

La lettre des Parents d'Elèves

« commission cantine »

Suite à la visite faite par les parents d'élèves à la cantine sur le site de Jules Verne (le 22 octobre 2009), enrichie des questions relevées pour le conseil d'école du 5 novembre 2009, la commission cantine des parents d'élèves a soulevé les points suivants avec les élus municipaux aux Affaires Scolaires ainsi que le prestataire de service de restauration scolaire, Medirest, l'ALAE et le personnel technique.

QUESTIONS AU PRESTATAIRE MEDIREST

Les plannings des menus

- Beaucoup de remplacements des menus planifiés ont eu lieu depuis la rentrée. Quelles explications peut-on donner aux parents ? Est-il possible de les limiter à l'avenir ?

Selon Medirest, il y a déjà eu des erreurs de saisie, mais aussi des problèmes de stocks (les quantités n'étant pas assez suffisantes pour le groupe scolaire entier, il a été décidé de donner un plat de remplacement identique pour tous les enfants). Ils ont pris note de notre insatisfaction afin d'éviter ces situations par la suite.

- Il avait été mis en place avec la Mairie un droit de regard sur l'élaboration des menus. Pourrions-nous le remettre en place pour cette année ?

Lors de cette réunion, nous avons d'ores et déjà modifié les menus planifiés jusqu'à la fin de l'année 2009 et les RDV sont pris pour les plannings suivants.

Les repas spéciaux

- Les repas sans porc se voient trop souvent servir en échange des crêpes fourrées. Sans tomber dans l'excès inverse pourrait-il être prévu pour eux d'autres viandes ou du poisson pour garantir un équilibre en protéines ?

Medirest a pris note de notre remarque, mais les repas sans porc devant aussi être servis pour des végétariens, les variations sont limitées.

- Des repas spéciaux concernant les enfants allergiques peuvent-ils être envisagés ?

Medirest ne peut garantir l'absence de trace de produits allergisants.

- La liste des ingrédients composant les repas peut-elle être fournie par le prestataire au personnel de service ainsi qu'aux parents ?

Dans le but de vérifier les aliments allergisants (c'est à dire connaître la composition exacte des produits) il est impossible de mettre à disposition la liste des ingrédients puisque beaucoup de produits transformés proviennent directement d'une centrale d'achat.

Les élus précisent aux agents de service qu'ils ne doivent prendre aucune responsabilité vis à vis des enfants allergiques. En cas d'allergie avérée, les parents doivent mettre en place un P.A.I.

Le pain

- Il a été constaté que la qualité du pain est variable d'un jour à l'autre. Un effort peut-il être fait sur cet aliment qui constitue la base du repas afin d'avoir une qualité constante ?

Des pains ronds ont été souvent proposés ces dernières semaines. La qualité paraît meilleure et constante. Les enfants les apprécient. Il a été proposé et accepté de systématiser ces petits pains ronds.

- D'autre part, chaque enfant doit pouvoir disposer de son pain comme il l'entend, même s'il ne le termine pas. Y aurait-il des problèmes de quantité ?

Pour les maternelles, le pain est partagé en deux en début de repas pour les obliger à gérer leur portion.

Mais chaque enfant a bien sa part, qui est même remplacée si le pain tombe par exemple.

L'équilibre alimentaire

- Aux vues du planning, les fruits ne nous semblent pas assez présents dans les menus. Les parents sont très attachés à ce que leurs enfants mangent des fruits frais de saison le midi. Le prestataire peut-il nous garantir une plus grande régularité (un par jour) des fruits dans les menus ?

Grâce à la collaboration des parents sur l'élaboration des menus, nous tenterons d'insister sur ce point.

- L'an dernier, la commission cantine avait proposé à Medirest de faire un panachage de féculents et légumes en accompagnement de plat.

La demande a été prise en compte.

- Dans le but de faire plaisir aux enfants, il a été proposé de leur servir parfois des frites. En entrée des parts de pizzas sont aussi envisageables ainsi que des parts de quiche aux légumes.

Tous les participants sont d'accord.

- Pourquoi les potages prévus pour cette année n'ont pas pu être servis ?

L'équipement des cuisines ne permet pas de réchauffer une entrée et deux plats. Les potages pourront être servis en entrée de plats complets type « hachi parmentier ». Le personnel de service émet une réserve quant à la gestion des soupes (risques de renversement, brûlures ...).

Visite Medirest

- En fin d'année scolaire dernière il avait été prévu une visite des parents d'élèves sur le site de fabrication des repas. Elle n'a finalement pas pu avoir lieu. Pourrions-nous prévoir une nouvelle date ?

Medirest a invité les participants de la réunion à une visite du site le Lundi 14 décembre à 10h30.

Il a également été proposé aux élèves de venir visiter les lieux, l'ALAE a pris note de cette offre.

QUESTIONS AUX ELUS MUNICIPAUX DES AFFAIRES SCOLAIRES

Cuisine centrale

- La mairie envisage-t-elle dans un proche avenir d'installer des cuisines centrales sur la commune ?

