

Personnes présentes :

- Mme POTIER
- Mme KOUNOWSKI
- Mme ABREU GOMES
- Mr CALERO (par téléphone) Responsable de Secteur de la société Convivio
- 3 délégués de classe
- Mme ROUSSEAU, membre de l'APEL

La commission commence par un tour de table afin de se présenter.

Mr CALERO explique que la gérante du restaurant est en maladie et qu'il a eu du mal à trouver un remplaçant ce qui peut expliquer quelques désagréments.

Questions et remarques remontées par les délégués de classe :

Les élèves trouvent que les menus ne sont pas assez diversifiés.

Ils déplorent le fait qu'au premier service il n'y ait pas de frites et qu'au contraire au 2^{ème} service il y ait trop de frites. Pas assez de légumes.

Ils relèvent toutefois une amélioration depuis deux semaines.

Questions et remarques remontées par l'APEL :

1. Pourquoi ne pouvons nous plus voir les menus sur école directe ?

Réponse :

Avec l'absence de la gérante, les menus n'ont pas été transmis à la direction de Saint Martin. Il s'engage à le faire très rapidement

2. Existe-t-il un planning d'animations ?

Réponse :

Oui il y a 4 thèmes d'animations : 3 seront sur le thème des danses du monde et 1 repas de fin d'année

3. Est-il prévu que la société Convivio organise une enquête de satisfaction auprès des élèves ?

Réponse :

Mr CALERO explique qu'une enquête de satisfaction est effectuée une fois par an généralement vers le mois d'Avril.

Les représentantes de l'établissement sont étonnées et disent qu'il n'y en a pas eu depuis 3 ans.

4. Pensez-vous qu'il soit possible de mettre en place un cahier de suggestions dans le réfectoire du restaurant afin que tous les élèves puissent s'exprimer et donner leur avis ?

Réponse :

Pas d'objection sur le principe mais celui-ci sera mis à l'essai afin d'être sûr que les élèves écrivent des propos sérieux et que le cahier ne devienne pas un défouloir.

5. Est-ce que dans les menus, il apparaît bien un repas végétarien une fois par semaine comme l'exige l'état et est-il bien accueilli par les élèves ?

Réponse :

Il y a un plat végétarien qui est prévu une fois par mois. Mr CALERO explique que les cuisiniers ne sont pas forcément formés aux plats végétariens et il faut qu'ils fassent des formations en conséquence. Il verra cette question au retour de la gérante du restaurant.

Les élèves sont en attente de ce menu et l'apprécie.

6. Comment allez-vous mettre en place la loi Egalim à partir du mois de janvier 2022 exigée par l'état ?

<https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

Réponse :

Cette question sera vue avec l'établissement

7. Dans un souci de lutte contre le gaspillage, il est proposé de mettre en place un vase transparent en bout de chaîne afin que les élèves mettent leur pain non consommé, afin qu'ils prennent conscience à la fin de la semaine de tout le gâchis de pain.

Réponse :

Cette idée est bien accueillie et sera mis en place

Pour conclure, Mr CALERO explique que la société Convivio propose de la viande 100% française, une cuisine sur place, des produits frais, du poisson frais, des pâtisseries maison et des menus faits par des diététiciennes.

La prochaine réunion se tiendra le mardi 25 janvier 2022.