

COMMISSION RESTAURATION DU 12 JANVIER 2021

La commission restauration a eu lieu le mardi 12 janvier 21 de 17h à 18h40.

Présents :

Pour la direction : Mme Drouet ; M. Armanet ; Mme Fosset ; Mme Tardi ; M. Clerouin

Pour Elior : M. Perraudat, directeur de la restauration d'Albert de Mun ; M. Leray, responsable secteur ; Mme Khalfaoui, responsable préparation froide ; M. Flessati, chef de cuisine

Pour le Personnel :

Pour les élèves : représentants des classes de CE2, CM1, CM2, 6^{ème}1, 4^{ème} 7, 5^{ème} 5, 3^{ème} 4, 2^{nde}, Terminale.

Pour l'APEL : Mme Lainé

La réunion débute par un tour de table.

Pour le Lycée :

Le représentant des secondes débute par un retour positif sur la gestion de la cantine compte tenu du nombre de passages (1500-1700/jours). Mme Drouet rebondit en félicitant les élèves qui jouent le jeu et facilitent cette bonne gestion.

La restauration démarre par le Primaire à 11h15 et se termine avec les lycéens à 13h50.

Le passage se fait par niveau ; la cafétéria, habituellement réservée aux lycéens, sert maintenant de salle de restauration pour tous afin de permettre une meilleure distanciation physique.

Les surveillants nettoient et désinfectent les tables et les chaises entre chaque élève.

Un système de rangs et de couleurs par niveau (bleu/rouge) est en place pour fluidifier l'organisation.

Les élèves ont constaté qu'en fin de service il y avait souvent un manque de couverts et notamment de petites cuillères.

- ➔ M Perraudat nous informe que depuis le 4 janvier la cantine a été réapprovisionnée en couverts et assiettes et que le problème est résolu. Il est cependant noté de faire appel à la vigilance des élèves pour éviter de jeter les couverts lors du débarrassage.

Le point de la fontaine à eau qui est cassée est remonté.

- ➔ M Perraudat nous confirme que 2 fontaines sont en commande.

Suggestion est faite de faire des études dans le cadre Eco ADM sur les plats qui ne plaisent pas du tout pour ne plus les proposer et limiter le gâchis.

Le représentant des terminales nous informe que les élèves se sentent rassurés par les mesures sanitaires mises en place par l'établissement.

Les axes d'amélioration suggérés sont :

- La taille des portions, jugée trop petite
- Mettre moins souvent de la viande mais de meilleure qualité
- Mettre moins de sauce dans les plats et saler moins.
- Permettre aux élèves de prendre 2 desserts ou 2 laitages pour compenser la taille des portions.

➔ **M. Perraudat rappelle que pour les Lycéens il est toléré de prendre 2 desserts ou laitages et que la taille des portions est réglée depuis Noël.**

Pour le collège :

Le représentant des 5^{èmes} commence par les points positifs :

Les élèves apprécient les décorations de la cantine, les thèmes et la musique, la diversité des aliments et la désinfection systématique des tables.

M Perraudat nous informe que le 26 janvier le repas sera Franco/Allemand et que le 29 janvier il sera sur le thème du Nouvel An Chinois.

Dans les axes d'amélioration, il est demandé de mettre moins d'huile dans les pâtes. Le chef explique qu'il est nécessaire de mettre de l'huile d'olive afin de permettre que les pâtes ne prennent pas en masse et assurent une meilleure distribution.

Les élèves se plaignent d'avoir régulièrement des plats froids quand ils arrivent à leur table.

Le chef répond que l'ouverture obligatoire des fenêtres dans ce contexte sanitaire explique en partie ce phénomène. Le personnel de restauration a pour consigne de ne pas préparer trop d'assiettes à l'avance afin de maintenir les aliments au chaud. Chauffer les assiettes n'est pas possible.

Le problème du rab est de nouveau soulevé. Celui-ci n'est plus possible à ce jour pour des raisons sanitaires (la cuillère de service est un problème et le croisement des élèves également).

La queue prioritaire pour les élèves ayant cours à 13h est devenue inexistante compte tenu des mesures mises en place.

Le représentant des 4^{èmes} exprime le soulagement ressenti par les élèves de pouvoir retirer son masque pendant la période de repas. La diversité des menus est appréciée.

Cependant, il nous indique que, parfois, ce sont les restes de la veille qui sont servis et qu'il n'y a plus de choix dès 12h30.

Le chef répond que cela arrive au moment du réassort sur une des files. Dans ce cas il se peut que le choix ne soit pas proposé momentanément.

Le temps pour déjeuner semble être insuffisant pour certains.

Le problème du rab est également remonté.

Suggestion : mettre du sel et du poivre + du fromage râpé quand les pâtes sont nature.

Le point des poubelles de dessert est abordé. Les 2 premières poubelles sont très vite remplies et les élèves ne pensent pas à remplir les suivantes ce qui génère un engorgement.

