

COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE

Mardi 15 Décembre 2015 – 16:45

Le Mardi 15 Décembre 2015 s'est tenue la première Commission Restauration de l'année scolaire 2015-2016.

Etaient présents :

- Mme SOULAGNES, Proviseure,
- M. LEPAROUX, Proviseur-adjoint,
- Mme MOCANU, CPE,
- Mme Cristina STAN, Médecin au Lycée
- Mme GIGAUDAUT, membre du Conseil Directeur de la Fondation
- M. MATHURIN, Directeur Exécutif de la Fondation,
- M. DUPONT, chef du service de restauration,
- M. SCHRÖPFER, représentant des enseignants du Secondaire
- Mme COCHET, Mme MAZZUCOTELLI, Mme PAIRAULT et Mme STEFANESCU-NEAGU, représentantes des parents d'élèves,
- Mr GREGORI Mathieu, représentant des élèves

Absents excusés :

- Mr BAUJON, Directeur de l'Ecole Primaire
- Mme GATE, représentante des enseignants du Primaire
- Mme PREDA, représentante de la société Ansamble Catering (Prestataire Restauration)
- Mme CZIKA Diana, Médecin au Lycée

Absents :

- Mr BENOUELHA, Directeur Administratif et Financier,
- Mme FAIFER, Mme PETIT-JEAN, représentantes des enseignants du Primaire
- M. BARTHA Eric, représentants des élèves

Rappel de l'ordre du jour :

- 1) Présentation des membres
- 2) Présentation des points traités depuis la dernière commission
- 3) Présentation des points qui restent à traiter (état d'avancement)
- 4) Lecture des demandes faites par les parents depuis la rentrée de Septembre 2015
- 5) Nouveaux points à développer
- 6) Questions diverses

Point 1 : Présentation des membres

La commission accueille de nouveaux membres suite aux dernières élections dans les différentes instances du Lycée. Chaque membre s'est présenté aux autres.

Point 2 : Présentation des points traités depuis la dernière commission du 31 Mars 2015.

M. MATHURIN souligne qu'une réunion de travail s'est déroulée le 17 Septembre 2015 entre la Fondation (3 membres + le Directeur Exécutif) et les représentants d'ANSAMBLE Catering pour faire le point sur les problèmes notés depuis la dernière commission et sur ceux apparus dans l'intervalle.

- Arrêt de la prestation de préparation de repas pour les Bureaux / Hôpitaux / Ecoles
- Mise en place d'un faux-plafond acoustique : on a gagné 2,4 dB (3 dB = diminution de moitié de la nuisance)
- Mise en place de la proposition de choix à l'élémentaire après les vacances de la Toussaint.
Nota important : le choix permanent au Primaire peut créer un déséquilibre par rapport aux préconisations de la nutritionniste...

Le problème d'une garniture unique que les enfants n'aiment pas (et donc qu'ils ne mangent pas), peut être résolu avec une assiette préparée avec 2 garnitures (Légumes + autres).

ANSAMBLE a proposé la solution suivante :

Le **lundi** : Choix sur l'entrée (2 choix) / et le plat principal du Lundi reste un plat qui a du succès.

Le **mardi** : Choix sur le plat principal y compris sur la garniture (pas de choix féculent et légumes => on leur donne les 2)

Le **mercredi** : pas de sujet car les primaires ne mangent pas à la cantine.

Le **Jedi** : 2 plats principaux au choix => dont un végétarien

Le **Vendredi** : Choix sur le plat principal y compris sur la garniture (pas de choix féculent et légumes) => cela existait déjà l'an passé et à la rentrée.

Le choix nr 1 reste celui du menu commun, le deuxième est le choix généralement poulet pour le choix du mardi et vendredi, une salade pour le choix du lundi. Le reste qui découlera du choix sera servi aux collégiens.

