

La réunion s'est tenue le lundi 29 novembre 2010 à 18 heures dans les locaux de la cantine de Charbuy en présence de :

Madame Patricia Devillez 1^{ère} adjoint au maire,

Madame Claudine Thibault gestionnaire de cantine

Madame Martine Fillot représentante parent d'élève grande section

Monsieur Ludovic Picard représentant parent d'élève moyen section

Madame Marlène Poulain représentante parent d'élève petite section

Madame Katy Chaulet suppléante parent d'élève petite section

La rencontre a débuté par la prise de connaissance du document affiché et laissé anonymement commentant le menu de la semaine 47 de la cantine. Suivi d'un rappel : la restauration scolaire de Charbuy est un service public municipal, placé sous l'autorité du Maire et régie par la circulaire interministérielle du 25 juin 2001 rendue obligatoire par un article de la loi de modernisation de l'agriculture de juillet 2010.

Les cantines sont placées sous le contrôle du ministère de l'agriculture.

Suite à cela, Madame Thibault nous détaille son cursus et ses formations initiales : BEP comptabilité puis BEP cuisine, option diététique avec formation notamment auprès de la diététicienne de la DDASS.

Elle nous explique comment elle élabore ses menus selon les principes de base :

Apport de légumes et fruits frais, source de fibres et de vitamines crus ou cuits

Apport de protéines : poisson, viande, œufs, produits laitiers

Apport calcique : fromages ou autres produits laitiers

Apport de féculents ou glucides : pommes de terre, céréales, pâtes, légumineuses, pains.

Et diminution des apports lipidiques

Comme ce lundi 29 novembre :

Mâche : crudités

Aiguillette de poulet : protéine, denrée animale

Champignons à la crème : Légume cuit, et produit laitier

Comté : laitage (protéine et calcium)

Crumble aux pommes : féculent et fruit cuit

Pain : féculent et eau

Les aliments frits ne sont plus servis qu'1 repas sur 5, idem pour la charcuterie en entrée.

Les desserts industriels très sucrés sont servis au maximum 1 repas sur 5.

Des fruits sont proposés au moins 1 fois sur 2.

Madame Thibault poursuit son exposé en nous expliquant que les menus sont rédigés « simplement » pour être compris par les enfants et nous invite à consulter son cahier de traçabilité où pour chaque menu, les étiquettes des différents produits utilisés sont répertoriées.

Lors d'inspection à l'improviste des services vétérinaires, les contrôleurs veillent à l'application des règles d'hygiène dans la préparation, le transport et la distribution des repas pour garantir la salubrité de ces derniers et la sécurité alimentaire pour nos enfants.

Ils vérifient également l'aménagement et l'entretien des locaux et du matériel.

Ils s'assurent aussi du niveau de formation des personnels de la cuisine.

A l'issue de chaque visite fortuite, un rapport d'inspection est établi. La dernière inspection ne montrait aucun dysfonctionnement.

En ce qui concerne la provenance des produits utilisés, Madame Thibault nous explique que :

Tous les lundis, elle se rend chez le producteur maraîcher de Charbuy, Monsieur Martin, pour y acheter des légumes de saisons et du terroir.

Tous les mardis, la société POMONA vient livrer la cantine en produits variés issus pour certains de l'agriculture biologique (légumes, fruits, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, ...), frais, en conserve ou emballés.

La viande rouge provient de chez Monsieur Melun, boucher à Charbuy,

Et le pain est livré tous les matins par Monsieur Colin, boulanger à Charbuy.

Mme Devillez, nous indique qu'elle a montré les menus sur 3 mois à une diététicienne et que cette dernière n'a remarqué qu'une ou deux erreurs sur le plan diététique, ce qui est peu.

Madame Thibault nous invite à visiter les « coulisses » de la cantine. Nous découvrons la réserve alimentaire où les produits sont répertoriés et rangés, elle nous montre les armoires réfrigérées et les congélateurs.

Les locaux sont entretenus et bien agencés en fonction de la place dont elle dispose. Claudine Thibault et son équipe préparent dans ces locaux 200 repas, 4 jours dans la semaine, dont 2 à 7 repas par jour pour le portage à domicile 6 jours par semaine, en veillant constamment à l'équilibre alimentaire (qui ne se construit pas sur un repas ou même sur une journée mais plutôt sur plusieurs jours voire sur une semaine ; source : mangerbouger.fr).

Madame Thibault nous explique qu'elle prépare toujours des aliments en plus, (pour les gourmands et également pour palier aux imprévus comme les enfants ajoutés au dernier moment à l'effectif programmé).

Elle ajoute qu'elle peut montrer sur simple demande les documents nécessaires aux parents désireux de les consulter. (Traçabilité des aliments utilisés et compte rendu d'inspection des services vétérinaires)

Madame Thibault nous invite à venir voir le déroulement d'un repas (préparation et service), le jeudi 2 décembre.

La réunion se termine à 20H.

POINTS D'AMELIORATION SOUHAITES:

- Faire apparaitre le logo de la municipalité sur les menus proposés
- Indiquer la modification possible des menus en cas de problèmes techniques
- Indiquer par un logo (AB) sur les menus les aliments relevant de l'agriculture biologique
- Indiquer sur les menus, qu'ils sont consultables sur le site de la mairie de Charbuy
- Faire apparaitre sur le site de Charbuy un lien vers le site mangerbouger.fr
- Faire apparaitre sur le site de Charbuy un lien vers les lois qui régissent une cantine :
 - o Loi du 20 juillet 2010
 - o Circulaire 25 juin 2001
- détailler les menus afin d'élargir le vocabulaire culinaire des enfants
- organiser des menus à thème (journée du goût, repas régional ou de couleurs) avec coopération des équipes enseignantes dans le cadre d'un projet éducatif.
- Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire en affichant des informations émanant du PNNS et/ou mangerbouger.fr dans les salles du réfectoire.

