

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION

Vendredi 07 mars 2014

En présence de :

- Administration du lycée : Mr. Houille, Mme El Harfi, M. Leparoux, Mme Mocanu
- Personnel enseignant : Mme Angeard, Mme Terrenoire
- Représentants des parents : Mme Monnot, Mme Salna (Fortin), Mme Philit-Voinescu, Mme Thébaud
- Ansamble : Mr. Dupont, Mme Preda (Directrice déléguée Ansamble)

Absents :

- Médecin scolaire
- Diététicienne
- Mme Aguetant – Conseil directeur de la fondation
- M Du Fayet de la Tour – Directeur du Primaire
- Les 2 élèves

Secrétaire : Irina Philit-Voinescu

M. Houille ouvre la séance en informant que la réunion se déroulera selon l'ordre du jour présenté dans la convocation.

Echanges entre les parents (P.), les représentants de l'administration du lycée (L.), Ansamble (A.), les représentants des enseignants (E) et la Vie scolaire (VS.)

Ordre du jour :

1) INFORMATION SUR LE PROCESSUS D'ELABORATION ET DE VALIDATION DES MENUS PROPOSES PAR ANSAMBLE

A : Explication sur la validation des menus : les menus sont reçus de France, sont corrigés et adaptés en fonction des besoins (rajout de produits roumains), sont envoyés au siège roumain. Mme Mihaela Preda procède à la validation des menus. Elle les envoie à la nutritionniste locale, qui les valide en fonction de la norme 123 (elle calcule les calories selon la loi roumaine). Les menus reviennent et on les transmet au lycée. Une fois que le médecin de l'établissement les valide, les menus sont publiés sur le site web de l'école.

L : Le médecin de l'ambassade a été contacté par le lycée pour la recommandation d'un médecin nutritionniste. Il a recommandé une diététicienne. M. Houille la rencontrera prochainement et lui proposera d'être associée aux réunions de la commission.

L : Une analyse faite par une diététicienne sur les menus de la dernière période a été communiquée de la part d'un groupe de parents sur l'adresse mail de la commission. L'analyse a été transmise à la société Ansamble. Certaines remarques de cette analyse ont été prises en compte car il y a eu des modifications dans les menus.

P : Les parents considèrent qu'il y a une incohérence entre ce qui a été affirmé au début – les menus sont constitués selon les normes françaises - et les dernières explications – les menus sont adaptés aux normes roumaines.

P : Les parents demandent un complément d'explications sur les normes qui règlementent la constitution des menus.

L : Réponse : la réglementation de base est française mais adaptée par la suite à la réglementation roumaine. Il n'y a ni une base 100% française ni une base 100% roumaine. Le travail de base est fait par rapport à la France, comme nous sommes en Roumanie il y a une adaptation des menus.

P : Cette information n'a pas été donnée dès le début (le mélange des normes).

P : Est-ce que nous pouvons avoir les documents initiaux – la norme présentée dans l'appel d'offre, le bilan final et le contrat ?

L : La demande sera soumise au Conseil directeur de la fondation

P : Est-ce que ce sont les normes roumaines qui sont appliquées au final ?

L : Les deux normes sont similaires. La différence est que les normes françaises préconisent du grammage et les normes roumaines préconisent des calories. Le calcul en grammes qui est fait par les Français est équivalent en grande partie avec le calcul en calories qui est fait par les Roumains. Les aménagements faits ici pour suivre la norme roumaine ne vont pas annuler le travail fait en France. Les deux normes ne s'opposent pas.

A : Nous respectons les recommandations françaises sur le minimum et le maximum de nutriments. Nous respectons le nombre de calories imposés en Roumanie. Nous enlevons des menus les produits que nous ne pouvons pas cuisiner (selon les normes roumaines). Nous rajoutons des produits comme la soupe.

P : Pourquoi est-ce que les fruits frais manquent systématiquement ? Pourquoi l'étude faite pour les 7 – 10 ans ne correspond pas avec ce qui se passe en réalité ? Les calculs de calories sont faits pour « Le Self » mais les enfants n'y ont pas accès.

