

Commission restauration du 03 janvier de 16h30 à 17h45

Présents :

Pour la Direction : Mme Drouet, Mme Fosset, Mme Tardi, Mme Debondue

Pour Elior : M. Perraudat, Directeur restauration à AdM, Chef cuisinier M. Jean-Pierre Frère, M. Leray, Chef de secteur (de plusieurs service de restauration d'établissements scolaires en Ile-de-France)

Pour l'APEL : Mme Soares, Mme Chenel

Elèves: 10 élèves dont 1 élève de Terminale, 4 élèves de seconde, 1 élève de 6^e, 5^e, 4^e et 3^e, 1 élève du Comité de Vie Lycéenne (CVL)

Tour de Table :

Mme Drouet propose à chacun de se présenter et de s'exprimer sur les différents points relevés par les élèves et les parents sous la forme d'un échange.

Les élèves présents ont questionné en amont plusieurs camarades.

L'élève de Terminale a réalisé un sondage auprès de ses camarades Terminales mais sans grand succès. Néanmoins, les élèves du lycée, contrairement aux précédentes commissions, étaient bien représentés à cette commission et ont pu faire remonter différents points qui ont aussi été constatés et soulignés par les parents d'élèves. L'engagement de ces lycéens présents à la commission a été remarqué car ils ne déjeunent pas eux-même à la cantine.

Les représentants d'Elior soulignent les problèmes de personnel auxquels ils sont régulièrement confrontés. Il est difficile de fidéliser les personnes dans ce type d'emploi. Le 3 janvier 2023, il manquait 3 personnes.

Les parents d'élèves remercient vivement la Direction et Elior pour le service de restauration proposé et leur accueil lors de la visite de la restauration le mardi 03/01/2023 de 11h30 à 13h45. Mme Soares, Mme Chenel (élues APEL en charge des questions de restauration) et Mmes LIM, N'GUYEN et BOURHY, trois autres parents d'élèves ont visité la demi-pension, accompagnées par Mme Arnaud, la Directrice administrative de l'établissement.

Ainsi, sur cette base, l'APEL peut continuer à contribuer à maintenir un équilibre qualité/prix/service rendu satisfaisant pour la restauration. Beaucoup de points positifs ont été constatés lors de la visite comme une excellent fluidité compte-tenu du grand nombre de convives (1500 par jour)

Des points d'amélioration et des points de réflexion seront proposés à la Direction dans les prochaines semaines.

Points abordés :

Points	Constat, questions, propositions	réponses
<p>Lycéens <u>Rappel du contexte :</u> Ces deux dernières années, un protocole sanitaire strict a été 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. L'espace cafétéria (60 places) a permis d'élargir les plages et d'assurer les distanciations (salle principale de 300 couverts) La suppression du RAB a été justifiée pour régler un problème de flux et limiter les croisements entre élèves Or, depuis l'assouplissement des mesures sanitaires, la cafétéria n'a pas rouvert et le Rab n'a plus été proposé. La Direction réfléchit à une offre adaptée aux besoins des lycéens en concertation avec le CVL.</p>	<p>La demi-pension n'est plus attractive pour les lycéens. 160 lycéens/500 sont demi-pensionnaires. La cantine est « désertée » selon les propos d'un lycéen présent pour plusieurs raisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selon le sondage réalisé par l'élève de terminale, les lycéens ne considèrent pas le <u>rapport qualité/prix</u> équilibré. Pour le même budget, les lycéens préfèrent s'acheter un sandwich en boulangerie. Ils apprécient aussi déjeuner au calme. - Les lycéens déjeunent très souvent en fin de service et il arrive qu'ils n'aient plus de choix et une <u>quantité</u> peu adaptée. Les parents d'élèves ont constaté cela visuellement et en échangeant avec des lycéens lors de leur visite de la demi-pension le 03/01/2023. - <u>Paniers repas</u> (8€50) Les compotes, madeleines, chips sont appréciées mais certains sandwichs ne sont pas appréciés et jetés. L'élève de terminale constate personnellement que les propositions de sandwich sont variés sur la semaine. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mme Drouet précise que le prix d'un repas à AdM comprend aussi d'autres services que le repas : les infrastructures, le personnel (14 personnes pour Elior, plus les surveillants d'AdM), et les fluides (eau, électricité, etc). - M. Perraudat précise que les lycéens ne déjeunent pas toujours en fin de service et qu'ils passent dans tout le flux de 12h15 à 13h30. Il constate aussi qu'en fin de service, il peut manquer certains périphériques (entrées et/ou desserts). Les lycéens sont autorisés à prendre un ou deux périphériques supplémentaires tout en restant responsable (pas de gaspillage et partage) - Les paniers repas sont proposés aux élèves qui n'ont pas le temps de déjeuner à la cantine du fait d'une option ou une activité sportive ou culturelle. Ils doivent acheter un ticket auprès du référent de niveau à la récréation de 10h par anticipation pour laisser le temps au personnel d'Elior de confectionner les sandwichs. Or, dans les faits, Elior ne reçoit le nombre des paniers-repas que vers 11h le jour-même, au moment où

