

Commission Cantine

Année 2015-2016

Vendredi 19 Novembre 2015

Présents :

I. Représentants de l'Administration

1/ Mme RONNE Monique – Proviseur du Lycée Français International Marguerite Duras (LFIMD)

2/ Mme PONCY Cam – Directeur Administratif et Financier

3/ M. BERTRAND-BOURLAUD Stéphane – Directeur de l'École Primaire

4/ Mme BOURIAU Caroline – Infirmière

II. Enseignants

1/ M. FOUCHER Philippe – Représentant des enseignants du Secondaire

2/ Mme LE THIEN Patricia – Représentante des enseignants du Primaire

III. Parents d'élèves

1/ Mme LACLADERE Marie-Bénédicte – Parent d'élèves – Représentante de l'UPMD

2/ Mme NGUYEN Bé – Parent d'élève – Représentante de l'UPMD

IV. Elèves

1/ – INGLES Julien 2A, Représentant des élèves du Secondaire

2/ – BURTZ Marèse 5A, Représentant des élèves du Collège

V. Membres invités de la Société « The Caterers »

1/ DAEFFLER Jérôme, Chef cuisinier

2/ PHAM David, Directeur des Opérations

La réunion commence par un tour de table de présentation, puis les questions sont abordées en commençant par celles des collégiens-lycéens.

Rappelons que la société The Caterers est le prestataire de service assurant la préparation des repas et la distribution des repas aux enfants au self-service. L'administration scolaire est responsable du personnel d'encadrement des repas en primaire et des locaux.

Questions adressées à The Caterers relayées par les représentants des élèves :

- Des élèves se plaignent d'avoir eu de la vaisselle sale, avec des traces. Pour certains ce sont des traces de nourriture.

Réponse de Jérôme Daeffler et de la direction : ce problème avait déjà été évoqué. Il semble que ce soit des traces des produits de lavage. La machine a déjà été révisée et devra l'être à nouveau. Il semble peu probable que ce soit des restes de nourriture.

- Des élèves trouvent que la nourriture n'est pas assez bonne, pas appétissante.
- Des élèves demandent qu'on mette un micro-ondes à leur disposition pour réchauffer leurs plats qui sont parfois froids.

Réponse de Jérôme Daeffler et de la Direction : ce n'est pas prévu et pas souhaité. Il y a des risques de mauvaise utilisation du micro-ondes (couverts en métal laissés dans l'assiette) et de brûlure.

- Les élèves aimeraient davantage de variété dans les desserts.

Réponse de Jérôme Daeffler : l'équipe de The Caterers, u niveau des cuisines centrales, vient d'embaucher un pâtissier. Cela permettra de proposer de nouveaux choix de desserts.

- Des élèves aimeraient une soupe type Miso, pour changer des soupes déjà proposées.
- Des élèves aimeraient qu'on propose du lait de soja à la place du lait de vache pour ceux qui n'aiment pas
- Des élèves demandent à avoir de la sauce Nuoc Mam à disposition.

Des parents ayant demandé également que soit proposée de la mayonnaise aux enfants, la réponse à cette question des sauces est abordée dans la section suivante (questions des parents).

- Les élèves aimeraient avoir un repas pour fêter Noël/Pâques/repas à thème.

Réponse de Jérôme Daeffler : il est déjà proposé aux élèves un repas de Noël, le jeudi 17 décembre. Chaque année il y a un repas de Noël. De plus la galette des Rois sera cette année offerte uniquement par la Cantine (contrairement aux années précédentes où l'association des parents d'élèves offrait cette galette et contrairement à l'année dernière où une galette a été offerte par 'UPMD = parents d'élèves et une autre galette a été servie plus tard par la société The Caterers, à la Cantine, dans le menu quotidien des enfants.

Il n'y aura plus de menu régional cette année, M. Daeffler ne pouvant trouver les ingrédients qu'il souhaitait pour réaliser ces menus comme il le souhaitait.

