

COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE

Le Mardi 31 Mars 2015 s'est tenue la deuxième Commission Restauration de l'année scolaire 2014-2015.

Etaient présents :

- M. HOUILLE, Proviseur,
- Mme EL HARFI, Directrice Adm. et Financière,
- M. LEPAROUX, Proviseur-adjoint,
- M. BAUJON, Directeur de l'école primaire,
- Mme MOCANU, CPE,
- M. MATHURIN, Directeur exécutif,
- M. DUPONT, chef du service de restauration,
- Mme PREDA, représentante de la société Ansamble
- Mme GIGAUDAUT, représentante de la Fondation
- Mme REBOURG, représentante des enseignants de l'école primaire,
- Mme BRIOT, Mme MAZZUCOTELLI, Mme PAIRAULT et Mme PHILIT, représentantes des parents d'élèves,

Absents :

- M. BEN HAMMAM et M. ALOULOU, représentants des élèves
- M. SCHRÖPFER, représentant des enseignants du Secondaire

Rappel de l'ordre du jour :

- 1) Recommandations de la dernière commission de restauration
- 2) Remarques des représentants de parents,
- 3) Remarques des élèves du primaire/du secondaire (suite au conseil des délégués)
- 4) Remarques des enseignants,
- 5) Questions diverses

Point 1 : Recommandations de la dernière commission de restauration

M. HOUILLE, le Proviseur du Lycée français Anna de Noailles, souligne que des évolutions ont été mises en place depuis la dernière commission de restauration :

Certaines demandes antérieures ont ainsi été prises en compte :

- Contrôle des menus par un(e) diététicien(ne) extérieur(e) : la diététicienne fait son travail. Elle a rédigé plusieurs compte-rendu qui seront mis en ligne et consultés sur le site du lycée.
- Introduction du choix du menu à l'école primaire : le vendredi, les élèves de primaire, du CP au CM2 ont le choix de leurs plats.
En outre, le repas du lundi proposé par le service de restauration est désormais une « valeur sûre », un plat qui plait aux élèves.
Un repas à thème (cuisine du monde, repas de Noël...) est proposé une fois par mois.

- Équilibre alimentaire / baisse du sucre et du sel : les dosages de ces deux compléments ont été réduits dans les préparations culinaires.
- Sel/poivre/aromates : les parents interpellent la société Ansamble sur le sel, le poivre et les aromates en libre-service, dans des pots à la disposition des élèves. Outre un problème d'hygiène, cette distribution sans limite pose des questions de régulations de dose. Il serait préférable de donner, à la demande, un sachet de sel hermétique à l'élève comme c'est déjà le cas pour les sachets de sucre. Ce système de distribution pourrait aussi éviter le gaspillage.

Point 2 : Remarques des représentants de parents :

- Mise en place d'une boîte à idées : les parents souhaitent mettre en place une boîte à idées afin de recueillir les suggestions, les remarques mais aussi les critiques des usagers principaux que sont les enfants. Ces réponses seront analysées une fois par mois et devraient aboutir à des propositions. La mise en place de cette boîte ne pose pas de problème et elle pourra être installée rapidement.
- Manque de variétés des menus proposés : il avait été décidé lors de la précédente réunion que « Si un féculent est proposé en accompagnement, il sera systématiquement accompagné d'un légume. ». Or, à la lecture des menus, on remarque qu'il y a parfois trop de légumes dans un menu et pas assez de féculent ou l'inverse (ex. entrée : salade / plat : haricot / fruits en dessert) mais que cette mixité légume/féculent n'est pas respectée car pas suffisamment proposée.
- Surveillance : depuis la dernière réunion, 3 surveillants sont venus renforcer l'équipe de surveillance, permettant ainsi un travail d'éducation au goût plus approfondi.
En outre, des affiches simples et lisibles ont été installées pour rappeler aux élèves les règles de vie dans le réfectoire (ne pas courir, manger assis, ne pas crier...). Ces affiches servent de support au travail éducatif des surveillants.
Les parents, comme les enseignants, signalent que l'accès à l'eau pose problème en raison de certains élèves qui s'amuse à cracher dans les pichets disposés sur les tables. Les surveillants seront vigilants sur ce point.
- Repas des parents : les représentants des parents d'élèves, membres de la commission de restauration ont pris deux repas au restaurant scolaire. ils ont émis les observations suivantes :
 - Quels que soient les plats servis, les portions sont convenables,
 - Le point noir vient de la préparation des poissons : trop sec, avec des arêtes... serait-il possible d'améliorer la cuisson des poissons et d'y ajouter une petite sauce pour nuancer la sécheresse de la chair ?
 - Problème de « qualité perçue » : les plats présentés sont peu appétissants et cela ne les rend pas attractifs. Un effort peut être effectué sur la présentation et le service
 - Les produits utilisés sont jugés de piètre qualité. On semble privilégier les premiers prix sur les produits de base (pâtes/riz/purée...) alors que les parents sont en droit d'attendre une meilleure qualité. Il en est de même pour certains produits carnés, notamment la viande hachée (plus grasse que le standard français)

Il est donc proposé que les produits de base soient des produits de qualité.