A : Une erreur s'est produite à ce niveau. Nous allons étudier ce qui s'est passé.

A : Les parents ont demandé plus de yaourts et des salades plus simples et nous avons donné suite à vos demandes.

E : C'est vrai qu'à ce niveau il y a eu une amélioration. Il y avait avant des desserts lourds et maintenant c'est plus léger.

P : Il y a un problème par rapport à la variation du nombre de calories d'un jour à l'autre. L'exemple d'un jour à 500Kcal et d'un jour à 300Kcal est pris.

P : Il y a aussi un problème par rapport au nombre de Kcal qui est pris en compte : le même produit avec le même grammage un jour a un certain nombre de Kcal et un autre jour un autre nombre de Kcal. Comment est-ce possible ?

A : Les différences ne sont pas significatives

L : Le nombre de Kcal ne représente pas la base du débat. Une erreur reste toujours possible dans l'analyse présentée. L'important est d'avoir un repas équilibré. Il faut faire confiance à la restauration.

P : Est-ce qu'il y a eu un cahier de charges nutritionnel dans l'appel d'offre ?

L : Oui

2) BILAN DE LA VISITE DU SERVICE RESTAURATION DU 24 JANVIER 2014 PAR LES MEMBRES DE LA COMMISSION

L : Quelle est le bilan de la visite ?

P : Nous avons remarqué lors de cette visite les mêmes problèmes que lors de la dernière visite : les enfants ne se déshabillent pas avant de manger, il y a des enfants qui posent le plateau sans rien manger, il y a un problème avec l'eau. Nous avons questionné les enfants et ils nous ont répondu qu'ils ne mangent pas soit parce qu'ils n'aiment pas soit parce qu'ils n'ont pas envie. Ce n'est pas normal que des enfants partent de la cantine l'estomac vide.

L : Pour résoudre les problèmes pratiques M. Leparoux a reçu une fois par semaine les MDP. Ces rencontres ont eu comme objectif la meilleure organisation du temps de la cantine. Depuis ces rencontres nous avons vu une nette amélioration.

P : Nous avons remarqué que les enfants s'assoient en fonction de leurs affinités et donc c'est difficile de les surveiller. Nous considérons aussi que c'est important que chaque parent parle avec ses enfants pour les inciter à manger

P : Nous avons aussi remarqué que des carafes et verres étaient présents sur les tables

A : Des claustras ont été commandés pour séparer l'espace réservé aux maternelles de l'autre espace. La taille des claustras commandés est de 1,5m de haut.

E : Ce n'est pas ce qu'on aurait voulu. Je ne crois pas que des claustras de 1,5m vont faire la différence. L'équipe de la maternelle a demandé des claustras qui aillent jusqu'au plafond pour une isolation phonique aussi.

A : Nous ferons un point plus précis une fois que ces claustras auront été installés.

P : Un autre problème à souligner est que les bonbonnes d'eau qui se vident pendant le repas ne sont pas tout de suite remplacées. Nous avons vu des enfants les changer. Lors de notre visite, il y a eu un moment quand il ne restait plus qu'une seule fontaine avec de l'eau disponible. Les autres étaient vides.

A : Il y a des gens qui changent en permanence les bombonnes d'eau. Nous achetons 30 bidons d'eau par semaine donc il y a une grande consommation. Nous ne pouvons pas mettre une personne devant chaque fontaine pour la surveiller en permanence.

