seules les étiquettes utilisant du papier thermique peuvent contenir du bisphénol (2% maximum dans la formulation initiale. Cette attestation est établie sur la base des déclarations et certificats des fabricants de matières premières.

J'ai soulevé aussi la question des plats inox. Réponse de Magali Michaud : «On se trouve dans une impasse.» Nécessite des repas à l'assiette inconcevables, car certains enfants mangeraient froids. S'ils insèrent de grands plats en inox sur les tables et si les enfants se servent : c'est trop dangereux pour eux...

- Pour être recyclées, les barquettes devraient être lavées = aberration écologique

- Il rentre 3 cuisses de poulets dans une barquette.

- Essai de la société Api, à la demande de Magali Michaud, de **différencier les portions de viande pour les maternelles et pour les primaires**, notamment quand il y a du poulet au menu, pour ne servir que des hauts de cuisse aux maternelles, et ainsi éviter un gaspillage certain.

- **10 enfants restent sur liste d'attente pour déjeuner à la cantine de Pont-Rouge**

Mme Guignard, représentante des parents d'élèves de Pont-Rouge a demandé qu'une solution soit trouvée. Cela engendre beaucoup d'interrogations, comme la location d'un four supplémentaire, le manque de place lié à ce nouvel aménagement, trouver du personnel pour un contrat de 8h (cantine et animateur), problème logistique : prise triphasée, place pour les enfants...

- **Il a été voté la redistribution, à 15h45, des fruits, du fromage emballé et du pain frais**, aux enfants sans goûter, pour éviter le gaspillage.

- Question d'un papa de Claix centre directement à la mairie qui **souhaite l'introduction du poisson tous les vendredis pendant la période du Carême**. Réponse de la mairie : oui, le vendredi Saint. Laïcité ?