

COMMISSION RESTAURATION DU 09/04/2019

La commission restauration a eu lieu le mardi 9 avril 2019 de 17h10 à 18h10.

Présents :

Pour la Direction : Mme Schmit , Mme Fosset, M. Clérouin, M. Boschet

Pour ELIOR : M. Perraudat, responsable de la restauration, Mme Magnaque, responsable de secteur ELIOR enseignement restauration sur place et Mme. Bruni-Yahia Florence, diététicienne

Pour le personnel : Mme Lambert

Pour les élèves : 2 élèves de CM2 et leur professeur Mme Mur, 5 élèves de collège représentant les 6^è, 5^è et 4^è.

Pour l'APEL : Mme Chenel

La réunion débute par un tour de table et le témoignage des élèves.

Pour la maternelle et le primaire :

Les élèves de CM2 et leur professeur Mme MUR ont réalisé un sondage en maternelle et en primaire pour préparer la réunion.

Ainsi, ils ont pu demander aux élèves du CP au CM2 ce qu'ils pensaient de la cantine.

Quant aux maternelles, c'est en collaboration avec les aides-maternelles qu'ils ont pu échanger.

De ce sondage, voici les points qui ont été abordés :

Primaire :

Les élèves apprécient les décorations à l'occasion des repas à thèmes tels que le Nouvel an chinois. Le personnel est gentil et accueillant. Ils apprécient « la nourriture et les desserts » ainsi qu'un choix important.

Toutefois, les 120 CM2 ont la même ration que les CP et beaucoup semblent ne pas avoir assez à manger. Pour combler, ils mangent beaucoup de pain, malgré le recours au RAB. Il a donc été demandé une adaptation des portions en fonction des besoins des CM2. Pour la viande, le grammage est adapté et ne peut pas être augmenté.

Les élèves constatent une baisse de la qualité et estiment que c'était « meilleur en début d'année, que les pâtes sont collantes et les lentilles pas cuites »

Quant à la propreté de la vaisselle, des travaux sont prévus pour installer d'une machine plus performante.

M. Perraudat a aussi précisé que les verres, en plastique pour des raisons de sécurité, ne sont pas sales mais deviennent ternes avec le temps.

Maternelles :

Les aides-maternelles estiment que le personnel d'ELIOR est à l'écoute et serviable.

En revanche, elles ont constaté que la nourriture proposée n'est pas toujours adaptée aux plus petits. Certains plats ne sont pas appétissants, comme le poisson ou les légumes qui mériteraient un peu plus de cuisson.

M. Perraudat a déjà échangé avec les aides-maternelles et proposé des menus plus adaptés. Il a aussi précisé que le poisson est toujours sans arêtes.

Quant aux légumes, il a été demandé qu'ils soient un peu plus cuits. En effet, les adultes ont tendance à les préférer plus croquants, alors que ce n'est pas forcément le cas pour les plus petits.

Pour le secondaire :

Seules les classes de 6^è, 5^è et 4^{ème} étaient représentées. Pas de 3^{ème} ni de lycéens.

6^è

Les 6^{ème} aimeraient se voir proposer des barres de céréales à la récréation à la place des petits pains et chocolat. Or ce sont des produits très sucrés. De plus, des gâteaux sont régulièrement proposés à la vente par les élèves, sauf en cette période de Carême.

Ils aimeraient aussi plus de légumes.

M. Perraudat a précisé que les légumes étaient proposés du début à la fin de la restauration. Il y a toujours le choix entre 2 légumes.

Il invite les élèves à bien regarder les plats qui sont présentés (plusieurs assiettes préparées en amont), et à ne pas hésiter à demander l'assortiment de légumes qui convient. Ne pas hésiter non plus à en demander en RAB.

Ils demandent aussi à plus varier les fruits proposés.

Elior insiste sur son engagement de proposer des produits frais, locaux et de saison.

C'est pour cela qu'actuellement, c'est la période creuse pour les fruits avec principalement des oranges, bananes et kiwi. En septembre, il y avait du raisin et des clémentines. Avec l'arrivée du printemps, Elior sera en mesure de proposer d'autres fruits.

Certains élèves ont parfois du mal à trouver un endroit pour manger par groupe de 6 par exemple.

M. Perraudat pense que de l'espace va se libérer suite aux travaux de remplacement de la machine à laver la vaisselle prévus cet été.

Les élèves trouvent la viande « un peu sèche ».

Possibilité de se servir de la sauce.

M. Perraudat a effectivement reconnu que pour les rôtis, la viande était plus sèche, surtout en fin de service.

Les élèves aimeraient des assaisonnements en libre service.

Or le ketchup ou la mayonnaise à volonté sont strictement interdits mais il peut y en avoir de temps en temps en accompagnement de plats spécifiques.

Les élèves demandent à diversifier le pain (avec des graines par exemple). ELIOR accueille favorablement cette demande et envisage, pourquoi pas, de proposer un autre type de pain une fois par semaine.

