



COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu de la réunion du 22 janvier 2024

1 PRESENCES

	Présent	Excusé		Présent	Excusé
Représentants A.P.E. L			ELEVES		
M. Marinho	X				
			Bertille Galibert 6 ^e	X	
Direction			Emilie Tessier 5 ^e	X	
B. Airiau	X		Fabre-Falret Antonine 4e	x	
C.Brûle-Houkpatin	X		Ruzé Valentine 2nde	x	
C.Lemerle	X		Couillard Corentin 1ere	x	
P. Quatrepoint		x	Richard Thomas 1ere	x	
A Proffitt (ens.primaire)	x		Jeannot Scarlett	x	
Scolarest			Lambert Justine	x	
J-P. Joubert	X		Torossian Diane	x	
L. Hirsch		x	Troisièmes en compo		x

Nous abordons trois thèmes : organisation, qualité et quantité. Les remarques faites par un élève ne doivent pas être répétées par un autre. Il faut veiller à être le plus précis possible pour que des actions correctives puissent être proposées. Dans le compte rendu, les remarques sont regroupées par thème et non selon la prise de parole.

Nous remercions les élèves pour leur implication dans cette commission.

ORGANISATION – gestion des files, du tri, quantités disponibles, matériel...

Zone d'accueil :

Il manque du sopalin au 2eme service (le lavage systématique des mains à l'entrée, mis en place lors de la crise sanitaire, a été maintenu).

Il manque toujours des couverts : une commande a encore été passée. Nous essayons cette fois avec des cuillères à entremet, qui sont plus longues que les cuillères à dessert et finiront donc moins à la poubelle lors du tri.

Les brocs à eau sont salis (pain ou autre dans l'eau...) ce qui fait que les élèves vont prendre de l'eau à la fontaine avec leur verre. Nous n'avons pas de solution sur ce souci de civisme....

A la cafétéria il faudrait mettre en place des guide-files, pour séparer les deux queues.

Zone de tri / sortie :

RAS

Vie scolaire :

L'une des deux queues (au 1^{er} service) est désorganisée.

Personnel de Scolarest :

- Les cuisiniers sont « très sympas »

QUANTITES :

Les menus sont alternativement composés de :

- **Entrée + plat et accompagnement + dessert**
Ou
- **Plat et accompagnement + laitage + dessert**

La présentation des assiettes est « trop juste », ainsi que la taille des ramequins. Ce constat a été partagé dans les conclusions de l'audit extérieur réalisé le 16 janvier (grammage trop juste sur une viande et sur la salade d'oranges). Les « grands » collégiens sont en compo ce jour et n'ont donc pu partager ce souci, qui a été mentionné par plusieurs parents d'élèves de 3eme. L'A.P.E.L a effectué deux visites imprévues au self collège au retour des vacances de Noël, n'a pas constaté de dysfonctionnement majeur (pas de rupture d'approvisionnement lors de leur passage) et a trouvé la qualité satisfaisante. Ce souci d'adaptation de la taille des assiettes est donc pris en compte par le prestataire et le personnel de l'établissement reste vigilant à ce sujet.

Le représentant, M. Marhinas, rappelle que nous sommes en restauration collective, ce qui suppose des contraintes et ne permet pas la même qualité que la cuisine familiale.

Il est ici rappelé que les élèves peuvent toujours demander à être resservis. Bien entendu, on ne peut resservir un élève qui n'a pas touché son assiette : dans ce cas il est invité, à au moins faire l'effort de goûter.

Les élèves de terminale proposent de réaliser une session de sensibilisation sur le fait de ne pas toucher tel ou tel plat, d'abord parce que les élèves doivent repartir en cours en ayant mangé, et aussi pour des raisons de gâchis alimentaire. Mme Lemerle trouve l'initiative intéressante et leur propose de la soumettre au CVL. Elle précise qu'une telle action doit être partagée entre plusieurs élèves et réalisée sur un temps limité (1 à 2 semaines maximum), pour plus d'efficacité et pour que cela ne soit pas contraignant pour les lycéens volontaires !

QUALITE :

Remarques sur les propositions culinaires.

Pâtes : la cuisson est toujours difficile pour les quantités.

Entrées : concombre, apprécié. Difficulté sur la distribution de la soupe.

Les sauces ont été améliorées ;

Légumes : les élèves souhaiteraient revoir des petits pois-carottes, qui ne sont pas souvent proposés.

Desserts :

Brownies : une rumeur idiote a été propagée sur le fait qu'il y avait des insectes, alors que c'était du fait-maison. Le service en question a fini à 80% à la poubelle.

Compotes appréciées

DESTINATAIRES : membres de la commission, Scolarest, vie scolaire

C O P I E S : DIR – CEE – DAF – déléguée syndicale - secrétariat des personnels - affichage salles des personnels - cahier des DP – Intranet

Primaire : il n'y a pas de remarque spécifique au primaire. Les ajustements nécessaires suite à la dernière commission restauration ont été réalisés.

Plats végétariens : Mme Brule mentionne qu'il est vraiment dommage de ne pas « goûter » certains plats. Par exemple, les raviolis ricotta-épinards n'ont, pour beaucoup d'élèves, même pas été touchés. Un élève est revenu vers elle pour admettre que c'était « vraiment bon » après qu'elle l'a incité à les goûter.

Echange sur la cafétéria (lycéens) :

Les lycéens mentionnent que les paninis semblent moins garnis qu'auparavant. Le gérant indique qu'il va vérifier ce point.

Un plat végétarien est proposé chaque semaine.

Click & collect : ce système est fonctionnel et permettrait de réduire les temps d'attente. Scolarest a fait intervenir du personnel pour informer les élèves, sans qu'il y ait d'impact. Il n'y a pas plus de 3 commandes par jour. Les élèves préfèrent faire la queue ensemble, « voir » ce qui est proposé et décider sur place. Cette possibilité reste offerte aux élèves.

La prochaine commission restauration se tiendra le **mardi 23 avril 2024**.

Une réunion de la commission pourra être tenue d'ici là pour avoir le retour des 3èmes, qui n'ont pas pu être présents ce jour.

Une relecture des points mentionnés dans le présent compte-rendu sera effectuée en début de séance.

Merci à tous de votre participation.