Questions adressées à The Caterers relayées par les représentants des parents d'élèves :

- Les menus semblent équilibrés. Néanmoins, existe-t-il un contrôle du contenu des plateaux des enfants ? Nous posons cette question car il est évident que les enfants de primaire ont tendance à se servir uniquement les plats qu'ils aiment, au détriment des éléments nutritionnels nécessaires à l'équilibre du repas. Serait-il possible d'envisager à l'avenir un système de codes couleurs (ex: rouge, bleu, jaune, vert) de manière à ce que les enfants puissent d'eux mêmes identifier les composantes d'un repas équilibré ? (exemple: un repas équilibré devra comporter l'ensemble des couleurs). Ce système existe déjà dans les cantines d'entreprises et ne devrait pas être très compliqué à mettre en place.

Un tel système pourra être réfléchi. Nous vous invitons à la réponse à une question similaire dans la partie « **Questions adressées à l'administration scolaire relayées par les représentants des parents d'élèves** ». Vous apprendrez notamment ce qui est déjà fait en matière d'éducation alimentaire à l'école.

- Pour que nous puissions mieux aider nos enfants à faire les bons choix alimentaires, il serait pratique que le menu soit affiché sur le site web "avant" la semaine scolaire, et non pas "après" comme cela se produit parfois.

Réponse de Jérôme Daeffler : il envoie le menu de la semaine le vendredi qui précède. La personne responsable met ensuite le menu sur le site, parfois pendant le week-end. Il préfère ne pas donner des menus trop à l'avance, pour rester le plus fidèle possible à ce qui est effectivement servi.

- Il semble que "pâtes" et "riz" reviennent particulièrement souvent.

Réponse de Jérôme Daeffler : il précise qu'il propose : du riz cuisiné de différentes manières, des pommes de terre sous différentes recettes (purée, sautées, gratins...), de la polenta, des pâtes, de la semoule de blé et des lentilles. Cependant il est preneur de toute suggestion des parents pour proposer d'autres féculents.

- De nombreux parents se plaignent de la taille des portions (viande notamment) et trouvent que leurs enfants ont faim après les repas à la Cantine. D'autres rapportent que leurs enfants mangent surtout du pain parce qu'ils n'aiment pas le reste.

Réponse : nous vous invitons à lire la réponse à cette même question dans les questions soulevées par les enseignants, sur le même thème.

- Les repas proposés sont-ils sans glutamate ?

Réponse de Jérôme Daeffler : il n'utilise pas de monoglutamate de sodium dans sa cuisine, ce qui signifie qu'il n'en ajoute pas dans les plats qu'il prépare à l'école. Cependant il utilise des produits préparés qui contiennent ou peuvent contenir du glutamate (sauce soja, concentré de tomate, fonds de sauce...).

Mme Poncy rappelle que le MSG est vraiment nocif et qu'il est regrettable de ne pas avoir des menus sans.

- Peut-on proposer aux enfants du self-service de la sauce mayonnaise sans sucre ? Les plats sont un peu secs.

Réponse de Jérôme Daeffler et de M. Bourlaud : au self, en libre service, sont déjà proposées la sauce soja et la sauce pimentée. De plus, chaque jour avec chaque plat une sauce cuisinée par le cuisinier est proposée. Au primaire il n'y a plus de sauces depuis 2 ans. Cette année, c'est la première année que les enfants n'en demandent plus. Ils se sont habitués à ne pas avoir de sauce. Cela a été un choix délibéré pour rendre les repas plus diététiques (le ketchup est plein de sucres, la sauce soja très salée, la mayonnaise est grasse...). Autant au self qu'au primaire le Lycée ne souhaite pas multiplier les sauces.

Questions adressées à The Caterers relayées par les représentants des enseignants :

- Les enseignants trouvent que les quantités de protéines animales sont en baisse.

Réponse de Jérôme Daeffler : effectivement, alors qu'il avait tendance à donner des portions supérieures aux recommandations nationales françaises pour les cantines scolaires, il a dû se rapprocher des tailles de portions officielles et diminuer les portions distribuées, même s'il reste au-dessus des recommandations. Des cahiers de grammage sont établis selon les réglementations nationales françaises, donc inclus dans le contrat liant The Caterers et le LFI Duras. Ils fixent la taille de référence des portions.

