

Compte Rendu de la commission restauration du jeudi 15/11 /18

La commission restauration a eu lieu le 15 novembre 2018 à 17h dans la cantine d'ADM.

Présents :

- Pour la Direction : Mme Schmit, Mme de Serra-Sarfati, Mr Clérouin, Mr Boschet
- Responsable du site : Mr Pérraudat
- Pour Elior : Mme Magnacq
- Pour le personnel d'ADM : Mme Lambert
- Pour l'APEL : Mme Tran
- Pour les élèves : des représentants des niveaux élémentaires, collèges et lycée.

- La réunion débute par un tour de table, la présentation du nouveau responsable de site, Monsieur Perraudat et une visite de la cantine et des cuisines.
- Les locaux ont été rénovés cet été avec une réorganisation et une transformation de la partie self pour plus de fluidité ; ainsi que la mise en place de cloisons et l'achat de nouvelles machines performantes pour la partie cuisine. La rénovation totale se terminera l'année prochaine.
- 1600 à 1700 repas par jour sont servis dans la cantine, il y a une partie froide et une partie chaude, les repas sont cuisinés sur place en circuit court, les légumes ne sont pas achetés à plus de 100 km de l'établissement, en privilégiant les saisons et le maximum de produits frais. Le pain des hamburgers et des hot-dogs est frais, la pâte à pizza également.

Intervention des enfants :

- A l'école primaire, les enfants trouvent les repas meilleurs, frais, variés, équilibrés mais déplorent les quantités, ils aimeraient se resservir ; ils voudraient des légumes verts en plus grande quantité, un personnel plus souriant, des plats plus chauds et une cantine moins bruyante.
- Ils ont également remarqué parfois des problèmes de couverts tordus, mal lavés, en quantité insuffisante ou des plateaux mouillés.
- Au collège, ils rejoignent les remarques de l'élémentaire et déplorent des problèmes de cuisson des féculents (goût d'eau), souhaiteraient avoir plus de choix dans les entrées et des condiments en quantité suffisante surtout lorsqu'ils arrivent tard.
- Au lycée, ils confirment les remarques des autres niveaux et ajoutent qu'ils aimeraient de la variété, de l'originalité, des salades à la cafétéria. Ils posent également la question du coût élevé du repas.

Intervention de la représentante du personnel : après un flottement au mois de septembre, l'ensemble est bon mais les plats sont trop répétitifs et le personnel aimerait davantage d'originalité.

Intervention de l'APEL, représentante des parents : les remontées des parents d'élèves mécontents de la cantine sont nombreuses depuis la rentrée, principalement sur 3 points :

- Des problèmes de cuisson de la viande et des féculents, de quantité insuffisante et de qualité détériorée depuis la rentrée et les travaux.
- Des problèmes de temps insuffisant pour manger et de propreté (sol, couverts)
- Le problème de l'équilibre alimentaire à la cafétéria, le menu sandwiches et chips est beaucoup critiqué et les parents aimeraient voir arriver le bio dans la cantine de leurs enfants.

Réponses données sur tous ces points :

- Quantités : les enfants ont le droit de se resservir autant qu'ils le souhaitent en légumes et féculents ; au lycée ils peuvent prendre 2 entrées, une meilleure signalétique va être installée pour indiquer le supplément à ceux qui n'en auraient pas connaissance ; des légumes supplémentaires vont être également prévus.
- Hygiène : les ustensiles sont parfois ternes et non pas mal lavés, avec la quantité de repas servis et les allers et venues des enfants il est impossible de nettoyer les sols entre chaque service. Il sera remédié rapidement au manque de couverts.
- Goût : les plats de pâtes étant préparés très à l'avance ils sont conservés dans un fond d'eau d'où parfois la présence d'eau et Mr Perraudat précise également qu'il faut du temps pour former une nouvelle équipe à de nouvelles machines pour cuisiner. La formation du personnel est en cours, l'idée étant une maîtrise complète du nouveau matériel pour aboutir à des plats améliorés.
- Coût : il est dans la moyenne des établissements privés du secteur, les augmentations suivent celles des matières premières.
- Variété : en cours d'évolution, l'objectif est d'arriver à « O chips » à la cafétéria, à y proposer des salades, des crudités. Côté cantine, il est prévu davantage de légumes, l'introduction du bio ou en tout cas de produits qui s'inscrivent dans une démarche qualité ainsi que des repas à thème (3 actions par périodes, des animations autour des fruits et légumes de saison)

En conclusion Monsieur Perraudat nouveau responsable de site assure avoir entendu toutes les remarques, et promet à chacun que tout sera mis en oeuvre pour une amélioration rapide.