

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION

Groupe Scolaire Sophie-Barat

Du lundi 22 avril 2013

La commission restauration s'est tenue le lundi 22 avril 2013 à 14H30 pour le Primaire en présence de Madame Peyrache Responsable du Primaire et à 16H00 pour le Collège et le Lycée, en présence de Monsieur Grandclément, Directeur de l'établissement, de Monsieur Contessa Antony, Conseiller principal d'éducation, Monsieur Garnier, Responsable des services généraux, Monsieur Christophe Brandily, Chef gérant et son Adjoint, Monsieur Eddy Dupré, Directeur Régional pour la société de restauration API, de la participation des élèves de primaire délégués de CP, CE1, CE2, CM1, CM2, des élèves du Collège de 6^{ème}, 5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème} et de 2 représentantes des parents de l'APEL Valérie Devinast et Corinne Allanic.

Absents : Madame Adeline Lemestre Diététicienne (API-Restauration) et les Elèves délégués Lycée.

I - Propreté

Vaisselle

Dans l'ensemble à tous les niveaux le point de la propreté de la vaisselle (assiettes, verres, couverts sales et mouillés) a été souligné.

Mr Grandclément a demandé qu'un audit soit fait sur toute la chaîne de nettoyage (rinçage, lavage, séchage) ainsi que sur les produits de lavage et des machines à laver la vaisselle qui sont neuves depuis 2 ans. Le matériel (verres et plateaux) est changé tous les 2 ans. Les verres peuvent blanchir à la suite de lavages répétitifs mais l'hygiène est respectée.

A titre d'information il nous est précisé que la cuisine est vieillissante et que des investissements conséquents ont déjà été réalisés sur le matériel de la cantine (2 fours à 40 000€, une sauteuse 12 000€, 2 lave-vaisselles 200 000€) Il sera envisagé prochainement de mettre à disposition plus de micro-onde pour le réchauffage des plats et le changement d'une friteuse. La société de restauration fait un effort pour maintenir un prix raisonnable par repas malgré la crise et l'augmentation du coût des fluides (gaz, eau).

Brocs sales

L'ensemble des élèves constate que les brocs d'eau sont souvent sales à l'intérieur et à l'extérieur. Mr Grandclément demande à Mr Contessa qu'il réfléchisse avec les élèves pour trouver un moyen de les sensibiliser et de les responsabiliser les uns envers les autres afin que cesse ces désagréments. Par exemple Faire réaliser des affiches et les placer près des fontaines à eau et devant les brocs.

Chewing-gums collés sous les tables. Peut-on les faire enlever ?

Les élèves doivent être responsabilisés à la propreté. Les chewing-gums pourront être enlevés par les élèves lors de travaux d'intérêts généraux en cas de sanction.

Réfectoire sale

Le personnel de cantine a mentionné que le réfectoire était souvent anormalement sale en fin de service. Les sols ainsi que les murs sont souillés par de la nourriture (bagarre de nourriture au collègue) Mr Grandclément a demandé aux surveillants de cantine qu'ils soient plus vigilants envers les élèves.

II- Organisation de la cantine

Matériel : Manque de couverts durant le service.

Il peut y avoir un manque de couverts durant le service couverts dû à la rotation de matériel au lavage. Le stock est de 500 couverts. Mr Grandclément propose d'en racheter si le manque est vraiment nécessaire.

En primaire manque de choix en fin de service

En primaire il n'y a jamais de fin service étant donné qu'ils vont déjeuner dès 11H30.

Déjeunent en 1^{er} les CP et CM2 puis CE1, CE2, CM1.

Certains collégiens prioritaires (latinistes ou ceux qui n'ont qu'1 heure pour déjeuner) s'intercalent dans la queue

En primaire les CM2 qui aident les CP à se servir au petit self de la cantine ne peuvent aller ensuite se servir au grand self

Les CM2 qui aident les CP peuvent y aller et peuvent bénéficier de la friterie et des pizzas restant du service des lycéens.

Les 4^{ème} se plaignent d'avoir peu de temps pour déjeuner et pas toujours le menu proposé.

Les 3^{ème} passent avant eux

Les 4^{ème} et 3^{ème} mangent en fin de service. Par souci d'équité les 3^{ème} ont déjeuné en dernier jusqu'aux vacances de février, maintenant c'est au tour des 4^{ème} de déjeuner plus tard et cela jusqu'à la fin de l'année. Les 4^{ème} et 3^{ème} déjeunant en fin de service, bénéficient de la friterie et des pizzas restant du service des lycéens.

Pour information, 1800 repas sont servis par jours dont 400 à la cafétéria et 1400 au self.

Les parents ont demandé à l'API de proposer des suggestions de repas équilibrés par voie d'affichage.

La société API propose de remettre l'affichage de suggestion de repas équilibrés.

Bousculade dans les queues d'accès au self

Si trop de bousculade on sépare les garçons des filles

Problème de répartition des pizzas au Collège.

En effet les tickets d'attribution des pizzas sont distribués avant le déjeuner. Mr Grandclément suggère que l'on mette en place une liste d'attribution par ordre alphabétique en début de semaine, affichée au tableau du conseiller d'éducation par niveau et ceux jusqu'à ce que l'ensemble des élèves soit passé.

Les élèves ayant des problèmes allergie alimentaire (PAI) ont demandé des frites, et moins de riz

Mr Grandclément confirme que pour des raisons de sécurité alimentaire, Il n'est pas possible de les proposer. Notamment à cause de problèmes allergies possibles avec l'huile.

III – REPAS

Choix : manque de choix et de disponibilité des plats

Le cuisinier nous explique que durant le service un problème de réapprovisionnement de l'un des plats peut arriver. Les élèves ont la possibilité de revenir au moment du réassort pour se servir.

