

VISITE DE LA CUISINE CENTRALE DE SODEXO

DU 19 MAI 2011

En présence de Madame Cantèle, madame Bely et Madame Grognux

Suite à la demande formulée au conseil de classe du 2^{ème} trimestre, et pour répondre aux questions des parents dont les enfants prennent leurs repas en cantine, nous avons visité les cuisines SODEXO et eu un entretien avec les membres du personnel.

- En ce qui concerne la cuisine : elle est composée d'une partie pour la préparation des plats froids, une pour les plats chauds. Au sous-sol, une pièce de stockage, seulement 6 congélateurs, et une pièce de déconditionnement. La mairie s'engage à installer une moustiquaire sur la fenêtre de celle-ci pour éviter toutes intrusions d'insectes. Tous les endroits sont très petits et étroits.

- SODEXO prépare 650 repas par jour (y compris cantine scolaire, Passy Flore, repas à domicile) avec seulement quatre employés. Il a été proposé des personnes supplémentaires mais impossible étant donné l'étroitesse des lieux. D'ailleurs, une nouvelle structure est envisagée dans l'avenir.

Les parents se posent la question sur le manque de légumes frais. Les légumes se retrouvent dans les entrées et dans certains plats chauds. Le pourcentage de légumes frais serait plus important si les locaux étaient plus appropriés.

Sur la question de produit de terroir, la provenance majeure est française, les produits régionaux se retrouvent dans les plats à thèmes.

Les menus sont établis au siège de la société à PARIS, contrôlés par des nutritionnistes et respectant le plan alimentaire de la restauration scolaire. Menus élaborés six mois à l'avance. L'équipe de SODEXO se réserve le droit de faire quelque fois des changements, sous réserve d'acceptation d'une diététicienne.

Apparemment, il y aurait un souci au niveau de quantité dans l'assiette.

- Les quantités (grammage) et fréquence (nombre) des plats sont respectés (recommandation relative à la nutrition du 04 mai 2007). Cela par tranche d'âge. Bien évidemment, un enfant de maternelle aura moins qu'un enfant de primaire.

Reste à savoir comment se fait la distribution à la cantine scolaire.

Un parent se pose la question sur le changement de couleur de la viande.

- Nous ne pensons pas que les cuisiniers prennent le risque de servir de la viande avariée à nos enfants.

Certains plats peuvent être secs, en effet, suivant la façon de les réchauffer.

- Les repas sont préparés la veille. Pour le lundi, préparation le vendredi. Stockés dans les conditions réglementaires. La livraison se fait le matin à 8h30 à notre école par les services de l'ADMR. Le personnel de la cantine prend le relais.

Nous tenons à remercier toute l'équipe de SODEXO pour leur accueil. A l'écoute de tous parents qui se poseraient des questions.

Mme GROGNUX C.



Mme BELY S.