	<ul style="list-style-type: none"> - Repas parfois tiède : micro-ondes possible ? - Des <u>points positifs</u> ont aussi été notés : amélioration de la qualité (satisfaction de 7/10 pour les terminales ayant répondu au questionnaire) Mention spéciale pour les pâtes et le poulet particulièrement appréciés. 	<p>le personnel termine de déjeuner et où ils doivent reprendre le service. M. Perraudat a besoin de connaître le nombre des paniers repas plus en amont pour retravailler la proposition de sandwiches.</p> <p>- Il n'est pas possible d'installer de micro-ondes car il en faudrait plusieurs et que cela poserait aussi un problème d'hygiène (enfants allergiques notamment)</p>
Elèves de 6è	<p>Les 6è estiment que les repas sont bien meilleurs que dans leurs écoles précédentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ils aimeraient des <u>assaisonnements supplémentaires</u> (sel, moutarde, etc) 	<p>- M. Leray, Chef de secteur d'Elior rappelle les obligations des services de restauration scolaire en matière de santé publique : les repas sont déjà assaisonnés selon les préconisations.</p>
Elèves de 5è	<ul style="list-style-type: none"> - apprécient les journées à thèmes - Contrairement aux autres niveaux, ils estiment que le personnel n'est pas très sympathique - Certains se plaignent de la quantité proposée, d'autres n'osent pas demander autre chose que les assiettes préparées en amont. <p>Les parents d'élèves ont constaté cela aussi : pour des questions de fluidité de flux des assiettes sont préparées en amont en fonction de ce que les enfants aiment (et ne gaspillent pas). Les enfants se servent et ne prennent pas le temps de lire le menu affiché (peu lisible) ni les affichettes au niveau des plats. Lorsqu'ils</p>	<p>M. Perraudat rappelle qu'au moment du service, il ne faut pas hésiter à demander à adapter les quantités de légumes et/ou féculent en plus ou en moins au personnel.</p> <p>Ne pas hésiter non plus à signaler à M. Perraudat tout problème avec le personnel. M. Perraudat souligne aussi que les échanges avec les élèves et le personnel se passent bien, que les élèves sont très polis.</p>

	<p>n'identifient pas immédiatement le plat (exemple des choux-fleurs et du poisson du 3/01 peu mis en évidence) ils prennent l'assiette préparée, même si celle-ci n'est pas du tout équilibrée. Les parents d'élèves ont constaté que, malgré la possibilité de manger une assiette équilibrée, les élèves avaient pour la plupart des plateaux peu équilibrés ce jour-là. Ils ont donc demandé la possibilité de <u>proposer systématiquement une petite cuillère à soupe de légumes</u>, pour goûter, aux élèves.</p>	<p>- La proposition des parents de proposer systématiquement une cuillère de légumes pour goûter est estimée vouée à l'échec, le risque de gaspillage étant estimé trop important. Elle ne sera donc pas mise en place. Il est ici rappelé le rôle des parents concernant l'équilibre alimentaire.</p> <p>- <u>L'APEL demande à ce que les menus soient affichés plus lisiblement ainsi que les règles au moment du service.</u></p>
<p>Elèves de 4è</p>	<p>Très bonne ambiance, bon, varié. Le niveau sonore est assez élevé mais raisonnable compte-tenu du nombre de convives.</p> <p>La quantité est estimée raisonnable et suffisante. Du gaspillage est aussi constaté.</p> <p>Les plats sont parfois tièdes, le pain est jugé excellent.</p> <p>Le personnel est « pressé, sympa et agréable.</p>	
<p>Elèves de 3è</p>	<p>Merci des 3ème qui constatent une amélioration de la qualité des repas.</p> <p>Les sauces sont excellentes.</p> <p>Apprécient la fluidité du service, les repas à thèmes, la musique.</p> <p>- Concernant les repas à thèmes, l'APEL demande si toutes les décorations ne viennent pas grever le prix du repas compte-tenu du</p>	<p>- M. Frère explique que ces éléments de décoration sont communs à toutes les cantines Elior et sont réutilisées.</p>

	contexte d'augmentation du prix des matières premières, du carburant, etc.	- Les élèves précisent que ces décorations sont importantes pour eux et qu'ils y tiennent particulièrement.
Elèves de 2ndes	Constatent une amélioration de la qualité.	
<p><u>Visibilité des menus par les parents</u></p> <p><u>Application App Table :</u> Avec App'Table, vous consultez les menus de vos enfants sur plusieurs semaines.</p> <p>Vous accédez à la qualité des produits cuisinés (labels, appellations,..), aux principaux allergènes et aussi à la qualité nutritionnelle de chaque élément du repas avec l'indication du Nutri-Score.</p> <p>Vous suivez la vie et les animations du restaurant scolaire de votre enfant et profitez aussi de contenus de qualité traitant de l'alimentation des enfants, petits et grands, et de la cantine.</p> <p>https://apptable.elior.com/connexion</p>	<p>Les parents ont fait remonter le fait que les menus proposés par Elior ne correspondaient pas toujours aux menus prévus dans l'application</p> <p>- Pour les maternelles et les primaires, les parents demandent si l'application App Table est fiable et s'il serait possible d'afficher le menu.</p>	<p>- Depuis plusieurs mois, Elior est confronté à des problèmes d'approvisionnement. Il peut donc y avoir des changements de menus. M. Perraudat met à jour l'application APP'TABLE mais il y a un délai entre la mise à jour et la visibilité du menu modifié par les parents.</p> <p>- M. Perraudat transmet le menu des maternelles et primaires à Mme Leprince, référente de vie scolaire. Mme Debondue va voir avec elle s'il est affiché ou si elle le garde à titre informatif. Les parents ont toujours accès aux menus via l'application App Table.</p> <p>- M. Leray explique comment consulter les menus des maternelles sur l'application App Table : il faut vraiment veiller à sélectionner le profil maternel pour avoir le menu des maternelles.</p>

