

COLLÈGE LA MARE AUX CHAMPS

Commission restauration du 18/03/2022

Personnes présentes : Mme Pelage (chef d'équipe cuisine), M. Jacquemin (gestionnaire), Mme Corsan (infirmière scolaire), M. Boyer (principal adjoint), 4 représentants d'élèves (4^e), Hervé Adamczewski (représentant de parents d'élèves APLE)

La commission restauration a débuté avec 40 mn de retard et n'avait pas fait l'objet d'une convocation officielle. Les parents élus APLE avaient noté la date lors de la précédente commission du mois de décembre et se sont présentés spontanément. Les représentants FCPE n'ont pas été prévenus de même que les représentants des élèves. Quatre d'entre eux ont néanmoins pu y assister.

M. Boyer a dû quitter la réunion en cours de séance.

Le présent compte-rendu a été rédigé par Hervé Adamczewski (APLE).

Les questions posées par l'APLE ont permis d'aborder différentes thématiques.

- **EFFECTIFS**

Nombre d'élèves : 450 élèves environ déjeunent tous les jours.

La taille du réfectoire n'est pas adaptée pour asseoir correctement les élèves des deux services > NB : 1^{er} service pour les 6^e et 5^e et 2^e service pour les 4^e et 3^e.

Avec les travaux (Pâques 2022) tous les élèves d'un même service pourront s'asseoir plus correctement (sans « aménagement » un peu aléatoire).

- **ÉTUDE DES MENUS**

Les menus de la semaine du 21 au 24 mars ont été étudiés. Le repas végétarien a fait débat.

Les élèves constatent qu'il génère beaucoup de gaspillage alimentaire.

M. Jacquemin et M. Adamczewski ont expliqué qu'il s'agissait d'une loi (EGALIM).

Les élèves comprennent l'obligation mais ils estiment que le menu végétarien devrait être considéré comme une « particularité » alimentaire (ex : un élève que ne mange pas de porc, un élève végétarien, etc.) et donc proposer une protéine animale tous les jours.

M. Adamczewski fait le constat du manque d'information et de communication du collège. Les enfants ne sont pas informés que c'est obligatoire et beaucoup de parents non plus.

L'équipe pédagogique va travailler à la réalisation d'une affiche au self pour informer les élèves.

Par ailleurs, l'année prochaine, l'infirmière scolaire pourrait faire (ou faire faire) une information pédagogique sur la thématique alimentaire dont le végétarien.

Les élèves ont demandé à faire remonter leurs envies pour les menus végétariens.

M. Adamczewski a rappelé qu'il avait été décidé à la première commission restauration de la mise en place d'une urne pour recueillir leurs desideratas mais que visiblement cela n'a pas été fait.

M. Jacquemin a confirmé qu'il avait oublié de mettre l'urne en place.

- **INFORMATION ET EGALIM**

Sur le constat supra, M. Adamczewski précise que la loi EGALIM prévoit une obligation d'information. Obligation envers les consommateurs – les élèves – mais aussi, de facto, à l'attention des parents. Il indique que le menu devrait comporter des codes couleurs ou des pictogrammes pour les produits locaux, les produits labellisés, les produits bio. En principe, il est prévu un menu bio par semaine.

Mme Pelage a reconnu qu'il n'y en avait pas pour la semaine du 21 au 24 mars.

M. Adamczewski a également précisé que l'équipe de restauration avait l'obligation de communiquer un bilan annuel.

M. Jacquemin a noté.

Pour conclure cette thématique, M. Adamczewski a notifié un défaut d'information et de pédagogie envers les élèves et un manque d'information à destination des parents.

- **SERVICE / REPAS**

Question APLE (QAPLE) : les élèves ne peuvent pas se resservir sur les premiers services (uniquement sur le dernier), ce qui ne nous paraît pas équitable. Est-il possible de revoir ce fonctionnement ?

Réponse (R) : C'est plus compliqué effectivement sur le premier service que sur le deuxième. Les enfants peuvent demander gentiment un supplément (du « RAB ») mais pas sur le plat protidique. Constat général : les plus jeunes ne vont pas demander, mais il faut qu'ils osent.

QAPLE : Au vu des menus, beaucoup d'entrées sont proposées mais, suivant l'heure de passage, le choix se restreint beaucoup... (Ex : l'avocat crevette : 3 assiettes en début de service puis plus rien). Ne vaut-il pas mieux réduire les choix, mais les proposer à chaque service ?

R : Effectivement, la répartition n'est pas optimale. Il va être étudié deux choix d'entrées au lieu de trois afin de garantir une offre complète des entrées tout au long du service.

