

Compte rendu de la Commission restauration du 17 octobre 2016

La Commission restauration s'est tenue de 17h à 18h dans la cantine d'AdM.

Présents : 20 personnes

Direction d'Albert de Mun :

- Mme Schmit
- Mme De Serra-Sarfati
- Mme Duhamel
- M. Boschet
- M. Clerouin

Personnel de la restauration :

- Gilles Enjalbal, responsable de la restauration
- Jean-Charles, chef de cuisine
- Tidiane, second chef de cuisine
- Brigitte

Responsable ELIOR : M. Stéphane Nicolle

8 élèves :

- 2 du primaire (CM1) et
- 6 du collège (3 de 6^{ème}, 1 de 5^{ème}, 1 de 4^{ème}, 1 de 3^{ème})

APEL :

- Nadine Beauregard
- Myrna Gentil

1 Quelques chiffres clés

- En 1h45, 1650 repas sont servis chaque jour, en légère augmentation par rapport à l'année dernière.
- Capacité d'accueil de la cantine dans le réfectoire principal (hors maternelle et cafétéria des lycéens) : environ 300 places.
- 3 services :
 - o 11h30 : primaire
 - o 12h15 : 6^{ème} et 5^{ème},
 - o 12h45 : 4^{ème} et 3^{ème}
 - o 13h15 : lycée
- 15 personnes travaillent à la cantine, avec notamment deux chefs de cuisine (c'est un choix d'entreprise dont bénéficie AdM) et 5 personnes dédiées au service. L'équipe fait preuve de motivation, de ponctualité, d'assiduité et gratifie les enfants de sourires et d'attention qui « mettent en appétit ».

2 Equilibre et choix alimentaires

- Maternelle : un plat unique est servi assis : but => goûter de tout, apprendre à manger équilibré.

- Primaire, collège : plus de variété d'aliments proposés avec un choix diversifié comme suit :
 - o toujours 2 viandes et 1 poisson pour le plat principal,
 - o 2 légumes,
 - o 1 laitage,
 - o 4 fromages,
 - o 4 desserts.

L'objectif est de ne pas laisser l'enfant repartir avec l'estomac vide, donc il y a toujours une personne en fin de chaîne qui vérifie qu'au moins la moitié des aliments du plateau a été consommée.

- Lycée : self. Le but est de proposer une prestation de type « santé » sans boisson sucrée/sodas mais avec des produits sains (exemple de nouveauté : des chips de légumes).

3 Les impressions et suggestions des élèves

Les élèves présents ont essayé de faire un tour de table dans leur classe afin de remonter l'avis du plus grand nombre de leurs camarades.

Il en ressort que les élèves sont satisfaits des repas servis à la cantine et de l'ambiance qui règne pendant les déjeuners. Ils trouvent que c'est bon et jugent globalement que c'est meilleur que l'année dernière, avec plus de variété (les entrées et les desserts sont de meilleure qualité et les plats mieux assaisonnés). Enfin, ils sont sensibles à la gentillesse et à l'attention du personnel qui est très agréable, ce qui fait du « déjeuner un plaisir ».

Suggestions d'amélioration remontées par les élèves	Réponses apportées par le personnel restauration/Elior/ADM
Parfois les quantités sont insuffisantes.	Message à transmettre aux élèves (surtout pour les nouveaux) : il y a un poste de « rab » où il est possible de redemander aux cuisiniers des légumes, des féculents ou des laitages. Pour trouver le juste dosage, il est préféré que ceux qui auraient encore faim viennent redemander plutôt que de mettre trop de nourriture qui finira à la poubelle.
Pourquoi le personnel ne sert-il pas systématiquement avec des gants en plastique ?	Ceci n'est pas obligatoire hors de la plage de travail de 7h/11h avec les préparations/manipulations. Il faut expliquer que le personnel a des mains qui sont plus propres que les gants, pouvant être souillés sans que l'on se s'en aperçoive.
On a la sensation que les verres, et parfois la vaisselle, sont opaques et sales.	Maintenant que le choix a été fait de remplacer les contenants en verre par du plastic, il y a moins de casse et d'accident mais le matériau ternit davantage, ce qui n'enlève rien à sa propreté.
Ceux qui arrivent à la cantine en fin de service ont moins de choix, notamment pour les entrées et desserts.	On retravaille sur ça pour une amélioration prochaine à apporter. C'est surtout pour le collège qu'il peut y avoir des débordements car ce sont 900 enfants qui passent en cantine en une heure de temps.
Les plats principaux ne sont pas toujours très chauds.	Pourtant, la réglementation impose de prendre la température tous les jours à différents endroits. Ce sont 4 nouvelles étuves qui ont été achetées et permettent que la température des plats reste entre 75° (choix d'AdM) et 63° (le minimum préconisé). Conseil : commencer son repas par le plat chaud avant le hors d'œuvre.

Il n'y a pas assez de fontaines à eau.	Comme les carafes étaient souillées (nourriture jetée à l'intérieur), elles ne sont plus remplies au préalable ; ce sont les enfants qui vont remplir individuellement leur verre, ou bien la carafe de table, à la fontaine à eau.
Pour les pâtes, on a le sentiment qu'elles baignent dans l'huile. Sinon, certains féculents sont meilleurs que l'année dernière.	Les pâtes sont chauffées avec du beurre (et non de l'huile). A terme, il y aura une évolution pour un choix de produits non allergènes (le beurre l'est). Pour les autres féculents, le produit de base de la purée a été changé pour plus de saveur, le riz gros a été remplacé par du basmati et le pain blanc a été supprimé au profit d'une baguette au blé plus colorée que les enfants apprécient davantage.
Il y a parfois une accumulation de plateaux à laver et ça ralentit la sortie.	Il peut y avoir des grands groupes d'élèves qui quittent en même temps la cantine et ceci crée un engorgement. Les élèves aident à un rangement plus rapide de la vaisselle en triant leurs couverts.

4 Visite des locaux

La commission s'achève par la visite des différents espaces de préparation et de rangement des repas :

- chambre froide,
- réserve,
- salle de désinfection des légumes,
- four,
- cantine/plonge/nettoyage.

Les enfants sont satisfaits de cette visite et prennent conscience de toute la chaîne de travail pour la préparation des repas et le rangement qui s'ensuit. Ils remercient pour cela les membres de la restauration.