- Manque de couverts : on a demandé au Prestataire d'en prévoir plus pour éviter les pénuries.
- Réponses rapides et systématiques concernant les demandes envoyées à l'adresse l'E.mail Commission Restauration.

Point 3 : Présentation des points qui restent à traiter (état d'avancement)

- Indication pour les allergènes sur les menus. On demande à ANSAMBLE de travailler sur les prochains menus (période après Février 2016) en ajoutant les informations sur les allergènes présents dans les plats proposés (gluten / arachides / etc...)
- Qualité des produits qui interviennent dans la composition des Produits.
Pour avoir des repas avec de bonnes qualités gustatives, il faut avoir de bons produits.
Nous demandons à avoir périodiquement des informations sur les produits, leur provenance, leur dénomination, leur fournisseur. Faire une fiche par produit.
Accord de ANSAMBLE : ils avaient préparé un document avec des exemples => A finaliser
- Lors d'un changement de composant dans le menu prévu : à ce jour, on n'est pas averti du changement partiel de menu. ANSAMBLE devra avertir la direction du Lycée à chaque changement dû à problème ponctuel d'approvisionnement.

Point 4 : Lecture des demandes faites par les parents depuis la rentrée de Septembre 2015

- Cantine obligatoire pour les enfants qui terminent à 12:30. Ce point a été discuté en réunion du Conseil Directeur du 14/12/2015 : on ne fait pas de dérogation : les enfants mangent et partent après. Si les parents veulent que leurs enfants partent sans déjeuner : le repas ne sera pas remboursé. Il ne faut pas oublier que le repas est important : moment convivial / éducation au goût / éducation à la vie en collectivité / repas équilibré (et c'est aussi bien de manger chaud l'hiver).
- Nettoyage des verres (verres humides et avec une odeur) : on a résolu partiellement le problème pour l'eau qui se trouvaient dans les plateaux : les verres sont maintenant disposés au sec. Il y a encore le problème d'odeur (attention : problème qui n'est pas général) : solution changement du type de verre ?
- Manque de grandes salades parfois : ANSAMBLE indique qu'ils font chaque jour 20 grandes salades : parfois elles partent toutes, parfois il en reste la moitié. ANSAMBLE essaie de faire en sorte que nous n'ayons pas de perte systématique. Et en cas de manque, il y a toujours le « Salade bar » qui est approvisionné en permanence.
- Manque de variété dans les menus : les menus sont affichés sur le site et à la lecture de ceux-ci, on peut dire que la variété existe, nous invitons les enfants à manger de tout au secondaire (mix de la garniture). Les menus sont réalisés pour des périodes de 6 à 7 semaines et sont tous soumis à une diététicienne/nutritionniste indépendante en France : elle fait des remarques sur leur composition à tous les niveaux.

- Problèmes d'hygiène : cheveux dans les assiettes, des verres ou des assiettes mal lavés... Cette remarque avait déjà été formulée lors de la précédente réunion. Nous encourageons à signaler immédiatement les problèmes d'hygiène rencontrés. Pour les verres, nous avons traité de cela précédemment, et pour les cheveux, nous rappelons que les personnels d'Ansamble sont coiffés avec des 'charlottes' : l'apport du cheveu a aussi de grande chance de venir de l'élève.
- Pas de réunion de la commission depuis la fin Mars 2015 = désintéressement des instances. Notre réponse est : le Lycée, La Fondation et le prestataire ont continué à travailler sur les sujets => voir point 2. Aussi nous ne partageons pas cette analyse tronquée sachant que des communications ont été faites entre-temps.
- Refus de servir un plat à un enfant : la réponse à ce cas particulier a été faite à l'intéressé (Voir aussi le début du point 5.
- Taux de matière grasse dans la viande hachée : ANSAMBLE fait remarquer qu'il est difficile de trouver un produit de qualité à un prix correct en Roumanie
- Assiettes pas assez garnies au Primaire : ANSAMBLE répond qu'ils sont légèrement supérieurs aux grammages recommandés. Depuis la suppression du « Goûter » vers 10 heures, les enfants mangent mieux au déjeuner, moins de déchets (et pertes).
- Des parents signalent que la nourriture servie n'est pas bonne : bien que la remarque soit vague et peu explicite, nous avons mené l'enquête auprès des enfants (ceux qui mangent) et la raison était simplement que l'enfant ne mangeait que 3 types plats toute l'année et donc les autres plats qu'il n'aimait pas étaient traduits par les parents comme de la nourriture qui n'est pas bonne.

