

Personnes présentes :

- Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE, Directrice adjointe collège/Lycée
- Mme Anne JOSSE, Chef d'établissement premier Cycle (primaire)
- Responsable de la Société ELIOR
- Mme Ingrid POIRON, cheffe du self, salariée ELIOR
- 6 Délégués de classes du CM1 à la 3ème
- Mme Ferial AKROUNE, membre de l'APEL

La réunion débute par un tour de table pour se présenter. Puis, chaque délégué de classe est invité à soumettre ses remarques et ses questions. Enfin, la parole est donnée au porte-parole de l'APEL qui remonte les questions posées par les familles de l'Institution.

Les réponses sont données avec une présentation de solutions et d'axes d'amélioration.

Questions et remarques remontées par les délégués de classe :

1. **Pas beaucoup de choix concernant les fruits présentés à la cantine. La corbeille de fruits n'est pas accessible à tous les élèves car elle est située trop haut.**

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON :

Les fruits varient selon les saisons. L'absence de proposition de fruits exotiques est due au fait qu'un élève a eu une réaction allergique à un kiwi il y a 2 ans.

La place de la corbeille de fruits sera changée et sera plus accessible aux élèves.

2. **Absence de diversité des sucres lents et céréales : les élèves remontent que la cantine propose uniquement des pâtes et du riz.**

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON et Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE :

La semoule est aussi proposée. Il s'agit des aliments les plus consommés par les élèves.

3. **Les élèves trouvent que les pâtes sont collantes et trop grasses.**

Réponse apportée par le responsable de la société Elior :

Les quantités cuisinées sont très importantes et les sauteuses sont petites : une grosse quantité de pâtes est cuite dans un matériel qui n'est pas adapté et c'est pour cette raison que les pâtes sont trop cuites. Une grande quantité de gras est mise pour que cela ne colle pas.

Le matériel va être changé avec des sauteuses plus grandes et plus adaptées à la quantité proposée au sein de la cantine.

4. **Verres sales**

Réponse apportée par le responsable de la société Elior :

Une révision et vérification de la machine sera réalisée. Un renouvellement des équipements va être fait bientôt.

5. Plats proposés trop froids

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON :

Des chauffes assiettes sont à la disposition des élèves.

Questions et remarques remontées par l'APEL :

1. Comment la Loi egalim va-t-elle être mise en place ?

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

Réponse apportée par le responsable de la Société Elixir:

Nous valorisons la production française avec des produits made in France et des élevages responsables qui veillent à supprimer la maltraitance animale (exemple en Annexe 1)

2. Y a-t-il un plat végétarien par semaine imposé ?

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON :

Il y a bien un plat végétarien « amélioré » une fois par semaine qui est consommé par 80 % des élèves mais il n'est pas imposé car la cantine propose aussi de la viande et du poisson.

3. Y a-t-il une alternative à la viande de proposée tous les jours ?

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON :

Du poisson est proposé tous les jours en alternative de la viande.

4. Y a-t-il un planning de prévu pour des animations annuelles ?

Réponse apportée par Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE et Mme Anne JOSSE :

Pour l'instant les animations sont en attentes à cause du COVID.

5. Est-ce qu'une enquête de satisfaction est prévue par la restauration ?

Réponse apportée par Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE

Oui une enquête de satisfaction est mise en place avant chaque commission de restauration pour remonter les axes d'amélioration et remarques des élèves.

6. Y a-t-il un cahier de suggestions dans la salle de restaurant ? Si non, est-ce possible d'en mettre un en place voire pourrions-nous mettre en place une urne fermée dans laquelle les individus (élèves et personnels) viendraient déposer leur message sur un papier ?

Réponse apportée par Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE

Cela sera difficile, voire impossible à mettre en place avec 800 élèves chaque midi cela créera une désorganisation au niveau de cantine.

7. Y a-t-il la mise en place d'un lavage des mains à l'entrée du réfectoire ? Ou qu'est-ce qui est mis en place concernant l'épidémie de coronavirus ?

Réponse apportée par Mme Anne JOSSE :

Pour les petits un lavage des mains est obligatoire avant le repas et du gel est mis à la disposition de tous les élèves au niveau de la cantine.

