



## COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE du 07/03/2024

### Présents

6 représentants des élèves (pas de représentant des cinquièmes, dommage !)

4 représentants des familles sur 4 (du 96 Rue de Paris et du Kennedy)

Adultes : Mesdames BONNEMAIN, GREGORES, LALANDE, RAMOS et THOMANN et Monsieur VELLA

Monsieur GOBY, Chef cuisinier et Madame MATIC, responsable d'exploitation ELIOR

1- Le compte-rendu de la réunion du 23/11/2023 est approuvé

2- Le point de vue des élèves :

Il est à noter que les représentants des élèves sont très actifs et très constructifs. Il est à noter également que le positionnement des élèves n'est pas tout à fait identique à celui des parents ! Cela ne surprendra personne, c'est aussi ce qui fait l'intérêt de la commission restauration.

La question de la QUANTITÉ semble résolue à la satisfaction des élèves. Ce point est également validé par les adultes.

La question de la QUALITÉ n'est pas vraiment abordée. Elle semble correspondre à ce que l'on peut attendre d'une restauration collective.

Plusieurs desserts rencontrent un franc succès, la présence du chef cuisinier qui les distribue est appréciée.

La « propreté » des verres est à améliorer, même si nous avons pu constater qu'ils n'étaient pas sales, mais que le dépôt calcaire donne une impression de non-propreté. Le chef cuisinier nous invite à vérifier notre adoucisseur (Cette remarque sera remontée à l'attaché de gestion, Monsieur DUCCELLIER).

Des ruptures dans l'approvisionnement des couverts sont également mentionnées (nous avons compris que le chef cuisinier doit faire face à des difficultés de recrutement de personnels).

Les soupes sont très appréciées, mais elles sont souvent un peu trop salées ou poivrées : le chef cuisinier y veillera.

Les élèves ne savent pas à qui s'adresser concernant l'approvisionnement de la chaîne de self. Le chef cuisinier répond qu'il faut demander AMAR.

### 3- Le point de vue des parents :

Les parents sont très attentifs à la variété des menus.

Ils pointent-et globalement à juste titre-une récurrence de certains produits : Colin, blanquette de colin, steak de colin et filet de colin. Que le produit revienne plusieurs fois dans la même semaine est un facteur « aggravant ». Le chef cuisinier dit qu'il va retravailler la trame des menus envoyée par ELIOR.

Le point 4 du compte-rendu de la réunion du 23/11 reste d'actualité : les beignets de poisson, les saucisses, le cordon bleu, le poulet, les nuggets de volaille accentuent encore plus la frustration liée à l'absence de viande de bœuf, d'agneau (sauf au menu du 04/04) ou de veau.

Même le steak haché n'est plus proposé : le chef cuisinier explique qu'il s'agit d'une question de sécurité alimentaire liée au nombre de rationnaires. **Ce point mérite un approfondissement.**

Le chef cuisinier rassure les parents sur la provenance de la volaille servie au self : elle provient de France.

Enfin le menu végétarien souffre toujours d'un manque d'attractivité dû à la pauvreté de la prestation : cela est toujours déploré car nous avons le souhait de ne pas identifier engagement « pour la planète » avec tristesse et ennui !

### 4- Le point de vue du 96 rue de Paris :

Autant au 4 rue Kennedy nous avons progressé, autant au 96 rue de Paris le niveau de « mécontentement » est encore élevé.

Les remarques sur la propreté des locaux de restauration sont clairement exposées : le chef cuisinier en est conscient et met tout en œuvre pour une amélioration rapide (**cela est indispensable !**)

Les mécontentements exprimés par les utilisateurs ont une origine bien identifiée : les menus proposés au 96 ne sont pas ceux proposés au 4K. Cette situation paraît ubuesque, puisque c'est au 4K que les repas sont préparés ! Nous avons compris-pour des raisons qui demeurent encore un peu obscures-que la trame des menus du 96 n'était pas celle du 4K. Quelle est l'origine de cette situation ? *Peu importe*, les choses doivent rentrer dans l'ordre conformément à **l'Annexe 2 du contrat de prestations de services de restauration.**

Au terme de ces échanges nous avons noté que tout allait rentrer dans le bon ordre et donner satisfaction aux utilisateurs du 96.

### 5- « Too good to go » :

Ce dispositif fonctionne, il y a des demandes. Madame GREGORES constate que ce dispositif rend un service indéniable. Toutefois elle se demandait pourquoi la société ELIOR proposait toujours le même nombre de repas. Le chef répond que ce ne sont pas les restes non servis à la ligne de self (élèves et adultes) qui sont proposés mais ceux préparés en cuisine et qui y sont restés. **Nous avons tous découvert cela et souhaitons connaître le texte des services sanitaires ou d'ELIOR qui apporte une telle contrainte.**

Par ailleurs Madame GREGORES rappelle qu'ELIOR s'était engagée à reverser le montant des ventes des « Too good to go » à l'ADE. Madame ZLATIK répond que cela sera fait.

6- « SAUVE-MOI ! » :

Ce geste anti-gaspillage lancé en janvier est utile. Il est donc reconduit.

7- Les seaux à compost :

Le chef cuisinier constate un manque de régularité dans l'enlèvement des seaux et donc de l'entretien des bacs à compost. Madame BONNEMAIN s'en occupe.

## Semaine des langues, semaine du 18 mars

**Lundi 18/03 : Espagne**

**Mardi 19/03 : Allemagne**

**Jeudi 21/03 : Angleterre**



La réunion qui a débuté à 18H00 s'est terminée à 19H30.

Philippe VELLA

Notre-Dame des Missions / Saint-Pierre