



Compte rendu de la commission cantine du 12 juin 2018

Présents :

- Equipe de direction : Mme Ronne – Proviseur ; Mme Poncy – DAF ; M. Autin – Directeur primaire ; M. Larivière- CPE
- Mme Desplat – Infirmière
- Représentant des Enseignants : M. Durey – primaire ; M Foucher – secondaire
- Mme Ngo Bourdeau – Parent d'élève
- M. Daeffler – Responsable de la restauration chez The Caterers
- Représentantes des élèves : Melle Caune Aline- lycée, Melle Desautel – collège ; Mlle Molko Léa - collège

- Expert invité :
- M. Montarges – Parent d'élève et directeur de laboratoire d'analyse.

Première partie : Analyse du poisson. M. Montarges :

- Présentation des résultats des analyses effectuées le 31/05/2018 sur un échantillon de poisson cru :

Poly-phosphate

Pas de danger. C'est une analyse de fraude pour les douanes et non une analyse attendue pour la sécurité alimentaire.

Métaux lourds exprimés en ppb (microgramme par kilogramme)

A moins de manger quelques tonnes de poisson, aucun impact sur la santé.

Nous sommes deux fois en dessous de la norme européenne pour le Cadmium.

Pas d'arsenic

Pas de plomb

Pas d'antibiotique

Pesticides

- Plus de 600 sur le marché
- Difficile de mettre sous contrôle (environ 250 \$ pour la recherche d'un pesticide)
- Au Vietnam, il en existe une centaine et viennent de Chine
- Produits « Gap/VietGAp/Bio » : pas fiable. Peut-être mieux contrôlé mais pas complètement sûrs car les sols sont potentiellement contaminés, paysans peu informés. Les végétaux accumulent les produits (alors que les animaux les évacuent en 2 à 3 semaines) donc éviter d'en mettre 2 à 3 semaines avant la récolte ne modifie pas la contamination. Seule solution éplucher légumes et fruits.

Attention aux poissons d'export car plus traités, donc avec plus de produits chimiques (difficilement détectables).



Etablir et suivre un plan de contrôle

- La fréquence, quand, où ?

Selon loi vietnamienne

- Prélèvements tous les 3 mois sur des surfaces et outils de travail (Réalisés par le prestataire via un laboratoire).
- En accord avec le sous-traitant ou du responsable et conforme aux normes de l'HACCP
- Sous la responsabilité de l'établissement : faire des analyses sur l'eau en cuisine et l'eau buvable.

Recommandations

- Rester raisonnable et se concentrer sur ce qui peut rendre malade
- Etablir un plan de contrôle et le suivre pour assurer un maximum de fiabilité des plats
- Privilégier le contrôle des métaux lourds
- Analyse des plats témoins selon le plan de contrôle établi
- Evaluer le risque en termes de fournisseur : logistique, chaîne de froid

Plus sûr : les viandes surgelées car pellicule de glace protège le produit

Deuxième partie : Questions diverses, M. Daeffler répond :

- *Une fois par semaine, un menu végétarien pour acheter de meilleurs produits ?*
Pas l'assurance de garantir d'acheter des produits (viande et poisson) de meilleure qualité.
Il paraît difficile aux membres de la commission d'imposer aux élèves 1 plat végétarien 1 fois /semaine sans concertation préalable avec des élèves. Un plat végétarien peut aussi être proposé par les familles à leurs enfants au dîner.
La proposition n'est pas retenue par les membres de la commission mais pourra être rediscutée l'année prochaine après sondage auprès des élèves sur un menu végétarien 1fois/sem.
- *Le riz pas assez cuit*
Fait dans un autocuiseur.
Se mange collant au Vietnam.
- *Pates trop cuites*
Dépend si on arrive sur le fond du container. Celui-ci étant au bain marie, les pates continuent de cuire tout doucement
- *Quelle viande utilisée pour la sauce bolognaise ?*
Viande de bœuf arrive surgelée et est passée au hachoir le jour même.
- *Pain congelé*
Pas de pain de congelé servi. Il arrive frais tous les matins.
- *Se fournir auprès de producteurs de légumes hydroponiques car moins de pesticides*
Moins de pesticides est à confirmer mais sans doute plus d'engrais.

Secrétaire de séance :

Magali DESPLAT



Le Proviseur
Véronique RONNE