M Perraudat prend le point et fera en sorte que ses équipes soient plus présentes pour fluidifier.

Le représentant des 6^{èmes} explique qu'ils n'ont pas assez de temps pour manger et que les surveillants leur mettent la pression même quand ils viennent juste d'arriver, notamment après les cours d'EPS.

Mme Fosset insiste sur le fait qu'il est important que les élèves précisent aux surveillants qu'ils viennent d'arriver. Les professeurs d'EPS, quant à eux, anticipent sur leur cours pour éviter cette situation.

Concernant les plats, il est remonté que les plats sont, soit trop soit pas assez salés. Les entrées sont assaisonnées pour que les élèves ne se servent pas eux-mêmes avec la même cuillère comme c'était le cas auparavant. Comme précédemment, la température des plats est également mentionnée.

Un problème concernant le séchage des couverts et des plateaux est abordé.

M Perraudat explique qu'une pièce sur la chaîne de lavage est hors service et que des devis sont en cours.

Pour le primaire :

Le décor de la salle et les animations à thème sont appréciés.

Les entrées et les desserts ne sont « pas mauvais » et le choix des repas varié.

Suggestion est faite de pouvoir voter pour les fruits et les légumes préférés.

Les nouveaux élèves trouvent que la cantine est meilleure que dans leur ancienne école.

Dans les points à améliorer, il est remonté que, selon la file empruntée, certains plats du menu ne sont plus disponibles, les plats ne sont pas assez chauds, la sauce est mise systématiquement dans les plats même quand les enfants n'en veulent pas.

- ➔ Le chef en prend note mais explique que la sauce, faite maison, est mise pour éduquer le goût et éviter que les enfants ne resalent les plats.
- ➔ La circulation dans la cantine est difficile avec les règles sanitaires mises en place.
- ➔ Suggestion de remettre en place les points anti-gaspi.

Pour l'APEL :

La réunion doit prendre fin pour des contraintes d'agendas et les points remontés par les parents sont abordés très rapidement sans que toutes les réponses puissent être apportées.

Points positifs

Certains parents ont pris la peine de préciser leur satisfaction quant au service proposé :

Propre, plutôt bien organisé et pas trop bruyant.

Le service est bien, malgré parfois un manque d'amabilité de certains intervenants.

Le personnel s'est bien adapté aux contraintes sanitaires et offre donc un cadre sécurisé pour le déjeuner.

Les enfants sont bien encadrés.

Les menus proposés apparaissent variés et équilibrés et les enfants semblent apprécier leurs repas.

Axes d'Amélioration :

Maternelles : les parents demandent s'il est possible d'accorder plus de temps aux enfants moins autonomes ou les aider : Mme Drouet répond que c'est déjà le cas.

Disparité entre la variété annoncée et la réalité : Mme Drouet explique que des modifications ont été apportées aux menus, à la demande de la direction, pour simplifier et permettre d'accélérer le passage des élèves.

Les points remontés par les parents sont similaires à ceux remontés par les élèves.

- Accès à l'eau
- Plats servis froids
- Différence de plats en fonction des files
- Durée des repas
- Quantité insuffisante et absence de rab

Questions	Constat/ remarques	Réponses
<p>Représentation des élèves :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Voir si tous les niveaux sont représentés à la commission ➤ Comment et quand les représentants de chaque niveau sont invités à la commission ? ➤ Les représentants ont-ils pour consigne de questionner leurs camarades ? ➤ Résultats du questionnaire de satisfaction des élèves effectué l'année dernière ? 	<p>Lors des dernières visites les 3^{èmes} et les lycéens n'avaient pas de représentant pour siéger à la commission.</p>	<p>Un représentant de chaque niveau était présent sauf les 3^{èmes} et les 1^{ères}.</p> <p>Chacun avait une synthèse des points remontés par son niveau.</p> <p>Le résultat du questionnaire de l'année passée n'est pas exploitable suite à un problème côté Elior.</p> <p>Un nouveau questionnaire sera mis en place le 29 janvier 21</p>
<p>Nouveau protocole</p>	<p>Comment se passe la demi-pension depuis l'application du nouveau protocole ? Qu'est-ce qui a changé ? Quelles sont les difficultés ?</p>	<p>Le protocole sanitaire est globalement bien appliqué, les tables et les chaises sont désinfectées à chaque changement.</p> <p>Le temps pour déjeuner est contraint et les surveillants mettent la pression sur les élèves pour pouvoir enchaîner les services. Le point de la pince à pain et le bac à couverts restent un point de vigilance bien qu'ils soient placés après la désinfection des mains au gel.</p> <p>Les entrées sont assaisonnées pour supprimer l'usage de la cuillère unique par tous.</p>
<p>Accès à l'eau</p>	<p>Une fontaine à eau à pédale est cassée et celle qui est en état ne permet pas de respecter les gestes barrières (bouton + file pour accéder à l'eau) Risque que les enfants ne s'hydratent pas correctement.</p>	<p>1 fontaine est commandée en remplacement de celle qui est défectueuse + 1 fontaine supplémentaire à la place du petit lavabo, portant le nombre de fontaine à 2.</p>
<p>Pain : accès</p>	<p><u>BAC à pain</u> : tous les enfants touchent la pince à pain.</p>	<p>Proposition : suggérer aux enfants de piquer le pain avec leur fourchette pour limiter le contact.</p>
<p>Pain : qualité et quantité</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Qualité du pain variable ➤ Certains élèves n'ont plus de pain car d'autres mangent plus pain car le rab a été supprimé et que les plats proposés ne conviennent pas toujours 	<p>M Perraudat va se rapprocher de son fournisseur et précise que le pain qui est servi est Bio.</p> <p>Concernant la quantité, il reste toujours du pain, même en fin de service.</p>

