



Commission Restauration LVH du 25/05/23

Présents :

Direction : MM Jardonnet, Letrou, Erhengardt

PROXIREST : MM Kabbaj, Benkhraba, Zakaria, Belleteste

UCPE : personne

APEMA : Sarah Eddnani, Véronique Naciri

Compte rendu de l'APEMA

Monsieur Jardonnet propose de suivre, pour l'ordre du jour, les points listés lors de la dernière réunion en tant que plan d'actions afin d'assurer le suivi des actions en cours.

L'APEMA demande à commencer par aborder le problème de la suspicion d'intoxication alimentaire collective en date du 19 mai. Nous rappelons qu'il y a plus de 8 cas d'enfants ayant déjeuné à la cantine du collège vendredi dernier et qui souffrent de dérangements gastriques plus ou moins sévères. L'une des élèves étant hospitalisée.

Des analyses de selles ont été pratiquées et avèrent une infection aux amibes. Nous demandons quel est le protocole qui a été mis en place et est-ce que les services d'hygiène ont été alertés.

Monsieur Letrou nous indique avoir été alerté par un parent pour un cas lundi, et immédiatement avoir alerté Proxirest. M. Belleteste nous indique tout mettre en place dans leurs procédures pour éviter ce type de problème.

Le groupe est certifié ISO2200. Proxirest est en cours de certification pour Descartes et un autre lycée. Cela devrait être le cas l'an prochain pour LVH. Les procédures sont d'ores et déjà les mêmes pour tous les établissements. Un système de management de la norme est en place, mais bien sûr une faille est possible, sur la cuisson, les mains, les eaux. Dès l'alerte nous avons fait analyser les échantillons des plats proposés vendredi dernier. Nous attendons les résultats (les échantillons sont mis en culture).

Une fois les résultats rendus, une communication sera faite aux parents. Pour mémoire : tout plat cuisiné est conservé en échantillon au congélateur 7 jours. Un registre des échantillons est tenu à jour. Les températures de cuisson (supérieures à 70°) garantissent que les germes soient éliminés. De même que les bacs de conservation des plats cuisinés. Enfin, il y a un traçage de tous les produits et suivi des températures de stockage. Pour le snack des collégiens, des travaux sont prévus pour être opérationnels à la rentrée prochaine.

Concernant la sécurité des enfants et les activités sur le temps de la pause méridienne.

1. Proxirest va proposer des jeux d'extérieur autres que le foot maintenant que des zones d'ombre ont été installées. Jusqu'à présent c'était seulement foot.
2. Nous avons indiqué que plusieurs parents demandent à être prévenus en cas de blessure de leur enfant. La direction explique que les encadrants alertent Mme Kabbaj s'ils estiment qu'il faut un soin d'infirmerie ou plus. Sinon, il n'est pas procédé à un appel des parents si l'enfant s'est fait une petite blessure ou une éraflure. La direction a estimé que le problème est de savoir où l'on met le curseur entre la notion de blessure sérieuse par rapport à une éraflure.

Point sur la qualité des repas :

- Demande de faire tourner le jour où les snacks sont proposés aux enfants du primaire pour que tout le monde puisse en bénéficier.
 - Demande sur les sandwiches et en cas proposés en sorties scolaires : modification du pain faite depuis la semaine dernière
- Proxirest et Monsieur Jardonnet s'accordent pour proposer dès l'année prochaine une « table des parents » où les parents intéressés pourront venir déjeuner et donc se rendre compte de ce que mangent les élèves.

Sur l'encadrement, nous renouvelons nos doléances en termes de formation (des sanctions inappropriées ayant été remontées) : des formations sont prévues à la rentrée pour les animateurs et formation des encadrants et du personnel de cuisine pour pouvoir gérer les conflits des élèves.

La charte de l'école proposée par Monsieur Jardonnet commence à être diffusée dans les classes et s'applique également à la cantine. Cela doit permettre que les enfants suivent les règles de vie dans les espaces communs, et à l'ensemble des adultes en charge de partager les mêmes façons de faire en cas de difficulté : voir la grille de sanctions.

Nous demandons ce qu'il en est des **claustras et insonorisations** qui devaient être installés durant les vacances d'hiver : ce sera pour la rentrée prochaine. Monsieur Jardonnet informe Proxirest qu'il y a 2 classes de plus l'an prochain et que le vendredi sera une journée avec déjeuner. Les horaires de la pause méridienne étant réduits de 30mn à la rentrée, il faudra assurer le timing de service.

Il est demandé que la cantine **démarre dès le 1er jour d'école** à la rentrée prochaine. Proxirest demande s'il est possible de demander aux parents d'inscrire les enfants dès juin pour la rentrée. Cela permettra de planifier correctement le début d'année scolaire. Monsieur Jardonnet et Monsieur Letrou répondent dans l'affirmative pour les enfants qui sont déjà dans l'établissement.

Demande réitérée pour le **paiement en ligne** : M. Belleteste estime que cela fonctionne et indique qu'il va vérifier puisqu'il n'est pas proposé le paiement en ligne sur les appels de paiements.

Demande **spécifique pour les enfants** avec PAP / PAI / PPS : si impossibilité de déjeuner 3 jours ou 4 jours à la cantine pour des raisons médicales, les parents doivent en faire la demande à la direction, qui gèrera les exceptions avec Proxirest. Monsieur Jardonnet demande à Proxirest d'avoir les listes des enfants inscrits par classe dès le 4 septembre pour pouvoir en informer les enseignants et ne pas risquer de maladresse.

La direction et Proxirest s'accordent sur une réunion fin juin et une fin août afin de gérer tous les détails et réussir la rentrée.

Proxirest nous avait annoncé travailler sur des menus un peu plus fun pour les ados : pas encore finalisé mais ce sera en place à la rentrée prochaine. Dès en mars il avait été annoncé une nouvelle carte pour la cafétéria plus fun élaborée par cheffe connue avec moins de fritures et de sucres.

Proxirest travaille (en cours) avec une cheffe, Myriam Tahiri. Des vidéos du travail effectué seront diffusées pour montrer aux parents ce qui est fait.

Nous insistons sur le fait qu'il avait été prévu de faire des webinaires et communications aux parents et rien pour le moment n'a été fait. Une communication sera faite par proxirest à l'école qui pourra relayer aux parents.

Proxirest annonce par ailleurs proposer aux parents une conférence nutrition d'ici fin juin, et organiser des visites de la cuisine par groupe de 8 parents. Monsieur Letrou demande des fontaines à osmoseur plutôt que des bouteilles individuelles en plastique pour le collège. Réponse positive de Monsieur Belleteste. Pour les collégiens, il est prévu d'investir dans le self et une salle de restauration, en particulier pour les élèves boursiers. Des études doivent être faites et on travaillera l'habillage du bâtiment. Monsieur Letrou insiste sur le fait qu'on ne peut pas décider de cela sans anticiper les dépenses liées et qu'il faut planifier cela (attention, besoin de personnel sur les congés ?)

Choses planifiées et menées à bien depuis la dernière réunion :

- Zones d'ombre dans la cour
- Menu des collégiens identique à celui des primaires (quantités supérieures)
- Pas de snacking aux heures des repas

Par ailleurs, l'équipe de l'APEMA a fait, après la réunion, un message à Monsieur Jardonnet, lui indiquant notre désarroi devant le nombre d'actions qui se reportent de commission cantine en commission cantine, sans jamais être réalisées.

Bien cordialement