8. Le menu de la semaine est-il diffusé sur le site internet de l'école et à jour ce qui permettrait aux parents de savoir ce qui est proposé à la cantine ? Est-il possible de l'avoir sur Ecole directe.

Réponse apportée par Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE et Mme Anne JOSSE :

Le menu est disponible sur le site internet avec 3 semaines de menus et il va être mis sur Ecole directe.

9. Concernant la prise de conscience du gaspillage alimentaire : Est-ce que quelque chose est prévu ?

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON :

Un composteur est mis en place juste à côté de la cantine. Une affiche a été accrochée sur un tableau à l'intérieur de la cantine notifiant le nombre de repas jetés par semaine (exemple en Annexe 2). Un tableau de suivi de la pesée des déchets est également accroché.

Fin de la commission à 18h00

ANNEXE 1



UNE NOUVELLE GAMME
DE PRODUITS LAITIERS
POUR SATISFAIRE TOUS LES GOURMANDS

27/09/2021



LA LAITERIE DE CLERY-LE-PETIT

- Créée en 1920 et située dans la Meuse (55) en milieu rural.
- Poumon économique pour le territoire nord-meusien, la laiterie est à dimension humaine et emploie 320 collaborateurs.
- Certifiée Iso 14001, elle est engagée sur les aspects environnementaux
 - 80 % de la vapeur produite par une chaudière biomasse fonctionnent sur un approvisionnement local,
 - Traitement de l'ensemble des eaux usées par une station d'épuration biologique.



LES PRODUCTEURS DE LAIT

- Adhérents à la « **Charte des bonnes pratiques d'élevage** »
- 91 % du lait est issu de **120 fermes de la région Grand Est**



LAIT
100 %
FRANÇAIS

UNE GAMME COMPLÈTE ET VARIÉE

Ne garder que les références proposées sur le contrat

- Yaourt nature et yaourt nature sucré
- Yaourt brassé aux fruits
- Yaourt aromatisé
- Fromage blanc nature et fromage blanc nature sucré
- Fromage blanc aux fruits
- Crème dessert chocolat
- Crème dessert caramel
- Crème dessert vanille
- Mousse chocolat au lait
- Flan vanille caramel
- Dessert gélifié chocolat ou vanille



