



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE du 14/04/2023

Sur 11 représentants des élèves du secondaire, 8 présents (pas de représentant des 3^{ème}, dommage !)

Sur 3 représentants des familles du primaire et du secondaire, 3 présents !

Représentants des adultes utilisateurs, Mesdames BONNEMAIN, LALANDE et RAMOS et Monsieur VELLA

Madame BARRES, présidente de l'OGEC, présente

Messieurs GOUAZ et ROBY pour la société ELIOR présents

Les autres invités absents sont excusés

1-Présentation du nouveau Chef de site, Monsieur Julien ROBY. Il présente son parcours personnel et professionnel ainsi que sa priorité : bien nourrir les jeunes. Nous avons perçu que cette préoccupation est sincère et nous l'en remercions. Nous lui souhaitons également la bienvenue.

2- 1 constat : la question de la **QUALITÉ** des repas n'est réellement en question. Les utilisateurs ne s'en plaignent pas.

3-en revanche :



***La QUANTITÉ** est un problème qu'il faut régler. Il est relevé par les élèves et par les familles. La société ELIOR assure qu'elle n'a pas demandé aux personnes qui servent de rationner les convives. C'est tant mieux et signifie que Monsieur ROBY pourra améliorer ce dysfonctionnement dès le lundi 17/04. Quand on parle de quantité on parle du fait que le plat principal n'est pas suffisamment proportionné aux demandes des élèves : certains demandent moins, mais d'autres demandent +. La prestation doit être adaptée à l'appétit des jeunes.

Madame LALANDE, directrice du primaire, signale qu'au 96 Rue de Paris on sert, non pas 1 « cordon bleu » par élève, mais la moitié d'un ! Cette situation n'est effectivement pas adaptée pour tous les âges. Monsieur GOUAZ se charge de vérifier et améliorer ce point.



* **Il est URGENT d'améliorer cette prestation**, au risque d'obtenir l'effet inverse à celui recherché. Associer le menu végétarien au manque, à la tristesse... bref regretter la prestation carnée. Un comble, dans l'optique de la loi EGALIM ! Il est à noter que l'introduction d'un 2^{ème} repas végétarien est un choix fait et assumé afin de ne pas faire peser sur le budget des familles une revalorisation conséquente des tarifs pendant l'année scolaire.

Ces menus végétariens doivent surprendre et attirer. Il faut donc en **urgence travailler la qualité et la présentation** et mettre en place les 12 recettes annoncées par la société de restauration il y a déjà plusieurs mois.

4-Divers :

La société ELIOR nous assure que :

*les frites pour tous c'est pour bientôt !...

*Le retour de l'omelette c'est pour bientôt !...

*Il est rappelé que chaque élève a droit à 1 pain individuel : il est donc inapproprié de parler de morceaux de pain !

*Too Good to go : en moyenne 6 paniers proposés à l'achat.

*Les participants rappellent à la société ELIOR les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration concernant la fréquence d'apparition dans les menus de la viande rouge.

La réunion qui a débuté à 17h30 se termine à 19H15.

Philippe VELLA / Catherine LALANDE

Notre-Dame des Missions / Saint-Pierre