Pas assez de légumes à la cantine en quantité suffisante à la fin du service

Choix de 2 légumes en quantité suffisante jusqu'à la fin du service sauf pour les féculents qui sont calculés au plus juste pour éviter le gaspillage. Ils ont la possibilité de refaire la queue pour se resservir.

Menus peu variés

Dans les entrées il y a toujours de la salade verte et des crudités.

Au niveau des desserts il y a toujours des fruits

Poisson + féculents (semoule, riz, frites, lentilles, pâtes, pomme de terre, blé)

Poisson + légumes

Poisson + mixte (féculent et légumes)

Viande + féculents (semoule, riz, frites, lentilles, pâtes, pomme de terre, blé)

Viande + légumes

Viande + mixte (féculent et légumes)

Dans le cas d'un poisson pané ou d'une viande panée (cordon bleu) le deuxième choix de protéines ne l'est pas.

Trop de semoule dans les repas de la semaine

Le cuisinier nous précise que la semoule est proposée qu'une fois par semaine. Ce jour est aléatoire et il peut arriver que les 2 jours sélectionnés soient trop proches et que les élèves aient l'impression que cela revient trop souvent.

Tous les féculents (riz, pâtes, frites, pommes de terre) sont proposés 1 fois par semaine à l'exception des lentilles et petits pois une fois toutes les 3 semaines

Plat principal froid. En primaire ils ne peuvent sortir de table pour réchauffer le plat. Et dans les autres niveaux les micro-ondes ne sont pas en quantité suffisante.

La société API va réfléchir à une solution pour éviter que les plats servis ne refroidissent trop vite.

Pain rassis certains jours.

Il est précisé que le pain est acheté tous les jours chez un artisan boulanger d'Antony. Il leur est proposé 1 petit pain individuel par personne et ils peuvent se resservir de baguettes coupées

Souhait de repas mieux équilibrés les jours de pâtisseries avec plus de choix dans les desserts autres que des pâtisseries

Les cuisiniers précisent que les jours de pâtisserie (mardi et jeudi) ont été décidés par les élèves et qu'ils ont la possibilité de prendre ces jours là des compotes, salades de fruits, des yaourts aux fruits.

Ces jours là, les frites et protéines panées seront éviter.

Repas pas équilibrés pour les lycéens (15 et 18 ans).

4 formules de restauration sont proposées aux lycéens :

- Cafétéria (hot-dog, croque-Monsieur, quiches, sandwiches, frites, salades vertes, crudités et salades composées)
- Self (comme pour les primaires et collègues)
- Friterie (steak haché, cordon bleu, cheese-burger)
- Pizzeria (pizza + dessert)

Ils sont considérés comme responsables et à eux de composer eux-mêmes leur menu comme lorsqu'ils seront en fac.

A partir de 13h, plus de choix en cafétéria

Ils ont la possibilité d'aller au self

Demandes spécifiques prises en compte par le cuisinier

- Pas de mayonnaise sur les œufs
- des yaourts non sucrés (sucre à part)
- Crudités non assaisonnées (vinaigrette à part)
- Desserts sortis plus tôt du réfrigérateur pour éviter qu'ils soient trop froids
- Plus de soin pour le lavage des salades pour éviter les bêtes indésirables
- Soupes chaudes en hiver et froides en été
- Plus de journées à thème. Acceptées. Il y en a déjà 4 par an
- Portion de protéine au niveau du collège plus importante
- Déplacement des sauces (pas dans un coin inaccessible)

Demandes spécifiques qui ne pourront pas être prises en compte

- Aucune boisson sucrée (jus de pomme, coca, etc.....ne peut être distribuée dans les cantines scolaires autre que l'eau
- Il n'est pas possible de mettre des lasagnes en plus du mercredi (trop compliqué à mettre en place sur un service complet : faites maison), c'est le même cas pour les

croque-Monsieur, galettes bretonnes, croissants au jambon, moussaka, tomates farcies et quiches proposés uniquement ce jour là.

- Impossible de prendre un yaourt aux fruits et un dessert par repas : Le yaourt nature est considéré comme un fromage. Le yaourt aux fruits est considéré comme un dessert et l'on ne peut prendre 2 desserts par repas.
- Impossible de proposer plus de viande (possibilité de se resservir) pour une question de coût.
- Impossible de mettre des fruits en quartier aux primaires Coût trop important car les produits pré coupés doivent être emballés sous vide
- Impossible de proposer des pizzas comme plat aux élèves du primaire, trop compliqué à gérer. Il leur est proposé en entrée une part de pizza certains jours
- Impossible de mettre du beurre en portion individuelle car tout produit emballé individuellement coute trop cher
- impossibilité de se resservir les jours de raviolis pour une question de coût. Un autre féculent simple est proposé ainsi que des légumes et ils ont la possibilité de se resservir.
- Les menus seront mis en ligne sur le site de l'apel : [www. apelsophiebarat.net](http://www.apelsophiebarat.net) ainsi que le compte-rendu de ce rapport.

Personnel de cuisine

La personne qui sert les pizzas est très désagréable envers les élèves.

Le cuisinier fera le point avec elle

Les élèves peuvent être mal accueillis lorsqu'ils vont se resservir

Le cuisinier fera le point avec le personnel

Menus

Les nouveaux menus n'ont pas été revus par les élèves, les parents et les représentant de l'API durant la réunion, faute de temps.

Les parents de l'Apel demandent que le calendrier annuel des différentes commissions restaurant leur soit communiqué en début d'année scolaire afin d'organiser leur présence. Prévoir les réunions de préférence le matin et éviter le vendredi et le lundi.

La prochaine commission restauration aura lieu en début d'année scolaire 2013-2014.