Non, cela n'est pas envisageable étant donné le coût que cela représenterait pour la commune.

Cahier des charges

- Les parents d'élèves aimeraient avoir une copie du cahier des charges donné par la Mairie aux prestataires de service de restauration scolaire.

Le cahier des charges n'est pas un document public.

- Quelle est la part de subvention de la Mairie sur les repas cantine pour les enfants ?

Aucune réponse n'a pu nous être communiquée ce jour là.

Les maternelles (Jules Verne)

- Les Grandes Sections mangent, pour une partie, dans la salle des élémentaires. Quelle solution peut être trouvée pour offrir à ces enfants un environnement plus calme adapté à cette tranche d'âge ?

D'après une visite faite par les élus municipaux des « Affaires Scolaires » le niveau sonore semble plus élevé côté maternelle que côté élémentaire. Ils tiennent à faire remarquer l'intérêt pour les grands enfants de maternelles de commencer une adaptation à l'élémentaire.

Le bruit

- Le volume sonore pendant la cantine semble inévitable avec autant d'enfants. Pourtant, il existe peut-être des solutions d'aménagement intérieur.

Les élus semblent peu convaincus car les dépenses d'aménagements seraient trop importantes.

Les serviettes

- Les serviettes (trop fines) ne permettent pas aux enfants de manger proprement jusqu'à la fin du repas. Pourrait-on prévoir des serviettes plus épaisses ?

Une demande va être formulée aux fournisseurs.

Service (Jules Verne)

- Concernant l'entrée, les portions sont servies dans les assiettes à l'arrivée des enfants. Les parents demandent que la portion entière par enfant soit servie dès le début afin que chaque enfant puisse disposer de sa quantité recommandée.

Cette disposition permettrait en outre de diminuer le temps de repas, puisque plus de service de surplus.

Disposition déjà mise en place suite au passage des parents d'élèves. Pourtant cela ne semble pas permettre de gagner le temps escompté !

Horaires

- Les recommandations proposent des repas d'une durée de 45 min environ. Il est donc possible de terminer le repas vers 12H50 et à 13h00 maxi (dans la mesure où la sortie de classe est ponctuelle). Les enfants ont besoin d'avoir au moins 20 min de pause avant leur retour en classe (pour ceux qui vont à l'aide personnalisée).

Tout le monde semble d'accord sur l'heure maxi à ne pas dépasser. Tout va être mis en place pour s'y tenir. Il est demandé aux enseignantes de « libérer » les enfants à 12h00 précises afin qu'ils aient le temps de passer aux toilettes, de se laver les mains et de s'installer à table le plus rapidement possible.

- En maternelle, le temps du repas est plus long pour une raison évidente d'agilité. Pourtant, le fait que les ATSEM mangent en même temps que les enfants, semble être une contrainte supplémentaire qui allonge le temps du repas. Pourrions-nous traiter ce point ensemble ?

Le fait que les ATSEM mangent en même temps que les enfants est une volonté éducative mise en place par l'ALAE. Ainsi, sur le temps du repas les ATSEM ne sont pas là uniquement pour servir les enfants, mais sont des animateurs à part entière qui ont un rôle d'exemple qui incite les enfants à goûter à tout et à manger convenablement.

Par contre, des améliorations sont à apporter, sur le service. Une réflexion à Jules Verne est à mener par la directrice de l'ALAE (qui est basée le midi sur Caroline Aigle).

Le Bruit (Jules Verne)

- C'est au moment du débarrassage que le bruit est le plus important. Un débarrassage en toute fin de repas peut-il être mis en place ?

Le débarrassage échelonné avant le dessert semble la seule envisageable. Mais, la solution des chefs de tables qui a bien fonctionné un temps va être remise en place.

Débarrassage (Jules Verne)

- Il faudrait que les enfants gardent au moins leur couteau (pour éplucher un fruit) et un verre jusqu'à la fin du repas.

Mis en place au moment de notre visite cantine.

Fruits pour le goûter

- *D'autre part, pour éviter le gaspillage des fruits notamment, nous proposons aux enseignants de mettre à disposition des enfants qui le veulent, pendant le temps de récréation de l'après midi, les fruits restants du repas.*

Nous attirons également l'attention des parents sur le système de badge mis en place. Cette solution pour être idéale nécessite que tous les enfants qui mangent à la cantine badgent le matin. Par manque de repas livrés des animateurs ont donné leur part aux enfants afin que ceux-ci ne soient pas privés de déjeuner !

Merci donc de rappeler à vos enfants l'importance de ce petit geste quotidien...

Espérant avoir répondu à toutes les questions exprimées, sachez que nous sommes prêtes à vous entendre et tenter de répondre à vos interrogations ...

Bonnefille Nathalie, Caroline Aigle : nathalie.bonnefille@laposte.net

Colombé Geneviève, Jules Verne : genevieve.massage@free.fr

Le Névanen Stéphanie, Jules Verne : lenevanen@free.fr

Marty Corinne, Jules Verne : corinne.marty217@orange.fr

Onno Véronique, Jules Verne : veronique.onno@voila.fr