



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION

Sur le Site du 8 Mai 1945 le 14/11/2022 Année 2022-2023

Personnes présentes :

- ✓ **Mme Anne JOSSE**, Chef d'établissement premier cycle (primaire)
- ✓ **Mme ABREU GOMES**, Responsable vie scolaire
- ✓ **Mme Ingrid POIRON**, Chef Gérant de la société ELIOR
- ✓ **Mr SCHELLENBERGER** Chef d'établissement premier degré.
- ✓ **Mme POTIER** Responsable de la vie scolaire Collège
- ✓ **Mme PEREIRA** Diététicienne de la société ELIOR
- ✓ **6 Délégués de classes du CM1 à la 3^{ème}**
- ✓ **Mr Jean-Pierre COIMBRA** membre de l'APEL
- ✓ **Mr Lounes AKROUNE** membre de l'APEL

La commission commence à 16h55 par un tour de table, chaque élève soumet ses remarques et questions puis la parole est donnée aux représentants de l'APEL qui exposent les questions remontées aux membres de l'APEL.

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

Questions et remarques remontées par les élèves :

1- Les plateaux de la cantine sont mouillés.

Suggestion apportée par les membres de l'APEL : Proposition de sécher manuellement les plateaux après le lavage par le personnel de la cantine.

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON : Avec le régime actuel il est difficile de sécher tous les plateaux, nous allons prévoir des serviettes pour poser le pain.

2- Les élèves trouvent que les plats proposés sont trop froids

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON : Les plats sont servis chaud, si besoin il y a un micro-ondes à disposition.

3- *Plusieurs élèves se servent des entrées, plats et desserts mais ne les mangent pas.*

Réponse apportée par Mme POTIER (responsable vie scolaire collège) : Une campagne contre le gaspillage est mise en place avec les délégués de classes ECO – Gaspi.

4- Les élèves aimeraient avoir plus de frites

Réponse apportée par Mme PEREIRA : Un décret sur la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, impose que le nombre de produits frits ne peut pas dépasser 4 repas sur 20 (soit un mois).

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON : A la place des frites il est proposé des pommes de terre grenailles et sautées.

5- Les élèves trouvent que les produits sont de moins bonne qualité par rapport à l'année dernière (exemple des Nuggets et Cordons bleus)

✓ **Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON :** Elios a changé de fournisseur pour valoriser la production française avec des produits locaux, des élevages responsables qui veillent à supprimer la maltraitance animale. A ce sujet Mme POIRON Ingrid reconnaît que les cordons bleus et nuggets ne sont pas très bons et propose de ne pas en faire souvent.

6- Les élèves trouvent que les plats sont trop salés

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON : Saler moins les plats et mettre à disposition des élèves des salières.

7- Les élèves remontent que la cantine propose uniquement des pâtes et du riz

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON : La semoule est aussi proposée, ces trois aliments sont les plus consommés par les élèves.

Questions et remarques remontées par l'APEL :

1- *Les desserts ne sont pas accessibles par tous les élèves car l'emplacement est trop haut*

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON : Le mobilier de la cantine n'est pas adapté aux élèves de CP et CE1, de ce fait il y a toujours une personne à la disposition des élèves pour les servir.

2- *Est-ce que les élèves ont assez de temps pour manger ?*

Réponse apportée par Mme POTIER (responsable vie scolaire collège) : les élèves ne mangent pas tous en même temps l'ordre de passage est le suivant :

- 11h30h à 12h : les élèves de la 6^e à la 3^e
- 12h à 12h30 : Les élèves du CP au CM2
- 12h30 à 13h10 : les élèves du collège

Les élèves ont assez de temps pour manger.

3- *Existe-t-il un planning d'animations ?*

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON : Oui il y a un planning animation avec plusieurs thèmes :

- Un repas en octobre avec le thème Japon (1 entrée et 1 plat),
- Le repas de Noël (Menu pas encore défini),

- La galette des rois,
- La chandeleur,
- Un repas en février avec le thème : La Chine (1 entrée et 1 plat),
- Repas de Pâques,
- Un repas avec le thème Etats-Unis,
- Un repas avec le thème Italie,
- Un repas Kermesse

4- Couverts sales

Remarque apportée par les délégués de classes : Des élèves remettent volontairement leurs couverts sales dans les bacs à couverts

Réponse apportée par Mme POTIER (responsable vie scolaire collège) : S'il y a un problème de couverts sales, il faut le remonter immédiatement et des sanctions seront prises à l'encontre des responsables.

Nous allons également trouver une solution pour éviter aux élèves de remonter la file.

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

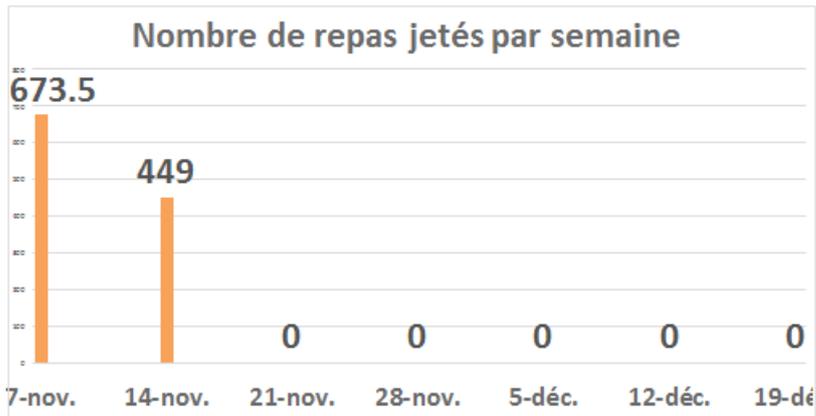
Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON : Un composteur est mis en place juste à côté de la cantine, une affiche a été accrochée sur un tableau à l'intérieur de la cantine notifiant le nombre de repas jetés par semaine ainsi qu'un tableau de suivi de la pesée des déchets.

Une table de tri sera mise en place prochainement et des travaux sont prévus.

6- *Peut-on avoir un tableau avec le nombre de plats gaspillés par jour/semaine ?*

Réponse apportée par Mme Ingrid POIRON : ce tableau sera envoyé par mail aux membres de l'APEL.

A noter que, dans ces chiffres sont inclus les pots de yaourt vides.



Notre Objectif: 80 repas jetés/semaine

Pour conclure, Mr SCHELLENBERGER (Chef d'établissement premier degré) nous informe que des travaux sont prévus pour réaménager la cantine. Ils sont en attente d'un retour du bureau d'études en charge de ce projet, et un rendez-vous est pris avec un expert en restauration.
 Un audit à été réalisé.
 Fin de la commission à 17h45.