<p><u>Quantité et choix des plats au moment du service</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suppression du rab Les « bons appétits » déplorent la suppression du rab (ils compensent avec du pain) Sentiment de parfaite injustice car l'argument « COVID » ne leur semble pas acceptable quand on voit le bac à pain.... Certains élèves (pas difficiles pour autant) sortent de table affamés. ➤ Choix des plats : plusieurs retours : les enfants n'ont pas toujours ce qu'ils aimeraient avoir. Le personnel ne semble pas toujours à l'écoute. ➤ Souvent semoule, poulet, panure, friture, peu de légumes ➤ Manque de diversité ➤ Au dernier service il ne reste quasiment rien à manger 	<p>En raison des normes Covid, pour limiter les déplacements et l'usage du même couvert, le rab est supprimé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rappel est fait que les enfants se voit refuser d'être resservi par le personnel. Mr Perraudat reprend le point déjà relevé en septembre dernier. ➤ Le chef explique que cela peut arriver lors du réapprovisionnement sur une courte durée. <p>Point non abordé</p> <p>Point non abordé</p>
<p><u>Enfants allergiques : manque de variétés de plats</u></p>	<p>Demande de diversification : le poisson-riz tous les jours est difficilement apprécié --> quelles sont les possibilités ?</p>	<p>M, Perraudat dit qu'il est compliqué de faire des menus plus variés.</p> <p>Suggestion : reprendre comme cela était fait précédemment les menus en indiquant les allergènes.</p>
<p><u>Qualité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Certains parents pensent que c'est de la cuisine industrielle, surgelée, livrée et réchauffée au micro-ondes ; ➤ Interrogation quant à l'origine des animaux (poulets et porcs élevés en batterie) ➤ Les enfants trouvent certains aliments peu appétissants et parfois « difficilement identifiables » 	<p>Lors d'une précédente commission, M. Clerouin avait proposé de photographier les arrivages de produits frais et de saison et de les publier dans Albertinages.</p> <p>--> Faire un rappel de la provenance des produits. --> l'appli BON'APP ne devait-elle pas être plus précise quant à l'origine des produits ?</p> <p>- plat servi froid voir congelé (ex : boulettes)</p>	<p>Ce point est pris côté Elios pour communiquer sur la provenance des produits et les valoriser.</p> <p>Mr Perraudat explique que c'est en partie lié aux fenêtres ouvertes. Il n'est pas possible d'augmenter la température des chauffés plats.</p>

Entrées	<p>Ne sont pas toujours appréciées (assaisonnement, trop de salade) Il semblerait que toutes les entrées comportent de la salade verte : serait-il possible de ne pas en mettre dans toutes les assiettes ? Certains enfants ne prennent pas d'entrée car il y a de la salade verte. - idem pour la sauce vinaigrette dans les crudités : serait-il possible de proposer des crudités nature, sans vinaigrette et de bien les identifier par rapport aux autres ?</p>	<p>➔ Mr Perraudat répond que les entrées sont systématiquement assaisonnées puisque qu'il n'est plus envisageable que les élèves se servent de la même cuillère pour les assaisonner eux-mêmes. Il est trop compliqué de gérer des entrées avec ou sans assaisonnement. Concernant la présence de salade, c'est vrai mais les enfants peuvent la laisser de côté.</p>
Plats	<p>Cuisson de la viande Cuisson des pâtes Plats froids</p>	<p>Le chef prend le point de la cuisson. Concernant les pâtes il explique qu'il est obligé de les préparer le matin et qu'elles sont au maintien au chaud avec de l'huile d'olive pour qu'elles ne collent pas en bloc.</p> <p>Les plats sont en maintien au chaud et consigne est donnée de ne pas préparer trop en avance les assiettes</p>
Desserts	<p>Trop de gâteaux proposés au dessert (beignets et autres gâteaux gras et sucrés) --> proposer des desserts maison à base de fruits</p>	<p>Une fois par semaine, un gâteau fait maison à base de fruits est proposé. Rares sont les beignets.</p>