**COMMISSION RESTAURATION**

Compte-rendu de réunion

**Date** : 29/02/2024

**Liste des présents :**

* Mr Perraudat directeur de restaurant
* Mr Frère chef de cuisine
* Mr Pennacchio responsable Elior
* Mme Pereira diététicienne Elior
* Virgile CM2
* Gabrielle CM2
* Mme Arnaud
* Mme Debondue
* Mme Mannes
* Mme Bloch

**I – Remarques des élèves de primaire**

Les 18 classes de primaire ont répondu à un questionnaire sur les points forts, points faibles et améliorations proposées concernant la restauration.

2 élèves de CM2 étaient présents pour en lire la synthèse :

* Certains aliments ne leur plaisent pas
* Il y a trop de bruit pendant le repas

→ Elior : dans une salle aussi grande le bruit se réverbère d’un mur à l’autre ; d’autres écoles ont essayé des solutions de plaques anti-bruit sur les plafonds qui aident un peu

* Ils ne veulent pas être mélangés aux autres classes

→ Mme Debondue : Afin de permettre à tous les élèves de déjeuner avec leurs camarades de même niveau, des zones ont été délimitées par un affichage.

* Le lundi il leur manque le dessert

→ Elior : Cette situation existe depuis la mise en place des repas à 4 composantes les lundis et jeudis avec la suppression du dessert. Néanmoins Elior étudie la possibilité de rajouter des fruits cette journée du lundi, c’est en discussion avec la direction de l’établissement.

* La qualité des plats notamment la purée ne convient pas

→ Mr Perraudat : il y a un problème avec ce produit qui ne tient pas la conservation au chaud et qui « retombe » et devient liquide : la purée est arrêtée tant qu’il ne trouve pas un autre produit

* Ils veulent des sauces et condiments (ketchup, mayo, sel, poivre …)

→ Elior + établissement : les sachets de sel et poivre ont été arrêté car trop de bêtises, les sauces sont faites en cuisine. Pour des questions d’équilibre alimentaire il n’est pas possible de mettre à disposition des élèves du ketchup et de la mayonnaise.

* Le steak haché n’est pas assez cuit

→ Elior : ce n’est pas possible puisque légalement les steaks hachés doivent être cuits à cœur ; les fiches techniques suivies pour préparer les repas imposent des temps de cuisson à cet effet

* il y a eu des yaourts périmés

→ Elior : c’est exceptionnel, il faut le signaler au personnel de restauration et venir le changer

* L’attente au self est trop longue

→ Mme Debondue : les horaires ont été réaménagés pour respecter le temps légal de classe. Tous les élèves d’élémentaire ont 30 minutes pour manger. Les élèves de maternelle bénéficient de davantage de temps.

* Le personnel n’est pas toujours aimable

→ Elior : Lors du passage au self, les employés de restauration au service des élèves doivent contrôler que chacun prend bien la part qui lui revient afin d’assurer la disponibilité de tous les produits jusqu’à la fin du service. Malheureusement, lorsque les élèves prennent des doubles-rations d’entrées, laitage, ou dessert, ils sont rappelés à l’ordre, ce qui peut être mal accepté par certains.

* Ils veulent de la musique pendant le repas

→ Cela a déjà été testé dans d’autres établissements et le résultat n’est pas probant ; le niveau sonore augmente.

* Serait-il possible que les élèves ramènent leur repas

→ La législation l’interdit en raison des normes d’hygiène

* Ils veulent un broc d’eau à table

→ Il y en avait avant mais trop de bêtises ont été faites (déchets alimentaires jetés dedans…)

**II – Remarques des parents adressées à l’APEL**

* Application apptable pas toujours cohérente avec le repas réellement servi (remarque essentiellement faite pour les maternelles et CP qui n’ont pas de self)

→ Elior : quand le chef change le menu c’est censé être enregistré automatiquement sur l’application, il va vérifier)

* Qualité du repas (peu appétissant, fruit moche, baigne dans le gras…)

→ Elior : travaille essentiellement avec des produits frais, cuisinés sur place. Les fruits et légumes sont frais ainsi que les herbes et condiments.

* Les quantités sont trop petites

→ Elior : Les élèves parlent essentiellement de la protéine. Les quantités de protéines sont réglementées selon des normes nationales en fonction de l’âge des enfants : 50 g en maternelle, 80 g en élémentaire, 100 g au collège et 120 g au lycée. Un chariot de « Rab » existe mais on se demande si les élèves le savent tous ; la signalétique va être renforcée.

Certains élèvesne consomment qu’une partie du repas proposé ; ils ne prennent pas les quatre composants qui leur sont offerts. Exemple : un enfant qui ne prend que la protéine et le féculent et pas l’entrée, le légume, et le laitage le fruit.

* Les plats sont fades

→ Elior : le sel est limité et réglementé en restauration collective pour enfants. Les plats sont cuisinés avec des épices, ail, échalotte, oignons.

* Les plats sont tièdes

→ Établissement : il manque une prise pour le chauffe-assiette, c’est en cours. Les élèves commencent par manger leur dessert avant leur plat chaud.

* Les parents ne sont pas contents du rapport qualité-prix des repas

→ Depuis la disparition d’un des périphériques et l’inflation générale, les critiques des parents ont augmenté. Elior et la direction s’interrogent sur la nécessité de ~~Il faudrait~~ rajouter ~~le~~ un dessert (un fruit) le ~~du~~ lundi pour la notion de plaisir. Il est nécessaire de faire de la communication sur la possibilité de se resservir. Il ne faut pas oublier que beaucoup de choses finissent à la poubelle donc il faut que les enfants se servent de tout et mangent tout avant d’en vouloir plus.

Les sacs poubelle vont être pesés afin de sensibiliser les élèves et les adultes.

**III- PROPOSITION D’ANIMATION « PETITS DEJEUNERS »**

Elior, en collaboration avec sa diététicienne propose à titre gracieux des animations éducatives mettant en avant de l’importance du petit déjeuner. Pour que les élèves soient réceptifs, il faut qu’ils ne soient ni trop jeunes, ni trop grands. Les sections retenues vont par conséquent du CE2 à la 5ème. La direction de l’établissement et la diététicienne Elior travaillent sur une planification de ces animations.