

COLLÈGE LA MARE-AUX-CHAMPS

Commission restauration du 08.11.2022

Personnes présentes : Mme Coulibaly (second de cuisine car Mme Pelage est partie en retraite et sa remplaçante n'est pas encore arrivée), M. Jacquemin (gestionnaire), Mme Fleury (CPE), 4 représentants d'élèves (4^e), Sandra Piot et Clarisse Robert (représentantes de parents d'élèves APLE), Sandrine Venditti (représentante FCPE).

Le présent compte-rendu a été rédigé par les représentantes APLE et FCPE.

• EFFECTIFS

Nombre d'élèves : un peu moins de 500 élèves déjeunent tous les jours, ce qui est beaucoup.

15 à 20 adultes (« commensaux ») mangent chaque jour à la cantine.

Le nombre d'élèves et la taille du réfectoire nécessitent d'organiser, comme l'an passé, deux services : 1^{er} service pour les 6^e et 5^e et 2^e service pour les 4^e et 3^e.

De même que pendant la période Covid, les élèves mangent avec leur classe.

Les élèves ont exprimé leur déception et demandent s'il serait tout de même possible, par exemple plus tard dans l'année, de manger avec leurs camarades.

Mme Fleury a expliqué que c'était un choix de fonctionnement qui facilite la surveillance et limite la durée des repas à environ 20 mn.

• AVIS SUR LES MENUS

La parole a d'abord été donnée aux élèves qui sont les premiers concernés. Plusieurs de leurs remarques coïncident avec les retours des parents.

Ils sont **globalement satisfaits** de la variété des plats proposés, hormis peut-être pour les salades (cf. présence fréquente de salade verte).

M. Jacquemin souhaiterait idéalement mettre en place un « bar à salades » pour que les élèves composent eux-mêmes leur entrée, mais le manque de place ne le permet pas.

L'arrivée d'une nouvelle responsable va peut-être permettre d'apporter de la nouveauté.

Il a fait un aparté sur la cuisine en précisant qu'il allait devoir entamer une négociation avec le Département pour rénover la cuisine et renouveler le matériel qui tombe en panne à tour de rôle. L'ensemble a entre 20 et 30 ans et n'a pas fait l'objet d'une rénovation dans le cadre des récents travaux du collège.

Propositions de plats formulés par les élèves présents :

- De la soupe. C'est apparemment un plat très plébiscité.
- Des frites de patates douces pour changer des frites de pommes de terre.
- Du tiramisu
- De la tartiflette
- Salade sucrée-salée (exemple : avocat-mangue-crevette)

La **boîte à idées** a été mise en place l'an dernier, mais a été peu utilisée par les élèves.

Mme Fleury va faire un mail à tous les élèves via l'ENT pour les inciter à proposer des idées via la boîte.

Les élèves apprécient peu les **menus végétariens**.

Mme Fleury a reparlé de la nécessité de communiquer sur le sujet, par exemple grâce à des affiches qui pourraient être fournies par les fournisseurs.

Beaucoup d'élèves souhaiteraient des **menus à thème** (cf. menu américain déjà expérimenté l'an dernier).

M. Jacquemin a précisé qu'il y avait un projet de menus en lien avec les classes de langue.

Mme Coulibaly a ajouté que la personne pressentie pour remplacer Mme Pelage aimait bien organiser ce type de repas.

• AXES D'AMÉLIORATION

Mme Fleury a incité les élèves à faire part de leurs critiques pour permettre à l'équipe d'améliorer les repas.

Les points évoqués correspondent bien souvent aux remontées d'informations faites par les parents qui ont interrogé leur(s) enfant(s).

- **Le pain** est jugé parfois trop dur ou trop mou.

Le collège se fournit toujours auprès de la boulangerie Firmin.

Les représentantes APLE et FCPE suggèrent de se rapprocher des artisans boulangers de la ville dont certains approvisionnent déjà les cantines scolaires.

M. Jacquemin est à l'écoute. Il va se renseigner sur les tarifs.

- **Le riz** est quelquefois mal cuit.

Mme Coulibaly a expliqué que le dernier problème de cuisson était lié à une défaillance du four. En principe, tout devrait rentrer dans l'ordre.

- **La viande** (notamment le steak haché) peut être trop cuit ou pas assez

M. Jacquemin et Mme Fleury ont rappelé aux élèves qu'il ne faut pas hésiter à retourner voir les dames de cantine qui changent alors l'assiette.

Après 1 heure d'échanges, les élèves ont quitté la réunion pour se rendre en cours. La discussion s'est poursuivie sur l'application de la loi Egalim.

• LOI EGALIM

Alors que la loi EGALIM prévoit 50% du volume d'achats HT de produits labélisés dont 20% de bio, pourquoi un seul produit bio (souvent un fromage) par semaine ?

M. Jacquemin a clairement reconnu que, compte tenu des hausses de prix de ces derniers mois, le choix avait été fait par Mme Pelage de limiter la proportion de produits bio pour limiter les surcoûts. Il attend l'arrivée de la nouvelle responsable de cuisine pour en reparler.

Les représentantes APLE ont proposé que des fruits bio soient proposés, notamment des pommes car ce sont des fruits cultivés en France, donc plus accessibles sur le plan économiques et, surtout, moins traités que des pommes issues de l'agriculture conventionnelle.

Le restaurant sert-il des viandes ou poissons labélisés (MSC par ex) et, dans l'affirmative, pourquoi cela n'est pas indiqué sur le menu ?

M. Jacquemin va faire en sorte de détailler davantage ces informations.

La loi EGALIM impose une information par voie d'affichage et communication électronique 1x par an, de la part de produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas. Cette loi n'est pas appliquée depuis le 01.01. 2020. Qu'en est-il ?

La loi Egalim prévoit une obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire. Plusieurs pistes (voir CR) ont été données l'année dernière par un parent d'élève. Vont-elles être appliquées ?

La poubelle à pain a été mise en place à la rentrée et, pour le moment, le gâchis est assez limité.

Pour les autres aliments, cela dépend du menu et des préférences des élèves.

La prochaine commission restauration scolaire aura lieu début février.

Nous serons informés début janvier.