

Compte-rendu de la commission cantine de lundi 29 janvier 2018

Présents :

Mme Ronne – Proviseur

Mme Poncy – DAF

M Larivière – CPE

Mme Desplat – Infirmière

M Durey – Enseignant primaire

Mme Ngo Bourdeau – Parent d'élève

Mlle Molko – Elève de 6ème

Mlle Caune – Elève de 2nde

M Daeffler – Membre de The Caterers

Excusé : M Autin – Directeur primaire

Absents :

M Foucher – Enseignant secondaire

M Pham – Membre de The Caterers

Secrétaire : Charlotte Girardon – Directrice par intérim

1- Mise en place de la commission

2- Consultation d'un nouveau prestataire

Sortie de M Daeffler

Mme Poncy explique le principe de mise en concurrence, la sélection du nouveau prestataire se fera au mieux disant. C'est le rapport qualité-prix de la prestation au regard du cahier des charges établi qui prime. Le contrat avec l'actuel prestataire (The Caterers) prend fin au 30 juin 2018. La mise en concurrence doit être effectuée dans la transparence. Mme Poncy communique l'échéancier de la mise en concurrence et les grandes lignes du cahier des charges :

- | | |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| - Un chef cuisinier français | - Des menus français et vietnamiens |
| - Le matériel renouvelé doit être à la charge du prestataire | - Le grammage normé |
| - Le contrôle de l'hygiène régulier | - Des pique-niques de qualité |

3- Questions diverses

Retour de M Daeffler

Des parents :

- Les parents aimeraient que le nouveau prestataire utilise du riz GAP . Ce sera ajouté au cahier des charges
- Demande des résultats des analyses bactériologiques . Seuls les résultats de septembre et d'octobre sont fournis. En effet, The Caterers est en pleine restructuration et la personne en charge des analyses n'est plus en poste. La commission demande à ce que les résultats soient transmis à l'école chaque mois. Le défaut de communication des analyses demandées constitue une entrave à l'exécution du cahier des charges et peut conduire à la rupture du contrat. Madame Poncy demande à The Catherers de transmettre au lycée un courrier à ce sujet.
- Mme Ngo Bourdeau propose un contact pour avoir du riz GAP au prix du marché M Daeffler en prend bonne note et va se rapprocher de cette personne.
- Quel est le poisson utilisé ? peut-on avoir à nouveau les certificats ? C'est toujours du bassa car il est certifié sans arêtes. Les certificats seront à nouveau fournis.
- Quelle est la nature des contrôles hygiéniques menés ? Bactériologique.



- Peut-on varier les féculents ? En proposant par exemple de la patate douce ? M Daeffler va étudier cette proposition.
- Pouvez-vous chiffrer l'introduction de « bio » ? M Daeffler acquiesce.
- Utilisez-vous des poudres Knorr ? Oui.
- Certains parents s'inquiètent et craignent que certains aliments ne soient pas assez cuits. : Il faut proposer aux parents inquiets de venir déjeuner à la cantine.

Des enseignants :

- Demander au prestataire de limiter le « turn-over » des personnels car le public – des enfants – a besoin de stabilité.
- Peut-on limiter le plus possible l'utilisation de plastique dans les pique-niques ? M Daeffler dit qu'il va arrêter les barquettes individuelles.

Des élèves :

- Y a-t-il assez de fruits ? Il y a des fruits très régulièrement.
- L'appareil qui lit les cartes a dysfonctionné ce qui a généré beaucoup d'attente. L'appareil a été réparé et tout se passe bien maintenant.
- Pourrait-on réorganiser une semaine de cuisine internationale ? La commission agréée et M Daeffler va y réfléchir.
- Pourrait-on avoir des jus de fruits ? Intervention de l'infirmière : Non, ce n'est pas recommandé d'un point de vue nutritionnel.
- Un élève voulait plus de rab. La question a déjà été réglée. L'élève a compris qu'il avait assez en prenant une fois du rab. Il faut prendre le temps de manger afin de ressentir le phénomène de satiété.
- Parfois il n'y a plus de savon ou il est trop liquide : Mme Poncy prend bonne et donnera les consignes au personnel d'entretien .
- Il y a des problèmes d'incivilité (doubler dans la queue, gaspiller la nourriture en jouant avec,...) : Hélas, les surveillantes ne peuvent pas tout voir. Il faut que chaque élève prenne ses responsabilités et agisse dans le respect des autres.
- Parfois les plats sont froids : les plats sortent dans les assiettes à 60°C environ. La salle est climatisée, certains plats refroidissent vite et d'autres non,... Il n'y a pas de solution.
- Il y a trop d'omelettes. Non, une fois toutes les 2 semaines.
- Pourrait-on avoir des lasagnes, ou gratins,... : Les fours ne sont plus très performants malheureusement, c'est donc impossible.
- Pourrait-on avoir plus de pâtisseries ? : Une fois toutes les deux semaines.

La prochaine commission cantine aura lieu lundi 23 avril à 14h.

Secrétaire de Séance

Charlotte GIRARDON

Le Proviseur

Véronique RONNE