

**APE de Bonsecours**  
Compte-rendu Commission cantine  
\*\*\*\*\*  
**Mercredi 10 janvier 2018**

Présents :

- M. Jury : Chef cuisinier
- Mme Corruble : Diététicienne d'Isidore
- M. Lambert : Représentant d'Isidore
- Mme Chesnet – Labergère : Adjointe au maire en charge de l'éducation et de la petite enfance
- Mme Riout : Directrice du Centre de loisirs
- M. Labarre : Représentant de la Liste indépendante de parents d'élèves
- Mmes L'Hermette et Leber : Représentantes de l'Association des Parents d'Elèves de Bonsecours (APEB)

I – Renouvellement du contrat avec la société Isidore :

Fin 2017 la mairie a effectué une étude de marché afin de choisir la société qui s'occuperait de fournir les repas aux écoles élémentaires et maternelles (ainsi que la crèche 1, 2, 3 Soleil et les maisons de retraites de Bonsecours). Les critères de sélection étaient : le prix des repas, la qualité des produits des fournisseurs, la proximité et la réactivité de la société pour gérer les éventuelles difficultés.  
La société Isidore a, à nouveau, remporté ce marché pour 1 an, reconductible une deuxième année.

II – Matériel :

Matériel de cuisine et de self :

M. Jury, chef cuisinier, et M. Lambert, représentant d'Isidore, indiquent l'absolue nécessité d'acheter un lave-vaisselle en 2018. La mairie sollicitera M. Lambert pour que le cahier des charges du matériel corresponde aux besoins de l'école. Cet investissement sera intégré au budget 2018 de la mairie.

L'armoire froide, aujourd'hui utilisée pour stockage devra faire l'objet d'un diagnostic pour réparation éventuelle.

M. Lambert insiste sur la nécessaire prise en compte d'un changement du meuble réfrigérant des plats du self en cas de panne afin de satisfaire aux normes en vigueur. Mme Chesnet – Labergère propose de budgéter également cet investissement.

Traitement des déchets :

Après la 1<sup>ère</sup> phase de réflexion s'étant traduite par la mise en place du meuble de tri aujourd'hui adopté par les élèves, M. Lambert souhaite poursuivre la politique de réduction des déchets qui est une priorité pour sa société.

Ainsi, il reprend les propositions d'achat de la dernière commission :

- un déshydrateur : qui réduit les aliments organiques en un substrat,
- un compacteur : qui réduit le volume des déchets non organiques.

Le coût de ces appareils est onéreux mais l'amortissement s'avère, a priori être rapide du fait des taxes portant sur le ramassage des conteneurs à ordures (réduction du volume des déchets de 60%). L'organisation en cuisine de séparation des déchets est déjà mise en place, la discussion sur les process doit se poursuivre avec les employés d'Isidore. Le coût de ces appareils nécessite une discussion entre la société Isidore et les services de la mairie afin de réfléchir à leur programmation budgétaire.

- les gachimètres de pain et d'eau : déjà évoqués lors de la dernière commission, ils sont toujours à l'étude. Ils devraient inclure un baromètre ludique et positif. Mme Corruble, diététicienne, devrait alors intervenir auprès des enfants afin de les sensibiliser au gaspillage.

### III – Les repas :

Les difficultés remontées au premier trimestre concernent essentiellement des problèmes de cuisson. La mairie a été prévenue rapidement pas les parents d'élèves et est elle-aussi satisfaite de la réactivité de la société Isidore. M Lambert précise qu'il est important que les parents puissent faire remonter rapidement les problèmes afin que la société s'adapte au mieux.

Des efforts importants ont été effectués pour remplacer les menus comportant du porc par des menus similaires (rôti de dinde à la place du rôti de porc ; sauté de veau à la place du sauté de porc...). En entrée, les charcuteries restent plus compliquées à remplacer par des entrées similaires. Peu d'entrées « grasses » équivalentes ne contiennent pas de porc. De fait, sont souvent proposés des œufs durs mayonnaises. Il y a toujours malgré tout, 3 choix d'entrées dont des crudités qui sont proposées à chaque service.

Les quantités servies devaient être raisonnées (ne se servir que ce dont on est sûr de manger) : cet enseignement est difficile à mettre en place car le chef, qui est le seul à pouvoir intervenir à ce niveau, a déjà son service auprès des enfants à assurer.

Les enfants ne sont plus incités à goûter chaque plat mais chaque aliment leur est servi en quantité raisonnable. Les enfants qui le souhaitent peuvent être resservis par le chef.

Les menus proposés pour la période à venir ont été en amont préparés et discutés par les représentants de la société Isidore ce qui permet à la commission de reconnaître une meilleure prise en compte des remarques précédemment formulées. Les menus semblent, de fait, plus attractifs et mieux équilibrés.

Il est demandé à la société Isidore de reprendre la trame des menus afin de faire ressortir la provenance locale ainsi que l'utilisation de produits Bio, éléments qui faisaient partie des critères déterminants du marché de restauration. De même, il leur est demandé d'indiquer sur cette trame que les plats sont cuisinés sur place.

M. Lambert ajoute qu'une fois par trimestre, un repas à thème est proposé. La salle de restauration est décorée en fonction du thème choisi. Sont programmés sur les mois à venir, les thèmes « cabaret », « Nouvelle-Orléans » et « Mille et une nuits ».

La réunion s'achève sur le choix de la date de la prochaine commission cantine. Celle-ci se déroulera le **mercredi 11 avril à 14H00.**