

## Compte Rendu de la Commission cantine du 4/03/22

### Participants :

Mme Charpentier Astrid (directrice adjointe de l'association de restauration AGREC)

Mme Jousse Nadège (cuisinière)

Mr Delaune François-Xavier (chef d'établissement)

Mme Bis Muriel (enseignante de CP)

Mme Laurent Véronique (secrétaire)

Mr Rataud Anthony (parent d'élève)

Mme Barakat Woujoud (parent d'élève)

Mme Abdel Wahed Sara (parent d'élève)

Camille et Maël (élèves représentants)

Début de la réunion en faisant le tour des remarques et suggestions faites par les enfants de l'école

Globalement les enfants sont satisfaits de la cantine autant concernant ce qui est servi dans l'assiette que l'attention qui leur est portée par le personnel de la cantine

Quelques suggestions des enfants : augmenter le nombre de pichets d'eau , faire attention au bruit

Puis nous avons abordé plusieurs thématiques

- **Repas végétarien** : initialement prévu avec une fréquence de 1/semaine. Ramené depuis début janvier à 1/mois.  
Explication : les repas végétariens n'avaient pas un bon accueil de la part des enfants, avec beaucoup de gâchis car repas peu mangé et souvent jeté intégralement  
Action : plutôt que de servir ce type de repas une fois par semaine (gâchis important + enfants qui ne mangent pas beaucoup une fois par semaine car repas non appréciée), il a été choisi de diminuer sa fréquence à 1 / mois mais améliorer sa qualité gustative et nutritionnelle
- **Le bio** : fréquence du bio dans l'assiette  
Le bio en restauration collective nécessite de se fournir dans de nombreux cas à l'étranger. La priorité est plutôt donnée au local  
Conséquence : des produits peu souvent bio mais français avec une qualité meilleure  
L'ensemble des personnes présentes s'accorde à dire qu'il est sans doute préférable d'avoir de bons aliments locaux que du bio d'Espagne par exemple
- **Portion** : les portions servies sont adaptées à l'âge de l'enfant → difficulté parfois car les appétits peuvent être très différents pour des enfants du même âge  
Exemple flagrant en maternelle

Toujours dans une volonté d'éviter le gâchis plutôt que de servir d'emblée de grosses assiettes, les portions sont adaptées à l'âge et ensuite les enfants peuvent sans problème demander à avoir un supplément

Rq1 : possible d'en avoir une 2<sup>e</sup> fois une fois l'assiette finie

Rq2 : Nadège est très conciliante et si l'enfant n'aime pas un des aliments, elle n'en met que très (voir très très) peu

Rq3 : certains enfants notamment en maternelle n'osent visiblement pas demander

→ Nadège va refaire passer le message aux enfants

→ Les parents : n'hésitez pas à le dire à vos enfants

- **Le dessert / l'équilibre du plateau**

Volonté de ne pas servir tous les jours des desserts très sucrés/pâtisseries

Nadège et les autres adultes présents sont vigilants à l'équilibre global du plateau

Vigilance portée aussi sur l'eau car certains enfants ont tendance à oublier de boire de l'eau

- Parfois notamment dans les entrées ou dessert l'enfant peut avoir eu la possibilité de prendre autre chose que ce qui est noté sur le menu. Il s'agit des restes de la veille pour éviter le gaspillage alimentaire
- Rq : il va y avoir quelques travaux dans la cantine et réaménagement car mise à la norme du bâtiment principal de l'école avec installation d'un ascenseur