



COMMISSION RESTAURANT SCOLAIRE COMPTE-RENDU REUNION DU 27 AOUT 2009

Présents : Lionel MITHIEUX, Myriam MITAIS, Véronique D'ERRICO, Marie-Charlotte HORTEUR, Maurice BOVAGNET, Louis EYNARD-MACHET, Marie VERAGUE, Isabelle ANTOINE, Christelle NOIR, Camille DUISIT.

ORGANISATION DE LA COMMISSION RESTAURANT SCOLAIRE

Il est proposé aux membres que la commission se réunisse, par période scolaire, avant chaque vacances scolaires. Un planning sera diffusé à la commission.

Concernant les menus proposés au restaurant scolaire, il est convenu qu'Isabelle ANTOINE préparera les menus pour chaque période entre deux périodes de vacances scolaires. Ces menus seront ensuite transmis à Camille DUISIT, diététicienne, afin qu'elle puisse étudier les menus avant la réunion de la commission (8-10 jours avant). Les menus seront ensuite discutés et validés en commission. Il est convenu qu'en cours de période scolaire, Isabelle ANTOINE pourra apporter quelques modifications aux menus validés notamment dans l'objectif de profiter d'offres promotionnelles.

La commission restaurant scolaire ne se prononcera pas seulement sur les menus. En effet, le travail de la commission portera également sur l'organisation de la pause méridienne (ex : animations en rapport avec les menus proposés).

La commission précise le rôle des parents d'élève dans le travail de la commission. Ainsi, l'objectif est que les parents fassent remonter l'information via Christelle NOIR, déléguée des parents d'élèves, ou de Marie-Charlotte HORTEUR et Véronique D'ERRICO, élues, dont les enfants fréquentent l'école et la cantine de Vimines. L'information pourra ainsi être transmise à la commission restaurant scolaire. Inversement, elles pourront relayer les décisions de la commission aux parents. Il est d'ailleurs convenu que les comptes-rendus de la commission pourront être diffusés aux parents, dont les enfants fréquentent le restaurant scolaire, dans les cahiers de correspondance des enfants.

Myriam MITAIS informe les membres de la commission que le CCAS de Vimines est engagé dans une démarche qualité concernant l'accueil périscolaire. Dans ce cadre, un questionnaire va être transmis aux familles afin d'évaluer les différents types d'accueil proposés, dont le restaurant scolaire.

La démarche qualité prévoit également la mise en place d'un outil d'évaluation par les enfants fréquentant l'accueil périscolaire. Il est prévu de mettre à leur disposition un tableau sur lequel les enfants pourront donner leur avis sur la cantine, l'animation... Il conviendra que la commission ainsi que les parents d'élèves aient un retour sur ces évaluations.

CHOIX DES FOURNISSEURS

Le choix des fournisseurs se pose essentiellement concernant les fruits et les légumes.

Le commerçant qui fournissait jusqu'alors la cantine a cessé son activité. Isabelle ANTOINE a donc rencontré son fournisseur (Provence Dauphiné). Les produits proposés sont intéressants du fait de la baisse du nombre d'intermédiaires. Par ailleurs, il est possible d'être livré très régulièrement.

D'autres pistes sont à explorer. Myriam MITAIS doit rencontrer Guy CARRAZ, agriculteur vimenais. Dans la mesure où il ne pourra vraisemblablement pas fournir l'ensemble des produits demandés, Guy CARRAZ pourra compléter la commande avec des produits fournis par la coopérative du Tremblay. Le choix de ce fournisseur, au moins pour une partie des produits, permettrait d'introduire dans les plats proposés des produits issus de l'agriculture raisonnée.

Un comparatif de prix entre les fournisseurs devra être établi pour la prochaine commission.

La question de l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique sera abordée progressivement. En effet, d'ici 2012, la part obligatoire de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective est fixée à 25 %. La commission aura donc à se positionner dans l'année. Plusieurs contacts avec des fournisseurs doivent être établis. L'idée serait de proposer 1 ou 2 aliments issus de l'agriculture biologique. (ex : riz, pain, pâtes...). Ainsi, chaque fois que ces aliments seront proposés, ils seront systématiquement issus de l'agriculture biologique et donc facilement identifiables.

La problématique restant à évoquer sera celle du prix et de la répercussion à envisager sur les familles.

Un comparatif de prix entre les fournisseurs devra être établi.