- Pour les enseignants le lait n'est pas idéal comme dessert.

Réponse de Jérôme Daeffler : les enseignants qui en font la demande se voient proposer un yaourt à la place de la brique de lait, il suffit de demander.

- La qualité des haricots verts (gros, vert clair) n'est plus la même et ces haricots ne sont pas appréciés.
- Les enseignants trouvent que le même type de poisson revient régulièrement (basa). Son odeur et son goût ne sont pas toujours appréciés. Plus de choix serait bienvenu.

Réponse de Jérôme Daeffler : effectivement, puisqu'il a fait le choix de travailler avec du poisson frais cela peut manquer de variété. Il étudie la possibilité d'élargir les choix avec du poisson surgelé. Il rappelle qu'il propose régulièrement des plats à base de fruits de mer pour offrir plus de choix.

- Les enseignants s'interrogent sur la qualité et le goût de l'eau.

Réponse de Jérôme Daeffler : la marque d'eau proposée a été changée l'année dernière suite aux remarques des élèves. Il ne semble plus y avoir de problème de goût cette année. Cela vient peut-être du refroidisseur. Il sera contrôlé et nettoyé. L'eau proposée est une eau purifiée et conforme aux normes de potabilité.

- Dans l'ensemble, à l'école primaire, les enseignants sont satisfaits de la Cantine.

Questions adressées à l'administration scolaire relayées par les représentants des élèves :

Il n'y a pas eu de questions des élèves relatives à l'organisation de la vie scolaire et à l'accès à la cantine.

Questions adressées à l'administration scolaire relayées par les représentants des parents d'élèves

- Des parents demandent comment les enfants sont accompagnés à la Cantine et s'inquiètent de savoir si leur enfant mange.

Réponse de M. Le Directeur : M. Bourlaud rappelle que les enfants sont accompagnés pendant leur temps de repas par un personnel dédié et formé par lui. Cette équipe est complétée pour les classes de maternelle par les auxiliaires de classe. Les taux d'encadrements à la cantine pour le primaire sont les suivants :

- Petite section : 1 adulte pour 7 enfants
- Moyenne section : 1 adulte pour 12 enfants
- Grande section : 1 adulte pour 12 enfants
- Du CP au CM2 : 1 adulte pour 25 enfants

M. Bourlaud précise que si le comportement alimentaire d'un enfant inquiète (enfant qui ne mange pas par exemple), son équipe alerte l'infirmière scolaire qui contacte les parents.

Complément de réponse apporté par Jérôme Daeffler, cuisinier et Caroline Bouriau, infirmière scolaire : au Primaire les enfants sont plus encadrés. Quand ils accèdent au self-service (CM1-CM2 et après), ils sont censés prendre chaque élément du repas proposé (entrée/plat/produit laitier/dessert). M. Daeffler ne peut pas forcer les enfants à prendre des plats qu'ils ne veulent pas prendre. Et quand un aliment est sur le plateau de l'élève, il n'est pas certain que l'élève va le manger. Il propose des menus équilibrés, établis avec les infirmières scolaires, mais ne peut forcer un élève à choisir tel ou tel aliment.

C'est pour cette raison que Magali Desplas, infirmière scolaire, passe régulièrement sur le temps du repas pour observer les attitudes des élèves et discuter avec eux, pour les aider à faire de meilleurs choix alimentaires et les éduquer. Elle discute notamment avec les élèves qui refusent de consommer de la viande ou du poisson.

