

COLLÈGE LA MARE-AUX-CHAMPS

Commission restauration du 16.06.2023

Personnes présentes :

Monsieur JACQUEMIN, l'intendant du collège

Madame SAUVAGNAC, adjointe au principal du collège

Madame FLEURY, CPE

Madame FINE, représentante des parents d'élèves FCPE

Madame ROBERT, représentante des parents d'élèves APLE

3 représentants d'élèves (6^e, 4^e, 3^e)

Madame COULIBALY et Madame MORVILLEZ, second et chef de cuisine

Le présent compte-rendu a été rédigé par la représentante APLE et relu par la représentante FCPE.

• Retour des élèves sur les repas

Ils apprécient les repas à thème. Il s'agit là d'une volonté de la responsable de cuisine, Mme Morvillez. Elle pratiquait cela dans son précédent établissement et avait d'ailleurs l'habitude de participer à des concours entre collèges du département.

• Rénovation des cuisines et renouvellement du matériel de préparation

M. Jacquemin a annoncé la réalisation de travaux durant les deux mois d'été au niveau des cuisines et des locaux techniques en vue d'une mise en service à la rentrée 2023.

Il a précisé que ce projet n'avait pas été retenu dans le cadre de la réhabilitation du collège pour des raisons de planning.

En fait, la décision a été prise après l'inauguration du collège et la visite des cuisines par le président du Département. Il s'est alors entretenu avec le personnel de restauration qui lui a fait part des difficultés rencontrées au quotidien dans la préparation et l'organisation des repas.

Ces travaux de mise au norme des locaux vont également permettre de renouveler le matériel (frigos, plans de cuisson, ligne de self, lave-vaisselle, etc.). L'équipe a d'ailleurs été sollicitée pour connaître ses besoins (exemple : remplacement des 2 petites sauteuses par 2 plus grandes pour répondre aux exigences de préparation des repas pour un nombre important d'élèves).

Un dispositif de tri sélectif sera également ajouté.

Une société externe sera chargée de récupérer les bio déchets, ce qui permettra sans doute, par l'intermédiaire de la pesée, d'évaluer plus précisément la quantité d'aliments jetés.

L'équipe a bon espoir de pouvoir mieux gérer la préparation des repas, notamment les temps de cuisson grâce au nouveau four car le précédent était très ancien et défectueux.

- **Gestion des services**

Le système biométrique pour identifier les demi-pensionnaires présents existait avec la pandémie et va être remis en service (hormis pour les élèves dont les parents ont refusé ce système et qui devront alors présenter une carte). Cette solution technique doit permettre de fluidifier l'entrée au self.

Mme Fleury a détaillé le nombre d'encadrants sur la pause méridienne : 4 personnes à temps plein + 3 personnes à temps partiel (présents de 10h20 à 15h), soit 5,5 équivalents temps plein (ETP).

- **Approvisionnement en pain**

Depuis le retour des vacances de printemps, le pain provient de la boulangerie Bread & Bio basée à Rubelles. Il s'agit donc de pain fabriqué à base de farine biologique.

- **Respect de la loi EGALIM**

M. Jacquemin et Mme Morvillez ont rappelé leur incapacité à respecter la part d'aliments bio dans la restauration en raison d'un manque de budget.

En revanche, à partir de la rentrée 2024, le conseil départemental va reprendre en gestion directe le marché d'approvisionnement et un budget plus important devrait être alloué à la restauration.

Pour le moment – et durant toute l'année 2023-2024 – Mme Morvillez s'en occupe de façon indépendante et est donc limitée dans ses capacités de négociation.