

## **Commission restauration du 22/11/2021**

### **Présents :**

Pour la Direction : Mme Drouet, M. Armanet, Mme Fosset, Mme Tardi, Mme Arnaud

Pour Elior : M. Perraudat, directeur restauration (4<sup>ème</sup> année à ADM), chef M. Jean-Pierre Frère à ADM depuis le 01/09/2021.

Pour l'APEL : Mme Chenel Mme Rousseau.

Pas d'élèves ni de représentants du personnel à cette commission, l'objectif étant de travailler sur les points déjà remontés lors de la précédente commission du 12/01/2021 (cf.CR de la commission du 12/01/2021 et CR de la réunion de la Direction avec l'APEL du 28/09/2021 disponibles sur le site de l'APEL.)

### **Tour de Table**

M. Jean-Pierre Frère se présente : Nouveau chef depuis Septembre, chez Elior depuis le 2005. Connaissance du milieu scolaire depuis 10 ans. Parcours gastronomie, international en hôtellerie, depuis 2003 restauration d'entreprise puis restauration scolaire. Choix personnel de se rapprocher de son domicile et de revenir au terrain ne plus être directeur.

### **Le rapport qualité /prix et service proposé est au cœur de la volonté de la direction et de l'équipe de la restauration.**

En tant que parents, nous apprécions qu'un service de restauration puisse être proposé à nos enfants. Ce sont 1 600 repas à préparer au quotidien.

Le rapport qualité/prix/service rendu est une préoccupation. C'est pourquoi il avait été proposé par l'APEL, avant la dernière commission restauration du 12/01/2021, de demander aux parents d'échanger avec leurs enfants sur la cantine et de faire remonter les points positifs et les points à améliorer.

Ces points ont été détaillés sur le dernier compte-rendu de la commission restauration, avec les réponses apportées.

Les points abordés sont les suivants :

Points	Question, suivi, propositions	Réponses apportées le 22/11/2021 , suivi attendu
<p><b><u>Représentation des élèves :</u></b></p> <p>*Lors de la commission du 12/01/2021, tous les niveaux étaient représentés sauf les 3ème et les 1ères.</p>	<p><b><u>Réfléchir à un nouveau format de réunion</u></b></p> <p>- Lors de la réunion de l'APEL avec la Direction du 28/09/2021 : il avait été proposé de préparer et d'envoyer en amont aux élèves un questionnaire pour préparer la commission pour garantir une bonne représentation des élèves. Ce questionnaire n'a pas été élaboré compte-tenu du calendrier chargé en début d'année. De plus, lors de la dernière commission, de nombreux points ont déjà été remontés par les élèves présents et par l 'APEL suite au recensement en amont des remarques des parents. Il a donc paru plus pertinent de travailler sur les points déjà abordés et qui méritent un suivi.</p>	<p><b>Des élèves de 6ème très satisfaits de la demi-pension</b></p> <p>Mme Fosset a interrogé les 6èmes qui sont très satisfaits de la demi-pension par rapport aux établissements antérieurs. En grandissant, les élèves ont tendance à être plus critiques.</p> <p><b>Comment peut-on agir sur les remarques des élèves en matière de restauration ?</b></p> <p>Les parents sont invités par la Direction à faire remonter les problèmes en lien avec la cantine aux <u>Référents de Vie Scolaire</u>. Cela permet d'identifier au jour le jour tout problème ponctuel, la date, l'élève ou le groupe d'élève concerné et d'apporter une réponse plus efficace à une question donnée. Cela peut arriver qu'il y ait des ajustements à faire par ELIOR. A titre d'exemple, 5 élèves se sont vus proposer en fin de service un paquet de chips par manque de temps pour refaire cuire des pâtes ou du riz. Ce fait est arrivé une seule fois et n'a pas vocation à se répéter.</p>

<p><b><u>Accès à l'eau</u></b></p> <p>Lors de la commission du 12/01/2021 : une fontaine à eau commandée en remplacement d'une fontaine défectueuse (pédale cassée/pb gestes barrières) + fontaine supplémentaire à la place du petit lavabo</p>	<p>-&gt; les fontaines à eau ont-elles été livrées et sont-elles opérationnelles ?</p>	<p>*Installation de la 2<sup>ème</sup> fontaine depuis la rentrée des vacances de la Toussaint. Délai important en raison des pbs de fournisseurs.(crise sanitaire)</p> <p><b>* Pendre un verre pour bien s'hydrater</b> Le personnel a constaté que certains élèves ne prennent pas de verre. Le Chef le fait remarquer aux élèves dès qu'il le constate.</p>
<p><b><u>Protocole sanitaire</u></b></p> <p>Depuis l'année dernière un protocole sanitaire strict est appliqué à la cantine. L'adaptation aux contraintes a été nécessaire avec la suppression du RAB et la fermeture de la cafétéria pour les lycéens.</p>	<p><b>Suppression du RAB</b> pour des raisons sanitaires n'a pas été acceptée par certains élèves dans la mesure où tout le monde piochait dans les couverts et le pain...</p>	<p>Le RAB a été supprimé pour régler un problème de flux . L'élève ne peut pas revenir dans le self après avoir retiré le masque. Au moment où l'enfant se sert il vient de se laver les mains. Désinfection des mains, service, installation à table. La marche en arrière est impossible dans le cadre des normes sanitaires. Tout est fait pour aller en avant.</p> <p>--&gt; «<b>Ni trop ni trop peu</b> » Les élèves ayant un bon appétit, doivent demander au personnel de service une portion plus importante. Le personnel constate encore beaucoup de gaspillage. Il est donc aussi demandé aux élèves de ne pas gaspiller. Pas de problématique particulière dans les relations enfants-personnel du self et inversement. Présence du personnel de la cantine tout au long de la cantine.</p>

