

# Commission cantine du 20 juin 2017

## **Etaient présents :**

**Esat des Maffrais :** Valérie Loisel, directrice et Christophe Lambert, responsable de la restauration

**Parents d'élèves du Conseil d'école :** Nathalie Beau, Valérie Beunel, Morgane Malapel et Céline Voyer

**Elus de la commission jeunesse :** Noëlla Bénis, Philippe Boinet, Aurore Orrière, Marie-Jo Pédrone et Jean-Yves Saffray

## **Contacts et visites**

L'ESAT propose de déjeuner et de faire visiter ses ateliers situés à Thorigné-Fouillard aux différents acteurs :

- au personnel qui gère la cantine : une visite est prévue le 30 juin car ce jour-là il n'y aura pas de restauration vu que tous les enfants sont en randonnée avec pique-nique.
- aux parents d'élèves : la date du 30 juin n'est peut-être pas adéquate vu que les parents disponibles accompagneront la sortie.
- aux élus
- aux enfants de l'école : il y aurait la possibilité d'accueillir 2 classes de 10h30 à 12h pour une visite en ateliers avec ensuite un repas au self. Cela permettrait aux enfants de voir comment sont préparés les repas. Ce serait aussi l'occasion de les sensibiliser au handicap et de valoriser les travailleurs. Les parents pourraient être accompagnateurs et effectuer la visite à cette occasion. Les jours possibles sont les lundis, jeudis et vendredis. A voir à la rentrée.

L'ESAT propose aussi une commission sur les menus avec les parents et le personnel de cantine des cinq écoles qu'ils approvisionnent avec la présence de la diététicienne. On y expliquerait le cycle des menus sur 6 semaines et les contraintes dictées par le GMRCN

( Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)

Lien Internet : <http://www.gemrcn.fr/definition-gemrcn>

## **Les repas**

### **La part du bio**

Il n'est pas toujours facile de trouver des aliments bio. C'est le cas actuellement pour le lait qui est de ce fait remplacé par du lait au label « Bleu Blanc Cœur » [lien internet http://www.bleu-blanc-coeur.org/c/76/Charte-Bleu-Blanc-Coeur](http://www.bleu-blanc-coeur.org/c/76/Charte-Bleu-Blanc-Coeur)

C'est aussi parfois le cas pour l'huile de colza.

Le groupement d'achats, auprès duquel l'ESAT se fournit, a cependant augmenté le nombre de produits bio proposés.

La nature bio des produits n'est pas indiquée sur les menus du fait de l'approvisionnement irrégulier : les menus de la rentrée de septembre sont déjà prêts et il n'est pas toujours possible de prévoir les choses si longtemps à l'avance. Les produits bio sont estampillés à la livraison des repas ce qui permet d'avoir l'information.

Les produits surgelés proviennent de la société « Paysans bretons » qui conditionne des légumes de l'agriculture raisonnée (moins de pesticides,...).

Pour les fruits, le menu n'indique pas la nature car il y a parfois des problèmes de maturité comme pour les kiwis par exemple.

Il y a le souci de diminuer l'empreinte écologique dans le choix des aliments mais pour les fruits il faudrait se restreindre aux pommes et aux poires ! Il faut malgré tout diversifier avec des bananes, etc ...

## **La qualité des repas**

Les parents font part des remarques des enfants sur la qualité des frites et des pâtes qui sont trop dures. Il faut se rapprocher du personnel pour confirmer ces remarques.

L'ESAT indique qu'il faut dès que possible signaler les problèmes.

Christophe Lambert propose de se déplacer à Brécé pour former le personnel sur le réchauffement des plats. La mise en température des plats n'est pas évidente à réaliser. Si besoin, un technicien viendra contrôler le matériel de chauffe.

Il y a eu une fois un souci dans la livraison d'éclairs au chocolat : une des caisses n'avait pas été remplie. Les enfants qui avaient été privés ont eu un éclair en supplément le lendemain !

Christophe Lambert indique qu'il faut une bonne formation du personnel de cantine car cela a une incidence sur la consommation des enfants.

Jean-Yves Saffray indique que cette année a été marquée par le changement de délégué, l'accroissement du nombre d'enfants et la gestion des cas difficiles .

Il est proposé une enquête en direct auprès des enfants lors des repas pour connaître leurs goûts et avoir un retour sur les plats. Cela pourra être aussi se faire lors d'une commission cantine des enfants.

## **Réflexion sur les déchets**

Actuellement l'ESAT ne peut apporter de solution pour la récupération des déchets. Cela pourrait éventuellement être envisagé plus tard quand ils auront de nouveaux locaux.

Jean-Yves Saffray s'est renseigné auprès d'un GAEC de Noyal qui pratique la méthanisation à partir des déchets. Il y en aurait pour 20€ par semaine.

On pourrait aussi réduire les déchets en diminuant la quantité des aliments fournis notamment ceux qui n'ont pas beaucoup de succès auprès des enfants. Ceci n'est pas, a priori possible, car le grammage est imposé par le plan alimentaire. L'ESAT signale que la manière de servir a aussi une incidence sur les déchets.

Elle suggère de regarder ce qui se fait dans des cantines à Rennes où il y a des expériences intéressantes.

Jean-Yves Saffray indique qu'un travail sera fait, avec Léo Lagrange, sur la sensibilisation aux déchets.

L'ESAT propose également la livraison de repas pour les personnes âgées qui déjeuneraient à la cantine avec les enfants. A voir avec le club du « Bon accueil », le CCAS ?

Il est possible de déjeuner le midi au self de l'ESAT. C'est ouvert à tous.

Il a été aussi évoqué les repas à thèmes. Pour l'ESAT, il est difficile de renouveler ce qui avait été fait : plus de kit d'animations et le public qu'il accueille est plus difficile. Néanmoins cela reste d'actualité avec un nouvel encadrant ...

Pour le reste une présentation de l'ESAT a été faite que nous vous proposons de découvrir au travers de leur lien :

<http://www.maffrais-services.com/esat2.php>

JY Saffray et MJ Pedrono