QAPLE : Les soupes (considérées comme une entrée) sont apparemment placées en fin de parcours. Le refus du personnel de procéder à un échange si l'enfant veut finalement une soupe nous semble dommage. Ne peuvent-elles pas être mises au début du circuit ? Nous ajoutons que ce refus est parfois exprimé de façon peu aimable.

Interrogés sur l'amabilité, les 4 élèves présents n'ont rien constaté.

M. Adamczewski a néanmoins indiqué que ce sujet revenait souvent et qu'il était nécessaire de faire preuve de vigilance.

R : La soupe est effectivement proposée en fin de service car la rampe (*rampe de service*) est constituée de façon classique et à l'ancienne soit : vitrine hors d'œuvre, vitrine dessert, plat chaud. Il n'y a pas de place pour mettre les soupes en amont de la chaîne.

Une élève a signalé avoir pris une assiette d'entrée puis l'avoir reposée car elle avait changé d'avis et a voulu prendre un autre hors d'œuvre. Le personnel a refusé.

Mme Pelage a rappelé que tant que l'élève n'est pas dans la salle de cantine, l'échange reste possible.

QAPLE : À propos des menus, beaucoup de libellés indiquent « différents fromages » ou « différents desserts » mais à quoi correspondent précisément ces dénominations ? D'autre part, les fromages sont souvent emballés.

R : L'utilisation du mot « différents » n'a gêné personne.

M. Adamczewski a souligné que pour les parents, qui n'assistent pas au service, « différents » est un terme assez imprécis.

Une étude visant à proposer plus de fromages à la coupe va être menée. L'équipe n'est pas opposée à cette amélioration.

QAPLE : Une autre dénomination interroge les parents : « Gâteau au yaourt ou fruit ». Les deux desserts sont-ils proposés à l'ensemble des élèves ou seulement l'un ou l'autre ? Il y a souvent des yaourts, mais assez peu de fruits. Les fruits ne peuvent-ils pas être proposés systématiquement ?

R : En fait, il y a des fruits disponibles tous les jours. « Gâteau ou fruit » signifie gâteau par défaut, mais l'élève peut demander un fruit à la place du gâteau et cela même si l'élève ne le voit pas. Le personnel dispose de plusieurs fruits qu'il ne faut pas hésiter à demander.

QAPLE : Apparemment, le pain est mis automatiquement sur les plateaux même si l'élève n'en veut pas. Est-ce exact ?

R : Le pain est mis sur le plateau du fait de la crise sanitaire. Auparavant, il était proposé dans un grand bac dans lequel plonge toutes les mains...). L'élève doit le dire s'il ne veut pas de pain. Il n'y a pas de problème à ne pas lui en donner.

QAPLE : Une baisse de la qualité des repas a été exprimée par certains élèves (viandes trop grasses, trop dures,). Certains parents désinscrivent leur(s) enfant(s)...Les plats restent trop salés et trop gras. Des enfants ont noté une dégradation depuis janvier sur la qualité des menus. Que s'est-il passé ?

R : Il ne s'est rien passé de particulier en janvier ou après. Mme Pelage et M. Jacquemin ont été très surpris de cette remarque. De même, M. Jacquemin ne croit absolument pas que des enfants puissent être désinscrits car cela n'est pas autorisé. On reste demi-pensionnaire toute l'année. Et qui dit demi-pensionnaire, dit interdiction de sortir le midi.

- **PROTOCOLE SANITAIRE**

QAPLE : Le brassage étant maintenant autorisé, les élèves sont-ils « libres » de manger avec qui ils veulent ?

R : M. Jacquemin a répondu que ce n'était pas possible.

QAPLE : Pourquoi, puisque le protocole le permet ?

R : Pour ne pas bousculer l'organisation. Il faut en discuter en interne.

QAPLE : Un enfant d'un parent d'élève inscrit à un club a signalé qu'il avait mangé seul à sa table lundi 14 mars. Apparemment, en raison du nouveau « protocole », les élèves participants aux clubs du midi mangent à leur place habituelle même s'ils sont seuls.

R : Ce n'est pas à cause d'un nouveau protocole mais de l'application du protocole actuel. Chacun a sa place. Toutefois, et pour la première fois ce 18 mars, les membres d'un club ont pu manger tous ensemble à la même table.

M. Adamczewski a indiqué que ce n'était pas agréable pour un élève de manger seul alors que son copain de club est lui-même, seul, à 10 mètres de distance.

L'équipe du collège était d'accord mais M. Boyer étant parti, cela ne sera pas pris en compte immédiatement par la direction.

Il n'a pas été indiqué si une prochaine réunion (juin ?) aurait lieu. La réunion ayant débuté avec 40 mn de retard et avec moins d'une heure, le temps était contraint.