Point 3 : Remarques des élèves du primaire/du secondaire (suite au conseil des délégués)

Suite au conseil des délégués des élèves du primaire, M. BAUJON présente les remarques suivantes :

- Les améliorations suite à la 1^{ère} commission restauration sont jugées positivement par les représentants des élèves
- Les élèves évoquent des 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.
- Les élèves aimeraient que le choix proposé le vendredi soit généralisé à tous les autres jours. De même, ils apprécieraient d'avoir des pâtes une fois par semaine et des frites une fois par mois.

Point 4 : Remarques des représentants des enseignants:

- La diversité des plats et le manque de variétés des menus proposés : les enseignants déplorent une certaine lassitude face aux plats proposés aux élèves. Ainsi, la soupe revient trop souvent, au détriment d'autres propositions culinaires. A l'inverse, il n'y a plus de pizzas ni de pâtisserie. D'autre part, les menus proposés ne sont pas toujours adaptés à l'âge des enfants. C'est notamment le cas des tranches de jambon servies entières aux élèves de maternelle alors qu'ils ne savent pas utiliser un couteau. De même, certains produits proposés paraissent de mauvaise qualité. C'est le cas notamment des bâtons de surimi dont la couleur rougeâtre n'est pas appétissante.
- Les enseignants se demandent pourquoi les plats proposés aux élèves du primaire ne sont pas les mêmes que ceux présentés aux élèves du secondaire. Il semblerait plus logique et plus économique d'avoir le même plat principal pour tous les élèves quel que soit leur âge tout en introduisant le choix pour le Secondaire. Cela faciliterait aussi la composition du diner pour les parents.....
- De même, il convient de régler le problème des écarts réguliers entre le menu affiché sur le site ou à l'entrée du réfectoire et ce qui est réellement servi aux usagers. M. DUPONT évoque des difficultés d'approvisionnement. Une information des modifications de menus est essentielle.
- A l'instar de ce que demandent les élèves, les enseignants aimeraient que le choix proposé le vendredi soit généralisé à tous les autres jours ou, à minima, à un 2^{ème} jour de la semaine. De même, on pourrait envisager que le choix sur les entrées et les desserts soit possible tous les jours.
- Les enseignants se plaignent des graves nuisances sonores dans la salle de restauration. Ils s'interrogent sur les projets d'agrandissement de la salle de restauration. La Fondation a déjà fait une estimation des travaux ainsi qu'une proposition pour la localisation.

Point 5 : Questions diverses

La question de la « pollution » sonore est un point qui intéresse l'ensemble des enseignants et des élèves qui éprouvent une gêne importante lors de cette pause, ne leur permettant pas de se détendre, de discuter normalement.

Plusieurs pistes sont proposées et méritent d'être étudiées par le Conseil Directeur de la Fondation et son représentant, M. MATHURIN :

- Le cloisonnement des espaces : cette solution ferait perdre de la place au sol. Le réfectoire serait alors confronté à un manque de places assises, notamment pour les nombreux élèves du Primaire.
- Diffusion de sons naturels ou de musiques apaisante : l'idée de diffuser, à un niveau sonore bas, de la musique douce ou des sons de la nature (chants d'oiseaux, ruisseau, eau qui coule...) pourrait permettre de réguler le niveau sonore général. Malheureusement, les expériences actuelles de diffusion de musique lors des repas à thème ne sont pas probantes car le niveau sonore trop élevé et les musiques diffusées ont un effet excitant sur les élèves.
- Des solutions techniques : le plafond censé isoler acoustiquement la salle de restauration n'est pas efficace actuellement car il n'a pas pu être installé dans sa configuration optimale : les pompiers n'ont pas autorisé notre solution à cause de règlements Incendie roumains contraignants. De ce fait, il convient d'étudier sérieusement et rapidement une solution technique permettant de réduire « la pollution sonore ».

Le Proviseur demande à ce que ce point soit traité au plus tard à la fin août 2015 pour que la rentrée se déroule dans des conditions améliorées pour tous au restaurant scolaire.

Le 31 Mars 2015

Le secrétaire de la Séance

Pierre LEPAROUX