Le 02 décembre 2010, Ludovic Picard, Marlène Poulain et Martine Fillot ont été reçus avec un café matinal par Claudine Thibault et son équipe (Isabelle, Sylvie et Isabelle), à la cantine.

De 9h15 à 13h, nous avons pu ainsi suivre toutes les opérations de préparation du menu de ce jour :

Salami

Moulé de saumon sauce oseille

Riz

Tomme de Savoie

Orange

En premier lieu, les tables sont nettoyées, mises en place, pour les maternelles comme pour les primaires. Les couverts sont adaptés aux plus petits (Petite et Moyenne Sections).



Le personnel se lave les mains au début de la matinée, équipé d'une charlotte pour celles qui ont les cheveux longs et détachés, de gants pour protéger les blessures éventuelles, d'une blouse propre et de chaussures adaptées et réservées à la cuisine.

Les différents postes de préparation sont équipés chacun d'évier doubles bacs et de table de découpe et sont séparés les uns des autres : le froid (découpe des légumes, des fruits, des fromages), le chaud (cuissons des viandes, des poissons, des légumes), la découpe des viandes, la vaisselle et le lavage des mains avec, au centre de la pièce, la poubelle. Les sacs jaunes vont bientôt être utilisés.

Les parts de saumon sauce oseille sont disposées dans les plats de service pour être décongelées au four au fur et à mesure car tous les plats ne peuvent être enfournés en même temps par manque de place. Ces plats seront placés dans les étuves pour être maintenus au chaud peu avant le service.



Pendant ce temps, la mâche fraîche du maraîcher est triée et lavée à la main puis déposée et assaisonnée dans les saladiers. Les cornichons en conserve sont répartis dans de petites barquettes, une pour chaque table. Le pain est coupé.



Le salami est acheté entier et tranché sur place, disposé dans des plats et monté dans les frigos des salles ; les parts des PS et MS sont cette fois-ci prédécoupées aux ciseaux.



La tomme est achetée entière également et coupée en portions distribuées sur les plats de service.

Les oranges sont montées en cageots de la réserve et regroupées dans des bassines pour être coupées en 4 et distribuées aux enfants.

Les plats à réchauffer sont montés à l'aide du monte-charge pour être mis en attente et enfournés dans les étuves peu avant le service. Viennent ensuite les plats froids, montés également pour être placés dans les frigos des salles (un frigo dans chaque salle de réfectoire). Le riz est cuit au dernier moment pour être chaud et non collant, quand les enfants s'installent à table.

Pour chaque aliment qui a été manipulé, salami, saumon et riz, une portion témoin est mise en barquette au frigo à disposition pendant 5 jours pour un éventuel contrôle sanitaire.



Des portions supplémentaires sont prévues et données à la demande.

La cuisine est ensuite lavée à grande eau.

Avant le service des enfants, nous avons déjeuné avec l'équipe et avons pu apprécier un repas goûteux et copieux, le même que celui servi à nos enfants.

Au cours du repas, le personnel prend en charge les enfants avec disponibilité en leur procurant la sécurité affective qu'ils attendent.

Madame Thibault nous explique qu'elle connaît les enfants dès l'âge de 3 ans jusqu'à 11 ans et qu'elle voit quand quelque chose ne va pas.

L'équipe veille à respecter chaque individu tel qu'il est, avec son histoire, ses caractéristiques, ses origines sociales et familiales, (réalisation de menus sans porc) en accordant une vigilance particulière à certains enfants notamment ceux relevant d'un PAI.

Elles contribuent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour assurer le développement de l'enfant pour qu'il apprenne :

- À devenir autonome, en le valorisant dans ses apprentissages (service des plats et la consommation des aliments, utilisation des couverts, maniement de la fourchette, ...) l'un des leitmotivs chez les petits est de ne pas manger avec les doigts. Dans un souci d'ergonomie, des couverts adaptés à leurs mains sont prévus.
- À vivre avec les autres (maîtrise du comportement à table, respect des autres et du matériel...). Madame Thibault dit être vigilante en ce qui concerne les enfants ayant des mots « durs » entre eux et n'hésite pas à les changer de place si cela s'avère nécessaire.
Après chaque service, les enfants des classes élémentaires nettoient leurs tables dans le but de les sensibiliser à l'entretien des locaux et du matériel.
- À bien s'alimenter en prenant plaisir à manger et en découvrant des saveurs, un des principes de la cantine est « il faut goûter à tout, même un peu pour pouvoir dire qu'on n'aime pas... » et les gourmets se font vite une opinion.
- À respecter les règles d'hygiène par le lavage des mains avant de passer à table et par l'utilisation de serviettes lors du repas.



Elles contrôlent quotidiennement la présence des enfants (présent/inscrit), par écrit et sur ordinateur pour la facturation.

Elles assurent la sécurité physique des enfants en étant vigilantes et attentives pour éviter les accidents allergiques mais aussi lors de chahut.



Lors du repas, il y a du bruit, certes, mais c'est acceptable. C'est vivant, animé, ça bouge, ça rit. Le repas est pris dans la bonne humeur. Les enfants repartent repus. Ils mangent bien et bon.

Nous remercions l'équipe de la cantine de Charbuy de nous avoir permis de passer cette matinée auprès d'elle en toute transparence et sans mise en scène, dans le but de mettre fin à toute polémique en privilégiant la communication et l'information.

Les parents d'élèves de l'école maternelle de Charbuy