

## Notes complémentaires du compte-rendu Mairie du

### Comité Consultatif du Temps du midi du 4/12/18

#### RESUME

- dispositif de chasse au gaspi mis en place. La cantine est plutôt très bien placée avec très peu de déchets
- il n'y a plus de plat de substitution pour les repas spéciaux (sans porc). Il y a 25 PAI (les parents ne fournissent plus les repas)
- en cas de suspicion d'intoxication, il ne faut pas attendre le prochain CCTM mais prendre contact directement avec la mairie sans tarder.
- une visite de la cantine sera organisée par la mairie (présentation des locaux, de la méthode de travail, repas)
- il est dommage que les ASEM Ste Anne ne soient pas présentes (celles des Prés Verts y étaient)
- nous pouvons envoyer les questions avant la réunion pour obtenir des réponses plus précises.

## 1 Remarques et Questions

Q° : quels sont les ateliers actuels et futurs ?

- échec cycle 3 : En cours. 4 Ste Anne + 10 Prévert
- échec pour cycle 2 en février
- chant et percussion pour cycle 3 (inscription janvier) jusqu'à la fête de la musique.

Q° : Force-t-on les enfants à manger quand ils n'aiment pas ?

Non, on n'oblige jamais un enfant à manger. On les incite à goûter. Si l'enfant ne veut pas, il ne mange rien. Il peut parfois y avoir un souci d'interprétation de la part des enfants entre "inciter" et "forcer".

Q° : Comment sont prises en charge les allergies alimentaires (Gluten) (une famille nous a remonté qu'elle devait apporter des pâtes à la cantine pour que son enfant n'ait pas des pommes de terre au beurre à tous les repas) ?

Il y a 25 PAI pour l'ensemble des repas : Il est arrivé que pour les allergies au Gluten, des parents aient fournis des paniers/repas mais ce n'est plus le cas.

Q° : Comment expliquer la présence de gluten dans une ratatouille (les enfants au régime sans gluten n'y ont pas droit, c'est donc qu'il y a du gluten dedans, non ?)

Le chef explique effectuer la ratatouille à base de légumes frais et y ajouter une sauce tomate sur laquelle il est mentionné « trace de gluten » manifestement incompatible avec le PAI de l'enfant. Envisager de modifier le PAI si les traces sont autorisées.

→ D'une manière générale, par principe de précaution, l'équipe de cuisine ne donne aucun produit contenant des traces de l'allergène à un enfant disposant d'un PAI sur cet allergène. Cependant, si le PAI indique que les traces sont possibles, le repas contenant des traces pourra être donné à l'enfant.

Q° : Manque d'écoute du personnel : ma fille se plaint de ne pas être entendue lorsqu'elle demande de ne pas avoir de sauce (sur le plat principal, pas les entrées) ou d'en avoir le minimum.

Le chef explique que pour la montée en température et le maintien au chaud des plats, il doit les conserver dans la sauce pendant le service. Les viandes ne peuvent donc pas être servies sans sauce. Il dit par ailleurs que selon la demande des enfants il en met plus ou moins.

Les enfants peuvent aller voir le chef s'ils ressentent un manque d'écoute. Le personnel a été briefé pour écouter les demandes des enfants (quantité/sauce/etc.).

Q° : Intoxication au "kiri bleu" : en octobre, des élèves de maternelles ont eu une mini intoxication alimentaire. Plusieurs élèves d'une même classe ont eu des "diarrhées" et mal au ventre dans l'après-midi. Ils ont remonté avoir recraché leur roquefort. C'était en réalité un genre de kiri mais avec des points bleus donc moisiss. Comment se fait-il que l'on arrive à servir des produits périmés aux enfants ?

Aucune information à ce propos ne serait remontée auprès de la Mairie. A l'avenir, si un tel événement doit se reproduire, les parents peuvent informer le service directement le plus rapidement possible.

Q° : Le cuisinier aurait-il la formation et le matériel nécessaire pour préparer réellement les repas ? Ne serait ce pas une piste à étudier sérieusement pour baisser les coûts ? (Exemple de la ville d'Avignon qui a baissé de manière exemplaire ses coûts restauration en ne faisant plus appel à un prestataire)

Actuellement le cuisinier réalise une grande partie des repas sur place, un prestataire extérieur sert de centrale d'achat au chef pour les matières premières. Il ne fournit aucun repas/plat tout prêt (à part les yaourts et produits industriels de base)

Le reste des questions est envoyé par mail au Responsable du Service Enfance Jeunesse afin d'avoir des réponses écrites et détaillées.

Les services de la mairie proposent de faire une présentation du fonctionnement de la cantine un jour de repas : accueil des parents à 11h30, présentation du fonctionnement, repas. La mairie proposera une date (un vendredi) pour la visite + repas. (Environ 5/6 parents)

Par ailleurs ils expliquent qu'en cas de problème sur l'exécution d'un PAI, en cas « d'intoxication » ou tout autre demande, il ne faut pas hésiter à les contacter (Cuisine, service enfance jeunesse par le mail, le téléphone ou accueil physique) afin de faire le point avec eux ou clarifier des situations.

Q° : qu'est-ce qui est préparé sur place et comment

- Toutes les entrées : potages, crudités, salades composées sont fabriquées avec des produits frais sur place. Les pizzas et friands sont surgelés.
- Les plats chauds sont fabriqués sur place : viandes et poissons frais. Les steaks hachés, de veau, les paupiettes et boules d'agneau sont surgelés.
- Les légumes verts sont majoritairement surgelés, les pommes de terre et carottes sont frais, aucune conserve.
- Pour les desserts, les fruits sont en général bios, des desserts sont fabriqués sur place : certains gâteaux comme le far breton, le flan.

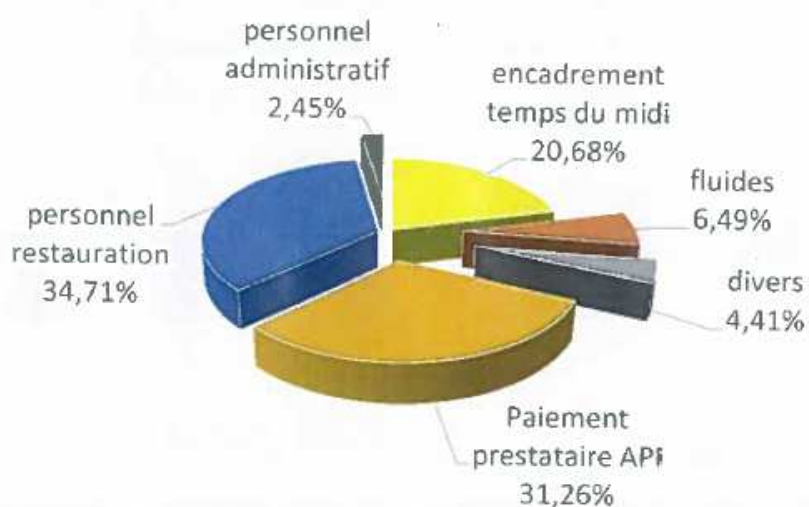
Les circuits courts sont privilégiés pour l'approvisionnement et 20% du cout des denrées sont des produits bios.

Q° Coût des repas

### Fréquentation et coût d'un repas : 5,49€ (-1,81%)



### Ventilation des dépenses : 570 401,40 €



### Financement de la restauration