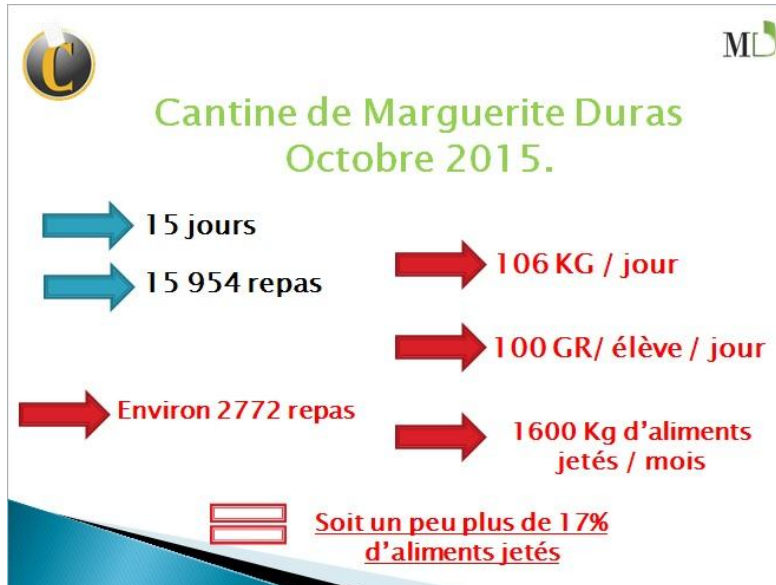
M. Daeffler suggère que Mme Desplas passe plus souvent, pour renforcer son discours éducatif.

Dans le domaine de l'éducation alimentaire, Caroline Bouriau rappelle que les infirmières interviennent auprès des classes de 6^{ème} pour leur rappeler les principes de l'équilibre alimentaire et elles se concentrent sur le petit déjeuner. En janvier, un petit-déjeuner est pris ensemble à l'école pour illustrer ce cours à la cantine, préparé par The Caterers.

Intervention de M. PHAM, directeur des Opérations chez The Caterers, à propos du gaspillage alimentaire

L'administration scolaire et The Caterers ont eu des échanges intéressants qui viennent éclairer sous un autre angle le problème de la taille des portions et du comportement alimentaire des élèves.

Au mois d'octobre, the Caterers a suivi avec précision le volume alimentaire qui revient en cuisine après les repas pour être jeté. Sur le mois d'octobre, au LFI Duras, il y a eu 15 jours de service de repas soit 16 000 repas servis. Le volume des aliments jetés est de 1600kg, soit 17% de la nourriture servie. Pour illustrer cela représente 2772 repas, l'équivalent de 2 jours de service, 100kg de nourriture par jour soit 100g par élève.



Dans les autres écoles internationales auxquelles The Caterers fournit un service de cantine, on est également en-dessous des 17%. Le LFI Duras gaspille plus que les autres écoles internationales d'HoChiMinhVille. Mme Ronne souligne que cela peut aussi venir du fait qu'au lycée français on sert un repas complet aux enfants, pas un menu type « snack ».

La norme pour les cantines de France est de 10%.

Au début de l'étude, en octobre, on était à plus de 100kg jetés.

Après de premières adaptations, sur le mois de novembre, on est à 80kg (novembre : 20kg sur primaire et 60kg sur self). Comment a-t-on réussi à réduire ? Comment peut-on progresser ?

- En agissant sur les habitudes du personnel : donner du rab sans demander avant si l'enfant en veut, deuxième service constaté avant même que les enfants demandent.
- En redonnant au personnel de service la référence de la taille voulue des portions (assiette grammée, déjà utilisé au self, à utiliser aussi chez les plus petits).
- En travaillant sur le rythme de distribution des repas : au primaire, maintenant le pain est donnée ¼ d'heure après le début du repas. Le personnel est maintenant plus vigilant, pour que le dessert n'arrive que quand le plat a été mangé. Ces adaptations ont déjà permis de réduire les pertes au primaire.

Les enfants mangeant à la cantine ont des âges très différents mais les portions sont adaptées.

Les élèves doivent apprendre à se servir de manière responsable, tout en mangeant chaque élément du repas. On voit bien qu'il est difficile de tout concilier : si l'enfant ne prend pas un aliment sur son

plateau, il ne le goûtera pas. Mais s'il le prend sur son plateau, il est regrettable qu'il ne le mange pas.

Les enseignants suggèrent d'aborder ce thème pendant les heures de vie de classe dédiées aux questions de société, au Collège.

Il y a un potentiel d'éducation des élèves.