Est également évoquée la possibilité d'acheter des fromages chez des producteurs locaux. Dans la mesure où les conditions d'hygiène sont très strictes, il est nécessaire d'avoir un moyen de transport spécifique dont nous ne disposons pas. Il serait donc nécessaire que le producteur livre ce qui pose des difficultés dans la mesure où la livraison n'est généralement possible qu'à compter d'un certain seuil de quantité commandée.

En matière d'équipement, Isabelle ANTOINE dispose d'un frigo dans la cuisine et d'un frigo de stockage. En cas de nécessité, la chambre froide peut être utilisée. Néanmoins, celle-ci doit être libérée pour la colonie (y compris les week-ends). Il est rappelé à Isabelle ANTOINE qu'elle est en droit de refuser les produits livrés dont la date de péremption est fixée au lendemain.

COMPOSITION DES MENUS

Camille DUISIT fait différentes remarques concernant les menus établis par Isabelle ANTOINE pour la période allant de la rentrée scolaire aux vacances de Toussaint.

Elle informe les membres de la commission que les menus proposés sont bien équilibrés.

Elle remarque qu'à deux reprises, il est nécessaire de rajouter un féculent dans la mesure où le pané ne peut être considéré comme une équivalence féculent. Un laitage est également rajouté sur un des menus.

Il est proposé à Isabelle ANTOINE de davantage préciser les intitulés de plats (ex : composition de la sauce) afin de donner une idée plus précise aux parents sur le contenu du plat.

Camille DUISIT interroge la commission sur l'opportunité d'introduire un menu à 5 composantes. Isabelle ANTOINE informe que ce passage serait envisageable pour les plus grands mais pas pour les maternelles.

Les menus sont validés par la Commission.

Un point est également fait sur la préparation en cuisine.

Isabelle ANTOINE conserve un échantillon des plats. La question est posée de savoir s'il est préférable de conserver cet échantillon au frigo ou au congélateur. La Commission semble privilégier une conservation au congélateur. La question sera posée à l'ANDRM ou à la DSV.

Il est également précisé que des relevés de température doivent être effectués à chaque début et fin de service de chaque plat. Marie VERAGUE mettra en place un tableau de relevé de température pour Isabelle ANTOINE.

ANIMATIONS PROPOSEES

La Commission propose de préparer des menus et des animations associées pour la semaine du goût (10-18 octobre 2009). L'idée est de présenter des repas représentant différents continents.

Camille DUISIT et Isabelle ANTOINE doivent se rencontrer pour établir des menus. En parallèle, Marie VERAGUE organisera les animations autour de ces thématiques.

Une information sera diffusée dans le flash de septembre.

Autre animation proposée : établir une carte de France des spécialités régionales afin de proposer menus et animations en relation avec chaque spécialité.

QUESTIONS DIVERSES

Question des parents d'élèves transmise par Christelle NOIR : Serait-il possible d'allonger le délai d'inscription à la cantine, certains parents ayant des difficultés à anticiper les inscriptions 15 jours avant la date souhaitée ?

Réponse de Myriam MITAIS : un délai de 15 jours est indispensable pour le CCAS afin de pouvoir passer les commandes et de prévoir le personnel d'animation nécessaire à l'encadrement des enfants. Il est néanmoins possible d'inscrire les enfants dans l'urgence mais cette possibilité doit rester exceptionnelle et marginale pour le bon fonctionnement du service.

CALENDRIER PREVISIONNEL DE REUNION DE LA COMMISSION RESTAURANT SCOLAIRE – année scolaire 2009-2010 –

Période couverte	Transmission des menus par Isabelle à Camille Duisit via la Mairie	Réunion de la commission menu
Rentrée à Toussaint (02-09-09 / 23-10-09)	Jeudi 20/08/2009	Jeudi 27/08/2009 à 18 h 30
Toussaint à Noël (05-11-09 / 18-12-09)	Jeudi 08/10/2009	Jeudi 15/10/2009 à 18 h 30
Noël à Février (04-01-10 / 12-02-10)	Jeudi 03/12/2009	Jeudi 10/12/2009 à 18 h 30
Février à Pâques (01-03-10 / 09-04-10)	Jeudi 28/01/2010	Jeudi 04/02/2010 à 18 h 30
Pâques à Sortie (26-04-10 / 02-07-10)	Jeudi 25/03/2010	Jeudi 01/04/2010 à 18 h 30
Bilan annuel	Jeudi 17/06/2010	Jeudi 24/06/2010 à 18 h 30