L : Nous avons entendu les requêtes des parents, des enseignants et des enfants, ensemble avec les MDP chargés de la surveillance, nous avons pris trois décisions :

- 1) Chaque MDP sera responsable d'un niveau. De cette manière les enfants sauront à qui faire leurs demandes.
- 2) La cantine sera répartie en 4 espaces. De cette manière les enfants sauront où ils doivent s'asseoir. Les zones seront matérialisées par des couleurs. M. Leparoux et M. Du Fayet de la tour se sont rendus dans chaque classe pour expliquer aux enfants les changements . Ils leur ont expliqué aussi qu'il y avait 10 règles de base :
 1. Je rentre, je sors, je me déplace sans courir dans la cantine,
 2. Je pose mon manteau, mes gants, mon bonnet, mon écharpe à la place qui m'est désignée,
 3. Je vais chercher mon plateau en faisant la queue calmement,

4. Je pose mon plateau sur la table qui m'a été indiquée et je m'assois sur ma chaise,
5. Je mange sans crier ni interpeller mes camarades,
6. Je ne joue pas avec la nourriture, je goûte tout ce qui m'est proposé,
7. Si j'ai soif, j'utilise le pichet posé sur la table. Si le pichet est vide, je demande avant d'aller le remplir,
8. Lorsque j'ai fini mon repas, je vais poser mon plateau,
9. Pour sortir, je vais devant la porte et j'attends qu'un surveillant m'accompagne dans la cour.
10. Je ne sors pas de nourriture de la cantine.

Comme ce n'est que la première semaine depuis cette information transmise aux enfants il y a encore des ajustements à faire mais les enfants ont compris le principe : le repas est un moment convivial, ce n'est pas un moment de jeux. S'ils veulent jouer ils doivent attendre. Ces règles ne s'appliquent qu'aux enfants du primaire. Il reste à faire un travail avec les enfants du secondaire. Ce travail sera fait ensemble avec Mme Mocanu. Il y a aussi un travail à faire au niveau du bruit.

L : M. Houille a fait une visite à la cantine vendredi à 13 :00 et a remarqué une grande différence dans l'organisation. Pour cela M. Houille remercie les MDP, le personnel de la Vie scolaire et M. Leparoux pour les efforts déployés et le travail réalisé.

L : Les enfants ont besoin de connaître les règles et ils ont répondu d'une manière très positive aux indications. Sans règles il y en a qui prennent des libertés et ça dérange les autres.

L : M. Leparoux a expliqué aux enfants que le repas est un moment de convivialité qui se partage et que c'est un plaisir de manger à table (car il y a des enfants pour lesquels le repas de la cantine représente le seul repas qu'ils prennent assis à table). Il faut apprendre aux enfants que le repas doit être composé d'une entrée, un plat et un dessert et qu'il faut être assis à table et partager ce moment avec les amis. C'est une spécificité française qu'il faut expliquer.

A : Il y a eu 1000 verres incassables qui ont été achetés durant les vacances et qui sont en service depuis lundi 3 mars 2014.

P : Est-ce que l'idée des porte-manteaux a été abandonnée ?

E : Cette semaine tous les enfants ont mis leurs manteaux sur le dossier de leurs sièges et il n'y a pas eu de problème. Tout s'est bien déroulé.

M. Leparoux quitte la séance en s'excusant car il est obligé de participer à une autre réunion.

3) LA GESTION DE LA BOITE MAIL « commission.restauration@lyceefrançais.ro »

M. Houille rencontrera Mme Salna et Mme Monnot régulièrement pour répondre aux messages reçus. Tous les membres de la commission ont la possibilité de visualiser les messages (reçus et envoyés).

4) QUESTIONS DIVERSES

1. Règlementation appliquée à l'appel d'offre / Cahier des charges sur les aspects nutritionnels

L : Une demande sera faite au Conseil directeur de la fondation.

P : Nous désirons avoir l'appel d'offre, est-ce que c'est bien clair ? Quelle échéance nous pouvons prendre en considération pour une réponse ?

L : Une réponse vous sera donnée la semaine prochaine.

2. Qui contrôle la bonne application de ce cahier des charges ?

L : Le Conseil directeur de la fondation.

3. Modification de règlement intérieur de la cantine : La commission restauration scolaire ne valide pas les menus.

L : Cette phrase a été introduite par erreur au début car le règlement a été fait en urgence. La commission restauration ne peut pas valider les menus. Une modification du règlement aura lieu dans la semaine. Je propose que la phrase soit enlevée complètement.