Point 5 : Nouveaux points à développer / Retour des Elèves, Enseignants et Personnel.

Points à rappeler :

- En cas de problème sur place, on demande aux élèves de discuter avec le responsable sur place, puis éventuellement avec la CPE. Nous ne pouvons plus répondre à certaines remarques (parfois trop vagues) des parents sur des points ponctuels qui peuvent être résolus immédiatement avec les équipes sur place.
- Les menus sont faits avec de la variété et donc on ne peut dire que ce n'est pas bon du simple fait que l'élève ne puisse pas manger les 3 plats qu'il mange tout le temps à la maison.
- Problème du choix au Collège Lycée : on a organisé une rotation entre les différentes classes et donc on il peut y avoir moins de choix en fin de service mais cela concerne une classe et une fois par semaine. Cela fonctionne bien comme nous la confirmer récemment le professeur principal d'une classe de 4ème.
- Les enfants peuvent redemander le plat principal s'ils estiment qu'ils n'ont pas assez mangé.
- Il est interdit de consommer des produits de l'extérieur dans la salle de restaurant (sauf pour les enfants avec un PAI)

Remarque des élèves (autres que celles données par les parents) :

- La qualité a progressé et il n'y a pas de remarque particulière.
- Les lycéens demandent qu'on ne leur impose pas la double garniture (féculent / légumes)

Remarque des enseignants et personnel :

- Ils sont satisfaits de la restauration et avec l'expérience des autres établissements dans le passé, nos enseignants nous indiquent que notre service de restauration est de qualité.
- Demande de plus de variété dans les grandes salades : il existe déjà 3 types de salades.
- Végétarien : il est proposé un choix pour les végétariens mais les enseignants n'ont pas connaissance de cette option. Une communication serait donc faite auprès des enseignants afin qu'ils puissent commander ce plat.
- Supplément de quantité : les enseignants peuvent avoir un supplément de quantité comme les élèves s'ils le demandent (Plat principal + garniture).
- Epices / Condiments : proposer un choix plus élargi. Problème avec les élèves qui s'amuse avec ces produits car à leur portée / Problème avec la restriction du sel et du sucre (donné au coup par coup par le personnel).
- Sauces pour les salades : demande d'avoir un assortiment (vinaigrette / Caesar / Ciboulette-Yaourt....etc).

Point 6 : Questions diverses

- Qualité du pain : le fournisseur de l'an dernier ne peut plus fournir ce que nous avons. Il faudrait que ANSAMBLE se penche sur le problème.
- Repas de Noël : La direction du Lycée et la Fondation ont discuté avec ANSAMBLE pour avoir un repas bien différencié => accord sur la solution proposée par ANSAMBLE. Ce repas a été servi le Vendredi 18 Décembre.
- Communication auprès des parents à améliorer pour informer des changements de qualité, de choix et des tarifs : Le Lycée et la Fondation répondent que cette communication existe par le biais des newsletters (les 2 dernières ont traité entre autres de la restauration) et des compte-rendu de Commission et de Conseil. Il ne faut pas oublier que le Lycée communique beaucoup avec les parents sur divers sujets et on a le risque que les parents ne nous lisent plus ...

PROCHAINE REUNION : Date à proposer par Mme La Proviseure / elle sera avant les vacances de Printemps.

Le 15 Décembre 2015 / Le secrétaire de la Séance : Laurent MATHURIN