

## Commission Cantine College Fenelon

### Présents :

**Fenelon:** Lionel Pasteur, Anne Valentin, Boris Dimitrescu

**Elior:** Le chef Eric et Resp Commercial Elior du secteur

**APEL:** Mihaela Tarba

**Élèves:** 1 représentant de chaque niveau: 6<sup>e</sup>;5<sup>e</sup>;4<sup>e</sup>

Déroulement: je suis arrivée à 11h15 et j'ai pu rencontrer immédiatement le chef Eric qui m'a expliqué la constitution de l'équipe et le menu en même temps que le bar aux entrées était monté, ainsi que celui des desserts.

Cette mise en place est effectuée avant l'arrivée des enfants.

M Pasteur nous a rejoint rapidement.

La Covid-19 a demandé un passage réfléchi des classes pour fluidifier et éviter une agglomération importante des élèves: le premier à 11H30 et un deuxième à 12H00, voir 12H30 ; les enfants restent à table env 20 min.

En moyenne 4 classes mangent tôt, exception le mardi ou 7 voir 8 classes peuvent passer à partir de 11H30.

L'ordre des classes change chaque semaine et des affiches à disposition des élèves sont à l'entrée de la cantine et dans la court de récréée, des appels par voix sont faits également.

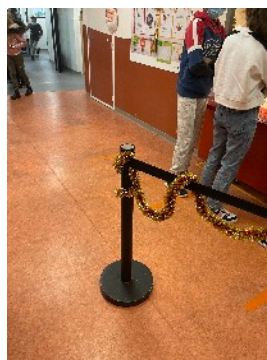
Les enfants qui ne mangent pas avec leur classe , pour des différentes raisons ( manque à l'appel, oublie de carte,) attendent le dernier passage pour manger.



Mesures d'hygiène: gel hydroalcoolique à disposition à l'entrée, avant et après le passage de la carte cantine, par l'enfant lui même. Signalisation des distances à respecter .

Les couverts sont emballés préalablement en serviettes individuelles pour éviter de toucher tous les couverts.

Nettoyage et désinfection après utilisation de chaque table, choix de l'établissement, même si cela n'est pas une mesure imposée par les organes de santé.



jeudi 10 décembre 2020

### **Constitution du menu du jour :**

Entrées : concombres-vinaigrette, champignons en salade, mortadelle, paté de campagne, céleri rémoulade ou macédoine.



Plats chauds: escalope de poulet, sauce champignons à la crème ou paupiettes de veau ; accompagnements: riz créole ou haricots verts persillés.

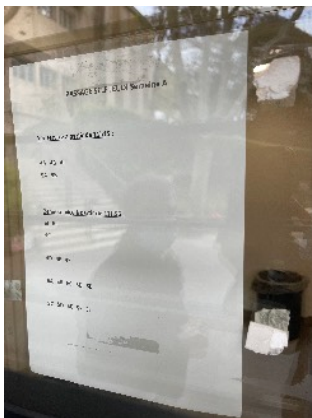
Desserts: tarte aux pommes, compote pomme/cassis, flan vanille nappé caramel et fruits ( pommes vertes, bananes et clémentines).

Si les enfants ont encore faim ils ont la possibilité d'être resservis avec des féculents ou des légumes , sur demande, un affichage est à leur disposition à cet effet.



### **Remarques :**

- > comme par le passé, seulement un tiers des enfants prennent les entrées, malgré les nombreuses options;
- > plusieurs surveillants dont le CPE sont présents pour le bon déroulement des repas et une surveillante accompagnement ULIS;
- > l'équipement de cuisine est refait à neuf en 2018 et depuis le nettoyage des assiettes, couverts et verres après est amélioré considérablement, le débarrassage est fait dans des bonnes conditions et le lieu de tri des déchets est propre;
- > les professeurs mangent à la cantine de l'école ;
- > repas de Noel prévu le 17/12, menu élaboré , pas de retours depuis de la part des enfants;



jeudi 10 décembre 2020

J'ai porté mon choix sur la salade champignons-vinaigrette en entrée et l'escalope de poulet avec haricots verts, des clémentines en dessert.

Tout est bien assaisonné, l'escalope bien cuite, un peu sèche, les fruits frais et de bonne qualité.

Mme Anne Valentin et le Responsable Elior du secteur nous ont rejoints.

Dans la salle, je remarque que peu d'enfants prennent une entrée, en moyenne les plats sont finis, apparemment peu de déchets restent à la fin du repas.

Ils sont très gourmands de pain qui est coupé en tranches car livré sous forme de baguettes et plus à disposition pour les motiver à manger équilibré.

Les filles sont plus inclinées à manger plus diversifié que les garçons, leurs plateaux sont plus « verts » à la première vue.

Les enfants mangent dans une atmosphère conviviale et ils débarrassent de manière fluide avec un poste de tri des restes à leur disposition.

