

**COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION**  
**Sur le site du 8 mai du 13/10/2020**  
**Année 2020 - 2021**

**Étaient présents :**

- ✓ Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE, Directrice adjointe collège/Lycée
- ✓ Mme Anne JOSSE, Chef d'établissement 1<sup>er</sup> cycle (primaire)
- ✓ Mme Marielle CLEMENT (CPE)
- ✓ Responsable de la Société Elior
- ✓ Mme Ingrid POIRON, cheffe du self, salariée ELIOR
- ✓ 5 Délégués de classes de CM1 à la 3<sup>ème</sup>
- ✓ Mr Stéphane JAUNET, représentant de parent d'élève (rédacteur du CR)



Mme DE LA FOUCHARDIERE propose un tour de table de présentation, et donne la parole aux représentants des élèves, par ordre croissant des classes (/des âges).

Les délégués d'élèves remontent l'information suivante :

**CM1/CM2** : Les plats sont « bons » dans l'ensemble, et les « femmes de la cantine sont supers », mais il arrive parfois que nous n'ayons pas pas assez de temps pour finir le repas.

=> Réponse apportée : L'équipe de la vie scolaire fait tourner les ordres de passage : les collégiens entre 11h30-12h et 12h40-13h15 (attention particulière aux 6<sup>èmes</sup> à ne jamais être en dernier), et les primaires dans l'intervalle de 12h à 12h30.

Mr JAUNET demande le nombre de couverts servis par jour : ce jour, 750 couverts sur plusieurs services.

**4<sup>ème</sup>** : Bon retour des élèves surtout sur les parties entrée et dessert. Concernant le plat et notamment la **viande** le retour est mitigé.

=> Réponse apportée par Elior : Pour ceux ne prenant pas de porc, il est rappelé qu'il est toujours proposé 1 viande et 1 poisson (mais pas souvent pané, car les plats frits doivent être très limités (directive nationale). Il est essayé de **diversifier les légumes** : Gratin de céleri, choux de Bruxelles, même si certains enfants n'en mangent pas à leur domicile.

Malgré certaines demandes (pâtes, frites...), il est rappelé l'obligation de servir 2 légumes verts par semaine, et minimiser les produits frits considérés comme trop gras (limité à 1/mois, en théorie)



**3<sup>ème</sup>** : Les repas se sont améliorés par rapport aux années précédentes. Il sont plus équilibrés. Mais, il est regrettable que le **poisson** soit peu mis en avant dans les propositions de plats au niveau du self, où les élèves sont pressés d'avancer ...

**Desserts** : Certains élèves demandent d'avoir plus de fruits différents comme des fraises...

=> Réponse apportée par Elios : Les fruits varient et changent en fonction des saisons. En octobre, c'est plutôt : prune, poire, et pomme. Les salades de fruits seront renouvelées car elle apparaissent comme étant très appréciées. Il y a 5 desserts au choix mais avec pénurie des plus populaires en fin de service.



Des élèves observent une **diminution des portions**.

=> Réponse apportée par Elios : C'est confirmé par Elios pour **éviter le gâchis**.

Cependant s'il reste au moins 10 min à leur service en fin de repas, il est convenu qu'il n'empêche pas de **venir en reprendre** (sauf les frites car la demande serait ingérable).

Demande des élèves du retour aux **repas à thème**.

=> Réponse apportée par Elios : Acepté par Elios : prochain Thème culinaire « Libanais ».

Andréa, élève, soumet de **proposer une expérience à des élèves**, quand leur planning le permet : venir **aider à nettoyer le self**. Les 4<sup>èmes</sup> ne sont pas contre cette expérience.

### MESURES COVID

- **1 place vide** (~1m) **entre chaque classe** (soit toutes les 4 tables de 8)
- **Pain**, morceau à prendre avec **une pince**
- **Plus de soupe/potage** (on évite les bols, louches... qui changent de mains)
- Chaque élève se sert **l'eau potable rafraîchie à la fontaine** (plus de broc sur les tables)
- **Plus de salière** (les plats sont justes salés, sans excès), ni de sucre (les yaourts servis sont déjà sucrés) sauf pour certains fruits, pamplemousse (sucre sera proposé)

La réunion se termine par une **visite des salles/cuisines** suite à suggestion d'un représentant de parents d'élèves. Les délégués des élèves suivent avec intérêt la visite menée par Elios.

Sujets évoqués lors de la visite :

- Réparation de la 2<sup>ème</sup> fontaine à eau
- Circulation des élèves dans le self
- Présentation des chambres froides, labo froid, étuves, congélateur (très peu de congelé)
- Demande d'explication sur la « marche en avant\* »

\* Le principe de « marche en avant » est la mise en place d'une démarche qualitative de l'hygiène avec pour principe de base que les produits sains ne doivent pas croiser le chemin des produits souillés / déchets. Ce principe est surtout appliqué en restauration mais aussi en milieu hospitalier.

Fin de visite, et donc de la commission à 17h30

**Prochaine réunion de commission restauration prévue pour le 26 janvier 2021**



Quelques liens utiles :

<https://www.education.gouv.fr/media/71373/download>

<https://www.education.gouv.fr/la-restauration-scolaire-6254>