



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION

Sur le Site de La Pie Voleuse du 14/10/2022 Année 2022-2023

Personnes présentes :

- ✓ **Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE**, Directrice adjointe collège/Lycée
- ✓ **Mme ABREU GOMES**, Responsable vie scolaire
- ✓ **Mme POTIER**, Attachée de gestion
- ✓ **Mr CALERO** (par téléphone) Responsable de la société CONVIVIO
- ✓ **2 Délégués de classes**
- ✓ **Mr Jean-Pierre COIMBRA** membre de l'APEL
- ✓ **Mr Lounes AKROUNE** membre de l'APEL

Personnes excusées :

- ❖ **Mme BARAKA**, Gérante du Restaurant
- ❖ **1 Délégué de classe**

La commission commence à 16h57 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 plats proposés sont bons, mais les élèves trouvent que c'est moins varié au niveau des féculents comparé à l'année dernière.*

Remarque apportée par Mme DE LA FOUCHARDIERE : La direction et les professeurs s'accordent sur cette remarque de redondance, par exemple la semaine dernière il y a eu 3 jours de suite avec le même plat et ce malgré l'existence d'un menu.

Réponse apportée par Mr CALERO : Actuellement, il y a de grosses difficultés d'approvisionnement lié à la crise du carburant. Toutefois, il prend note de cette remarque et informera des raisons exactes.

2- *Les élèves trouvent que les plats sont moins bons comparé à l'année dernière*

Réponse apportée par Mme ABREU GOMES : La chef BARAKA a un problème de coût et d'approvisionnement, elle refait très souvent des pâtes car les élèves aiment ce plat et cela évite le gaspillage.

Réponse apportée par Mr CALERO : Le problème de coût rencontré est dû à l'inflation du prix des matières premières, plusieurs menus sont adaptés au coût. A cette inflation s'ajoute des difficultés de réapprovisionnement sur des ingrédients en rupture.

Exemple donné sur le prix du rôti de veau qui a augmenté de 10 % et le saumon frais dont le prix au kilo est passé de 12 à 24 euros le Kilo.

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

Réponse apportée par Mme DE LA FOUCHARDIERE : Une campagne contre le gaspillage est mise en place avec les délégués de classes ECO – Gaspi.

Pour conclure avec les délégués de classes : *Les élèves apprécient les plats proposés « originaux » type : Moules Frites, wraps, tacos, ...*

Questions et remarques remontées par l'APEL :

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

Réponse apportée par Mr CALERO : Pas de chiffres sur le gaspillage à présenter, globalement le gaspillage est inexistant, car le chef recycle les restes.

De plus à la cantine on propose aux élèves de se resservir en fin de service ce qui évite beaucoup de gaspillage.

Il n'y a pas de surproduction ce qui est jeté est uniquement ce qui reste dans les bacs du self et cela représente une à deux louches par plat.

2- *Retour sur une question posée lors de la commission restauration de l'année dernière. Les élèves déploraient le fait qu'il n'y ait pas de frites au premier service et trop de frites au 2ème et pas assez de légume.*

Y a-t-il eu une amélioration ou actions sur ce point ?

Réponse apportée par Mr CALERO : Ce désagrément était causé par l'absence de la gérante de la cantine (en arrêt maladie) et son remplacement par une apprentie avec beaucoup moins d'expériences.

Les délégués confirment que ce problème ne se pose plus et qu'ils mangent tous pareil.

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

Réponse apportée par les délégués de classe : Le temps pour manger est de 15 à 20 minutes. Pas d'attente et s'il y en a cela ne dépasse pas les 10 minutes.

Réponse apportée par Mme DE LA FOUCHARDIERE : Il y a en moyenne 280 élèves qui mangent sur deux services, le temps d'attente est quasiment nul.

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

Réponse apportée par Mr CALERO : Oui il y a un planning animation avec 4 thèmes, une animation en octobre avec le thème des agrumes, une deuxième animation pour le repas de fin d'année, une troisième en mars et la dernière mi-juin.

5- *Existe-t-il des repas plaisir ?*

Réponse apportée par Mr CALERO : Oui des repas plaisir sont prévus il s'agit de Burger Frites avec une fréquence de 3 fois par An.

D'autres plats du monde sont prévus (Fish & chips, couscous, paëlla, ...)

6- *Peut-on connaître la provenance des produits cuisinés ? Est-ce que le local est privilégié ?*

Réponse apportée par Mr CALERO : Oui cela fait partie de notre politique de cuisiner des produits locaux.

Les salades proviennent de producteurs dans un rayon de 200 Km.

Viandes à muscles et œufs, la production est à 100 % Française.

Le poisson est labellisé MSC (pêche durable).

La charcuterie n'est pas 100 % Française car les fournisseurs ne le garantissent pas.

7- *Y a-t-il des problèmes de couverts sales ou plateaux cassés /mouillés ?*

Réponse apportée par Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE : Nous utilisons nous même la cantine, pas de couverts sales ni plateaux mouillés ou cassés, il y a assez de plateaux que d'élèves sur le site.

8- *Nous souhaitons mettre en place une enquête de satisfaction pour avoir un retour de tous les élèves.*

Réponse apportée par Mme Géraldine DE LA FOUCHARDIERE : Profitez de votre visite sur site pour remettre le questionnaire aux élèves.

Pour conclure, Mme DE LA FOUCHARDIERE nous propose de visiter la cantine, elle nous suggère de venir le mercredi car c'est le jour où il y a le plus d'élèves dans l'établissement.

Mme GOMES nous informe qu'ils sont en pleine réflexion pour mettre en place une table de tri des déchets et reviendra vers nous avec plus de détails lors de la prochaine commission restauration prévue en janvier 2023.

Fin de la commission à 17h43.