

## COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION DU 24/05/2018

Commission restauration 17h-18h / Emplacement : cantine ADM

### Présents :

#### Direction :

Mme Schmit  
Mme de Serra-Sarfati  
Mme Beauperin, responsable du personnel

#### Elèves :

7 élèves présents ; Primaires : 3 ; Collège : 4 ; Lycée : 0

#### Personnel restauration :

Monsieur Demester : responsable de la restauration (depuis janvier 2018)

#### Membres APEL :

Valérie Baud, Marie-Mathilde Dufaux / Soudan, Nicolas Hellio

Compte-rendu de la commission restauration du jeudi 24 mai 2018

- 1620 repas par jour, tous cycles confondus contre 1580 repas par jour l'an dernier ;
- Tous les repas sont cuisinés sur place au quotidien ;
- Le chef de cuisine reste inchangé, 4 nouveaux collaborateurs ;
- Travaux dans les cuisines ;
  - Amélioration du matériel de cuisson de juin 2017 à fin août 2017- La 2<sup>ème</sup> quinzaine de juin 2017, s'est bien déroulée, grâce à des repas livrés
  - 2<sup>ème</sup> phase de travaux prévue courant été 2018, coin préparation, livraison des aliments ;

Témoignages des élèves :

**Au Primaire :** depuis le changement de responsable de restauration : Repas assez équilibrés ; plats appréciés (mais parfois steaks ou poissons trop cuits) ; amélioration de la qualité de ce qui est mangé ; volonté de pouvoir prendre plus de féculents ou de légumes si les élèves ne prennent pas de protéines ; les plats principaux s'améliorent ; des plats de plus en plus variés notamment concernant les entrées ; le Rab a été changé de place et c'est plus pratique ; mais le Rab n'est pas toujours conforme au plat du jour ; désir que les portions soient plus adaptées aux besoins des élèves ; chez certains élèves les avis sont partagés en fonction des goûts des élèves ; parfois il y a une préférence pour les entrées et les élèves aimeraient pouvoir en reprendre, notamment les entrées chaudes. trop problème de la sauce sur les protéines (viande/poisson) auquel a été répondu par ELIOR que les élèves ne devaient pas hésiter à demander des protéines sans sauce.

**Au Collège :** depuis le changement de responsable de restauration : les élèves trouvent qu'il y a plus de variété ; les portions sont plus complètes ; bonne qualité des produits ; le système de rangement des plateaux pourrait être modifié afin de gagner en temps (logistique) ; il est regrettable qu'au Rab il n'y ait pas de viande mais uniquement des légumes ou des féculents (mais le chef note que c'est possible au service) ; certains plateaux ou couverts mal lavés ; les élèves notent qu'il y a un gâchis de pain et de nourriture : les surveillants devraient le signaler d'avantage aux élèves ; plus d'assaisonnement en libre-service et à disposition des élèves (attention c'est en raison de la législation propre aux cantines scolaires et les plats sont pré-assaisonnés) ; certains élèves souhaiteraient pouvoir prendre un yaourt et un morceau de fromage et pas de dessert ; « c'est aussi

bien qu'avec l'ancien chef » ; les élèves apprécient la variété de pâtes ainsi que les nouveaux desserts proposés.

**Retour adultes (surveillants et professeurs) :** le débit des élèves s'améliore et va plus vite qu'avant ; la cafétéria pour les lycéens est très souvent ouverte et cela fluidifie le trafic ; le dernier passage est à 13 h 45 ; pour les professeurs (15 retours après consultation) : assez déçus depuis un an car sensation que la qualité des aliments a baissé (surtout pour les plats en sauce et la qualité de la viande) ; la corbeille de fruits est très appréciée en salle des profs ainsi que sa variété ; désir que les entrées ne soient pas assaisonnées d'office ; les plats sont trop salés, trop épicés ou trop sucrés ; trop de féculents et pas assez de légumes verts (désir que la cocotte de légumes vapeur soit de nouveau proposée) ; plus de fruits frais car les fruits en conserve sont trop sucrés ; chaleur de plats pas toujours assez constante (parfois pas assez chauds) ; le poisson et la viande sont trop cuits ; désir que des yaourts naturels soient davantage proposés car les autres sont trop sucrés.

Réponses apportées lors de la Commission :

- Le Rab propose toujours un féculent et un légume ;
- Les portions sont conformes aux besoins des élèves et préétablies afin d'éviter le gâchis ;
- Impossible de prendre 2 entrées car il y a besoin de choix pour les autres élèves ;
- Pour la logistique des dépôts de plateaux : peut-être fastidieux pour les élèves, mais gain de temps pour le personnel de cantine (logistique plus efficace ainsi) ;
- Projet d'affichage envisagé (didacticiel et signalétique) pour mieux disposer son plateau avant de le débarrasser ;
- Des travaux sont prévus pour l'année 2019 dans la cantine afin d'améliorer la circulation, la logistique et les infrastructures (plus de queue dans le couloir) ;
- Attention rappel : les laitages aux fruits sont assimilés à un dessert alors que les laitages aromatisés, sucrés et naturels sont assimilés à un fromage ;
- Les plats à thème très appréciés par les élèves reprendront par trimestre dès la rentrée 2018-2019 ;

Ont été évoqués en cours de commission les autres points suivants avec les réponses suivantes :

- Parfois les légumes ne sont pas assez cuits ou trop cuits = cela dépend des heures de passage car ils sont conservés au chaud ;
- Il y a toujours trois aliments proposés dans l'assiette mais cela peut être fait à la demande le cas échéant ;
- Les légumes sont toujours assaisonnés ;
- Sur la question du manque de variété et des heures de passage : la variété est automatique et systématique mais parfois les derniers élèves à passer ont un peu moins de choix (aléas des choix précédents faits par les premiers élèves à passer) ;
- Le problème de couverts (manque de fourchettes ou de cuillères...) va être résolu sous peu ;