5ème

Les 5èmes trouvent les entrées parfois trop salées et les soupes trop poivrées ces derniers temps. Ils trouvent aussi que la viande manque de jus de cuisson.

Les 5ème sont préoccupés par la question du gaspillage.

M. Perraudat explique que tout ce qui est proposé en entrée et en dessert (sauf les yahourts) doit impérativement être jeté, conformément à la législation qui est très stricte en la matière. Il n'est pas possible non plus de donner à des associations.

Les plats chauds peuvent être repropoés le lendemain car la cantine est équipée du matériel nécessaire permettant de respecter les impératifs sanitaires.

Les élèves ont demandé à ce que les entrées et les desserts soient proposés « en RAB » C'est déjà le cas en fin de service uniquement.

Elior a déjà mené des actions de sensibilisation contre le gaspillage sur d'autres sites. Mme Schmit a ajouté qu'à Adm aussi, des actions avaient été menées dans le passé.

Chacun s'est accordé à penser qu'il faudrait organiser de telles actions . (montrer les sacs ou peser les déchets par exemple)

Les élèves demandent s'il serait possible d'avoir du gruyère ou du parmesan en libre service pour accompagner les pâtes. Elior a répondu favorablement.

4è

Les 4èmes remercient le personnel, ils apprécient le SELF.

Les repas à thèmes sont très appréciés.

La salle de restauration est propre mais force est de constater qu'elle se salit fortement au fur et à mesure du service.

Il est en effet difficile de maintenir la salle de restauration aussi propre du début à la fin, compte-tenu des 1600 élèves qui y déjeunent chaque jour.

Mme Magnaque a demandé à ce que chacun se sente concerné par la propreté des lieux et fasse attention, autant que possible.

Les élèves constatent une amélioration du flux des couverts suite à un rachat de vaisselle.

Les élèves aimeraient des entrées plus diversifiées. M. Perraudat va voir avec son équipe pour régler le problème du manque de choix des entrées et des desserts en fin de service.

Le temps d'attente s'est amélioré mais certains demandent plus de temps pour manger.

Pour l'APEL

Remerciements des parents pour le service rendu.

Les parents n'ont pas beaucoup fait remonter de difficultés et les points négatifs rejoignent tout à fait les remarques des élèves.

Les remarques des parents traduisent aussi un besoin de se rassurer sur la qualité des produits proposés (introduction de produits biologiques) , l'équilibre des repas et l'organisation de la restauration.

Concernant la qualité des produits.

Les repas sont cuisinés sur place. Les légumes sont frais et locaux. M. Clérouin va diffuser des photos des jours de livraison des légumes.

ELIOR s'engage vraiment dans une démarche favorisant des produits locaux et de saison avec parfois des produits locaux biologiques plutôt que dans une démarche de produits biologiques qui viennent de très loin.

Concernant l'équilibre des repas.

Mme Chenel a demandé comment étaient élaborés les repas.

Un repas équilibré type est élaboré chaque jour avec une diététicienne. Il a été proposé d'afficher ce repas-type équilibré (avec un code couleur) pour que les élèves puissent en prendre connaissance. Les repas sont aussi publiés dans albertinages.

La diététicienne a aussi précisé que les quantités étaient strictement conformes à la Loi. Par exemple, une entrée de charcuterie c'est 30 g. Autrement dit, même si l'enfant ne choisit pas le repas-type, les portions proposées ne vont pas nuire à l'équilibre alimentaire des enfants. Elior essaye de diversifier les féculents en proposant par exemple du boulghour.

Concernant l'organisation de la restauration à AdM

Dans l'organisation de la restauration à Adm, Elior fournit le personnel de service, s'occupe des approvisionnements et des menus. Adm fournit le matériel et le personnel de surveillance. Mme Schmit a proposé à Elior de rédiger un article qui sera publié dans albertinages. Elior a répondu favorablement.

Pour le Personnel :

Le personnel a constaté une nette amélioration de la qualité des produits en novembre, décembre et janvier.

Toutefois, une baisse de qualité a été constatée depuis la semaine qui a précédé les vacances de février. Notamment, des lasagnes dont le goût n'était pas au rendez-vous ou le foie et le saumon qui étaient trop cuits.

Les mousses qui ont un aspect « chimique » ne sont pas du tout appréciées.

Sont très appréciés les essais de recettes originales d'entrées et de desserts (notamment les verrines en entrée). Les restes sont bien accommodés et les plats de poissons très bons.

Un manque de choix dans les yahourts a été constaté mais il semblerait que cela concerne plus la fin du service.

Le personnel a demandé l'installation d'une fontaine à eau, ce qui permettrait d'éviter l'utilisation de grandes bouteilles en plastique. Reste à savoir si c'est techniquement possible.

Pour la cafétéria, M. Clérouin et M. Perraudat ont apporté les informations suivantes :

L'objectif « zéro chips » a été atteint.

Une « pasta box » est proposée 1 fois / semaine, ainsi que des frites et des potatoes.

Un bar à salade a été mis en place. Les lycéens peuvent donc composer leur salade en choisissant parmi 4 ingrédients.

