



## COMMISSION CANTINE

### Compte rendu du 06 décembre 2016

#### **Etaient présents :**

**Parents d'élèves :** DUCROS Rachel, SCHMIDT Catherine, CABRERA Nathalie, CHABROULIN Stéphanie, GUYOT Mireille, ALBENDEA David, BORDAS Laurent

**Mairie de Cheval Blanc :** DUEZ Brigitte, REYNIER Éric, IMBERT Muriel, GIL Marielle, AGNEL Vérane, DAMIANO Véronique, BAZIN Marielle, WOLFF Delphine, MARTOGLIO Emmanuelle

**Directeur GS:** MARLIN Marie-Pierre

**Société ELIOR:** M. KINGSLOVE, M.CABANDE, M. THIELON

**Etaient excusés :** M. le Maire, FRANCHETERRE GANDOLFI Christine, MILOT Paul, LIBERATO Fabrice, AUBIN David, POSTIFERRI Cécile, LETHY Patricia

#### **1. Présentation**

M. KINGSLOVE Christophe se présente. Il est responsable d'exploitation à ELIOR. Il supervise certains restaurants sur le Vaucluse et notamment sur Cheval-Blanc. Il est accompagné de M. CABANDE Bernard, remplaçant de M. PHILIBERT Jean-François et de M. THIELON, en poste sur le restaurant des Saintes Maries de la Mer, qui a accompagné M. PHILIBERT administrativement.

#### **2. Remarques de la mairie**

Le démarrage de la prestation a été difficile notamment au niveau informatique. Des problèmes récurrents ont été constatés sur le logiciel Elios qui n'est pas tout à fait au point. Il est même tombé en panne et les commandes ont dû être passées par téléphone.

M. PHILIBERT a eu beaucoup de difficulté à s'adapter à la nouvelle cuisine.

Il s'avère que le stock n'est pas suffisant, notamment en cas de problème de livraison : ne serait-il pas possible de prévoir les livraisons à 2 ou 3 jours à l'avance pour la viande afin de pouvoir amortir les dysfonctionnements et disposer du temps nécessaire pour avertir les parents des changements dans les menus ?

Contrat qui doit être respecté.

A l'avenir, des contrôles seront effectués régulièrement par la commune, origine des produits qu'ils soient frais ou surgelés, produits bio, produits « maison », produits de saison, circuits, grammages.

#### **3. Intervention de M. KINGSLOVE**

Il n'est pas normal que les changements soient récurrents. Des mesures vont être prises et la mairie sera avertie en amont, notamment par rapport à certains enfants qui ont des allergies alimentaires.

En ce qui concerne les livraisons, le chef cuisinier a parfois oublié de commander, un problème d'informatique a grippé le système ou le livreur n'a pas livré.

L'absence de repas de substitution est effective mais il faut savoir que le cuisinier est confronté au volume de stockage qui est très faible. Les commandes seront anticipées. La société ELIOR va y remédier et fera en sorte d'avertir la commune de tout changement ainsi que les parents d'élèves (affichage, mail, etc...) sans attendre le matin même pour savoir ce que l'on prépare pour le repas de midi (anticipation du chef cuisinier).

Le partenariat avec « Naturellement paysan » est en cours.

#### **4. Remarques des représentants des parents d'élèves**

Les parents d'élèves sont très mécontents. En effet, les menus changent tout le temps. Les plats ne sont pas frais mais surgelés, les tables sont sales, la propreté du réfectoire est limitée, la vaisselle n'est pas propre, les tickets de cantine ont augmenté.

Les parents attendent un changement très rapidement.

**5. Ecole de la roquette**

Le parent d'élève représentant n'est pas content sur les changements récurrents des menus. IL dit que les autres parents ne le sont pas non plus.

**6. Etude des menus**

Quelques modifications sont apportées aux menus.

La prochaine réunion commission cantine se déroulera le :

- **Mardi 07 février 2017 à 18h30 au restaurant scolaire**