## **DEBUT DE LA COMMISSION**

Des fiches synthèse de type questionnaire ont été distribuées aux élèves en amont et plusieurs points reviennent régulièrement.

Chaque enfant prend la parole et un tour est fait sur la majorité des points avec l'ensemble de la commission.

Observations de type points négatifs des élèves et explications:

### **1. Organisation de la cantine: de nombreux enfants regrettent de ne plus pouvoir se mélanger entre eux et ne plus partager leurs repas entre amis**

Réponse : La Covid -19 a imposé beaucoup de changement sur l'organisation de la cantine, cela reste temporaire.

### **2. Les repas chauds: dommage de ne plus se resservir**

Réponse : Oui en accompagnement, en revanche le grammage des viandes établis avec un nutritionniste doit être respecté pour avoir un repas équilibré.

### **3. Cantine pas aérée, pas de lumière naturelle**

Réponse : les espaces sont bien ventilés. Fenelon travaille un projet sur les 2 à 3 années à venir pour agrandir la cantine sur les anciennes classes derrière les espaces actuelles afin de bénéficier de lumière naturelle.

### **4. Trop de répétition des accompagnements:**

Réponse : 2 choix à disposition à chaque repas: des féculents et des légumes, le chef veille à proposer des variantes différentes chaque jour de la semaine. On explique aux enfants l'importance de se servir une entrée, un plat et un dessert afin de varier leur repas.

A cet effet le chef rappelle l'exigence de l'application d'Elior ( bon'App ) ou ils peuvent consulter seuls ou avec leur parents les choix des menus journaliers.

**Autres points :**

> Les enfants sont soucieux à l'utilisation des barquettes en plastique utilisées pour les fruits en dessert et la pollution liée à leur utilisation.

***Le responsable Elior promet à trouver et proposer une alternative éco-responsable courant Janvier 2021.***

> Les enfants demandent plus de menus étrangers.

***Le Chef Eric explique que chaque mois une animation de ce type est proposée et que par rapport aux années précédentes , le double d'animations a été fait  
Prochaine thème: Le Nouvel An Chinois .***

> Plus de BIO

Une explication plus élaborée est offerte aux enfants .

Les produits locaux sont privilégiés au BIO des pays très lointains pour des raisons liés à l'économie des transports, à la fraîcheur et traçabilité.

Ex des produits locaux : salade batavia, coriandre, pommes.

La viande arrive en cuisine avec l'affichage d'origine.

> Remarque représentant APEL au sujet des oeufs et explication par le chef: ils arrivent cuits, sous vide ou en état liquide afin d'éviter la manipulation des coques et une possible contamination des plats, interdiction de les manipuler en état naturel.

**Observation:** pas de communication sur le type d'oeuf utilisé et sa provenance, un sujet à ouvrir car j'ai imaginé que le choix est porté sur les oeuf de cage, les moins chers et pas forcément les meilleurs en terme de consommation ( éthique et santé ).

> Les enfants demandent du sucre en sachets.

Il a été transmis l'importance de limiter la consommation des sucres et notamment les sucres rapides déjà présents dans les fruits et desserts. A cela ils ont ajouté que la quantité journalière de sucre consommée par un enfant peut varier rapidement à la hausse avec les différents boissons et friandises consommées en dehors des repas et cela peut nuire gravement à la santé.

Il est possible de redemander des fruits en fin de repas.

Les enfants délégués sont attentifs et semblent sensibilisés à ce sujet.

> 4 personnes qui font l'appel à la cantine et 3 surveillants présents pendant le repas , les enfants demandent plus de surveillants.

Les représentants de l'école vont étudier cette demande et les raisons.

> Plus de soupe demandée en hiver : la soupe est déjà proposée 2 fois par semaine , le mardi et le vendredi, difficile d'envisager plus de choix et plus souvent

> Tri des déchets et recyclage: les enfants sont sensibles à ce point

Elior propose de peser les déchets en fin de service pour calculer les déchets et les réduire en assiette.

Mme Anne Valentin est sensible au tri sélectif , M Lionel Pasteur propose la mise à disposition des bacs sélectifs à l'entrée, avec l'aide d'Elior , actions mettre en place prochainement , après la rentrée .

Les enfants se proposent en organisateurs et volontaires.

Il est mentionné d'accompagner cette mise en place par des signalétiques sur les tables de la cantine.

jeudi 10 décembre 2020

> Plus de temps pour manger.

On explique aux enfant que le temps est partagé entre les classes à tourner en 2 groupes/ passages, en fonction du protocole sanitaire.

Plus possible d'en rajouter.

> Les enfants ont remarqué les décoration de Noel faits par l'équipe du chef et le collègue et sont très heureux de ressentir le temps des fêtes de Noel et la joie offerte par ces attentions.

Fin Commission : 14h14