P : Les parents ne sont pas d'accord avec le retrait complet de la phrase. Les parents demandent que la phrase soit modifiée comme suit : « La commission restauration ne valide pas les menus ».

L : M. Houille est d'accord avec la modification selon la demande des parents qui sera mise à jour sur le site du lycée la semaine prochaine vendredi 14 mars au plus tard.

4. Bilan de la période passée

P : Il y a des efforts qui ont été faits. Par exemple dans l'explication de la composition des salades. Tout n'est pas systématiquement expliqué mais il y a eu une amélioration.

A : Tout ce qui a été mis en ligne sur le site web de l'école a été expliqué.

P : Est-ce que l'huile de palme est toujours utilisée ou est-ce qu'il a été supprimé ?

A : Nous maintenons l'huile de palme pour les fritures. Nous l'utilisons pour toutes les fritures.

P : Est-ce que le problème des enfants végétariens en primaire a été résolu ?

A : Oui dans le sens où ils peuvent être servis sans viande.

P : Est-ce que le problème du rab a été résolu ?

A : Oui, actuellement même des fruits sont disponibles en rab.

P : Est-ce qu'en ce moment il est possible de séparer la sauce du plat ?

A : Oui, c'est possible de servir sans sauce

P : Quand est-ce que nous allons aborder l'étude que des parents ont pris l'initiative de mener auprès d'une diététicienne en France et qu'ils ont envoyée sur l'adresse mail de la commission ?

L : M. Houille reconnaît l'initiative des parents mais considère que nous ne pouvons pas faire grand-chose de l'information car les produits utilisés en Roumanie et les méthodes de préparation des plats ne sont pas les mêmes qu'en France.

P : C'est vrai mais il y a des éléments qui sont clairs comme par exemple le manque de fruits.

E : Il y a eu des aménagements qui ont été apportés aux menus qui vont dans le sens de l'étude.

L : Pour M. Houille cette initiative est non recevable. La préparation des plats par les personnels de cuisine n'étant pas élaborée avec des produits utilisés en France, l'étude en pièce jointe n'est pas utilisable ni opportune.

Nous remercions les parents qui se sont investis dans cette initiative mais elle n'est pas transposable à notre fonctionnement.

A : Nous n'avons pas utilisé cette étude car en France on travaille sur la 5^{ème} gamme. Ici il n'y a pas des produits lyophilisés. Ici on travaille avec des produits frais. Les éléments sur lesquels l'analyse a été faite ne sont pas tous en conformité avec les procédures appliquées en Roumanie.

L : Des efforts ont été faits aussi sur les couleurs utilisés dans les menus.

5. Mise à jour des menus sur le site Internet

L : Les mises à jour des menus sur le site web de l'école se font actuellement à temps.

P : Revenant aux codes couleurs, nous avons remarqué que dans le menu du 27 mars il y a eu une erreur : la tarte à l'orange est considérée comme un fruit quand en réalité c'est une pâtisserie.

A : C'est une erreur qui est apparue dans la première version des menus. Entre temps toute la journée a été remplacée et la version qui est publiée sur le site web de l'école est correcte.

6. Organisation de l'enquête satisfaction

L : Nous n'allons pas travailler sur cette enquête ce soir. Nous allons nous mettre d'accord sur les principes : il faut en faire une mais il n'est pas nécessaire de rassembler toute la commission pour commencer à l'élaborer. Avant diffusion de cette enquête, il faudra la faire valider par la commission de restauration.

7. Rôle et champs d'action de la commission restauration

L : Déjà discuté.

8. Communication des parents de la commission restauration : sur quoi et comment les membres peuvent-ils communiquer ?

Ils peuvent à partir de la boîte « commission restauration » écrire au Conseil directeur de la fondation.

Par contre, ils ne peuvent communiquer directement au travers de cette boîte à l'ensemble des parents.

Divers

P : Nous essayons de répondre « à tous » quand nous recevons des mails de M. Houille qui ont été envoyés à des groupes mais ça ne fonctionne pas. Un message d'erreur revient en arrière.

L : Le problème sera étudié.

Fin de la séance