	<p><b>Fermeture de la cafétéria</b></p> <p>Les lycées souhaitent vraiment la réouverture de la cafet' !</p>	<p><b>Il n'est pas possible de ré-ouvrir la cafétéria</b></p> <p>La salle principale fait 300 couverts + cafétéria 60 couverts. Ces 60 places permettent d'élargir les plages et d'assurer les distanciations. A partir de 12h15 utilisation de la cafétéria pour le collège.</p>
<p><b><u>Qualité des produits : plusieurs remontées de parents.</u></b></p> <p>* Lors de la commission du 12/01/2021 , les points suivants avaient été remontés ELIOR afin de communiquer sur la provenance des produits et leur valorisation : (L'APEL a été destinataire de plusieurs remontées de parents récemment )</p> <p>* Certains parents pensent que c'est de la cuisine industrielle, surgelée, livrée et réchauffée au micro-ondes</p> <p>* Interrogation quant à l'origine des animaux (poulets et porcs élevés en batterie)</p> <p>* les enfants trouvent certains aliments peu appétissants et parfois « difficilement identifiables</p>		<p>M. Perraudat, le Directeur de la restauration insiste sur les circuits courts, produits français pour tous les produits laitiers, viande racée. (Cf. site d'ELIOR)</p> <p><b>Accompagnement par un diététicien</b> pour la construction des repas, de plus l'équilibre alimentaire est construit sur la semaine et non sur un jour donné. Si l'enfant prend les produits soulignés il aura un menu équilibré sur la semaine.</p>
<p><b><u>Application App Table :</u></b></p> <p>Comme indiqué dans les albertinages de 10 et 11/2021, une nouvelle application est disponible permettant aux parents d'avoir accès aux menus, à la qualité des produits , aux allergènes et au NutriScore.</p>	<p>Des parents ont fait remonter le fait que les menus proposés par Elior ne correspondaient pas toujours aux menus prévus dans l'application</p>	<p>Si les menus proposés ne correspondent pas, c'est que parfois, ELIOR doit s'adapter à des contraintes indépendantes sa volonté.</p> <p>Par exemple, la campagne de dépistage des 21 et 22/11/2021, a eu un impact direct sur la demi-pension suite aux consignes très tardives de l'ARS de fermer des classes le vendredi soir.</p> <p>Elior a dû s'organiser en terme de personnel et de repas proposés pour servir 500 repas de moins</p>

		<p>que prévu.</p> <p>Pour la viande, la provenance n'est indiquée que pour le bœuf.</p>
<p><b><u>Repas végétarien : Etat des Lieux</u></b></p> <p>Jusqu'à maintenant, un repas « sans viande » était proposé à la demi-pension en application d'une loi, la loi EGALIM.</p> <p>Des parents d'élèves ont attiré l'attention de la Direction et de l'APEL concernant l'obligation de servir un repas « sans protéines animales » une fois par semaine.</p> <p>Par ailleurs, il a été suggéré à l'établissement de proposer plus souvent une alternative végétarienne aux enfants, compte-tenu des enjeux environnementaux liés à la consommation de protéines animales et de sensibiliser les plus jeunes pour qu'ils choisissent l'alternative végétarienne.</p>	<p>Les restaurations scolaires fonctionnent selon un cadre légal précis. Ainsi l'APEL a posé les questions suivantes :</p> <p>* que dit la Loi EGALIM ?</p> <p>* comment est-ce décliné à ADM ?</p> <p>* Rôle du diététicien ? Formation des Chefs ?</p> <p>* Est-ce que tout est mis en œuvre à ADM pour que l'enfant puisse avoir accès au plat sans viande ?</p>	<p>--&gt; la loi EGALIM impose aux restaurants scolaires un repas « sans protéines animales une fois par semaine »</p> <p>--&gt; A ADM, ce n'est plus un « repas sans viande » mais un repas « sans protéines animales » qui est désormais proposé aux convives.</p> <p>--&gt; Les repas sont composés par un diététicien</p> <p>--&gt; ADM propose un repas « sans protéines animales » une fois par semaine. L'APEL et la Direction sont d'accord sur le fait que les parents sont en première ligne pour inviter leurs enfants à choisir le repas sans protéines animales, s'ils le souhaitent. Les repas à la cantine ne représentent que 4 repas par semaine. Certains parents réduisent déjà ou ne consomment pas de viande le soir chez eux car les enfants et eux-mêmes en ont déjà consommé à midi.</p>

Pour terminer, Monsieur Perraudat a invité les représentantes de l'APEL à aller déjeuner, un jour à leur convenance. Mmes Rousseau et Chenel iront donc d'ici la fin de l'année, pendant toute la durée du service.