27/08/2021

el

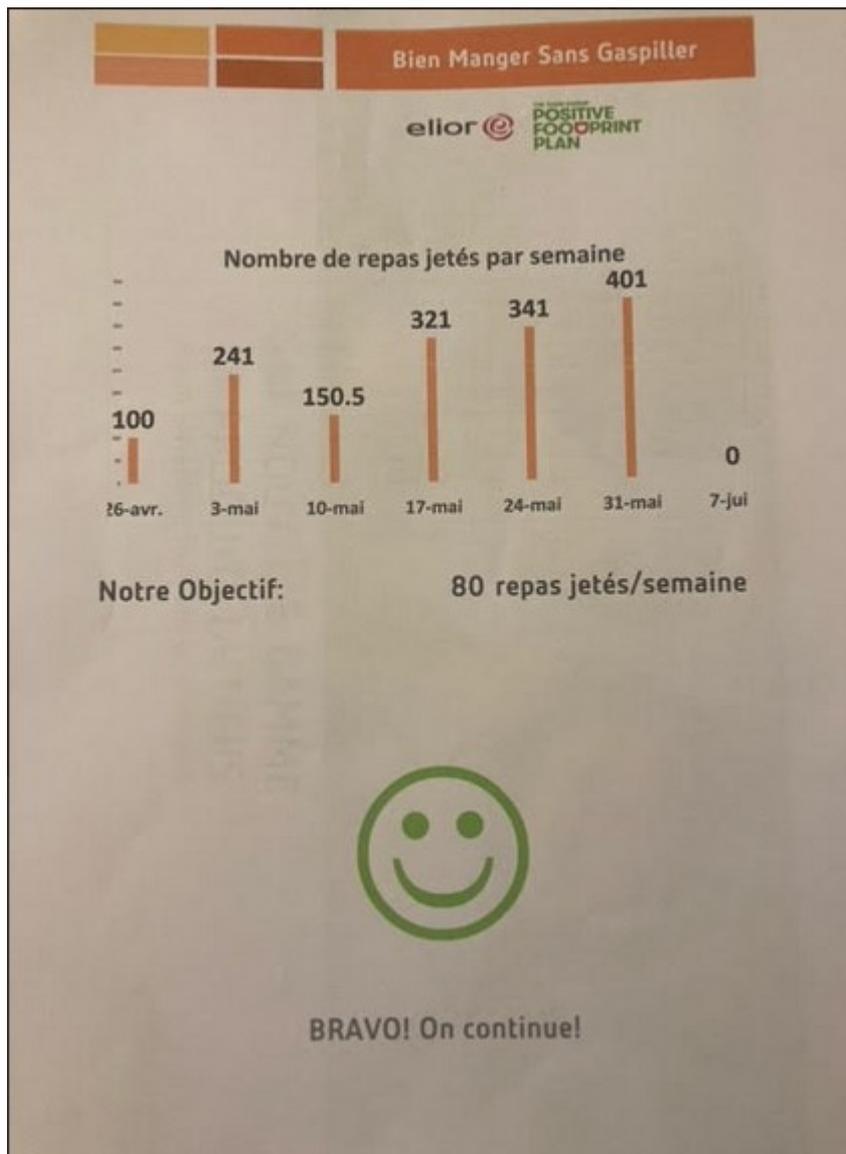
UNE GAMME COMPLÈTE ET VARIÉE



Depuis la rentrée de septembre, Elixir vous propose une gamme de **16 nouvelles références de yaourts, fromages blancs et desserts** fabriqués à la Laiterie de Cléry-le-Petit.

elior 

Annexe 2



Nom: _____
Prénom: _____
Adresse: _____

Compléter uniquement
les cases vertes.

MESURE DES DECHETS PAR COMPTAGE DE NOMBRE DE SACS POUCELLES

Semaine - 28/09/2020						Totale
	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Total	
Nombre de couverts	100	100	100	100	400	100%
Nombre de buffets / plat chaud = 8,17/10 en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Nombre de plats froids / plat froid et salade de riz en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Plat Pain, équivalent nombre de baguettes	10	10	10	10	40	10%
Total déchets en nombre de repas	30	30	30	30	120	30%
Semaine - 29/09/2020						Totale
Nombre de couverts	100	100	100	100	400	100%
Nombre de buffets / plat chaud = 8,17/10 en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Nombre de plats froids / plat froid et salade de riz en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Plat Pain, équivalent nombre de baguettes	10	10	10	10	40	10%
Total déchets en nombre de repas	30	30	30	30	120	30%
Semaine - 30/09/2020						Totale
Nombre de couverts	100	100	100	100	400	100%
Nombre de buffets / plat chaud = 8,17/10 en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Nombre de plats froids / plat froid et salade de riz en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Plat Pain, équivalent nombre de baguettes	10	10	10	10	40	10%
Total déchets en nombre de repas	30	30	30	30	120	30%
Semaine - 01/10/2020						Totale
Nombre de couverts	100	100	100	100	400	100%
Nombre de buffets / plat chaud = 8,17/10 en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Nombre de plats froids / plat froid et salade de riz en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Plat Pain, équivalent nombre de baguettes	10	10	10	10	40	10%
Total déchets en nombre de repas	30	30	30	30	120	30%
Semaine - 02/10/2020						Totale
Nombre de couverts	100	100	100	100	400	100%
Nombre de buffets / plat chaud = 8,17/10 en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Nombre de plats froids / plat froid et salade de riz en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Plat Pain, équivalent nombre de baguettes	10	10	10	10	40	10%
Total déchets en nombre de repas	30	30	30	30	120	30%
Semaine - 03/10/2020						Totale
Nombre de couverts	100	100	100	100	400	100%
Nombre de buffets / plat chaud = 8,17/10 en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Nombre de plats froids / plat froid et salade de riz en nombre de sac poubelle	10	10	10	10	40	10%
Plat Pain, équivalent nombre de baguettes	10	10	10	10	40	10%
Total déchets en nombre de repas	30	30	30	30	120	30%