

Compte rendu

Liste des membres présents :

Personnels de direction : M Der Parseghian, Mme Piétrac

Personnels d'enseignement, d'éducation et de santé: Mme Malatray M Briet, M David,
Mme Favre

Personnels de cuisine : M Foret, M Charvet, Mme Doléatto

Parents d'élèves : Mme Marthoud, Mme Luquin

Elèves : Lucas Dubreuil, Lison Nalin

1- Evaluation des progrès de l'accès à la restauration.

- Une file matérialisée par des barrières a été installée dans la cour, et les casiers dans le hall ont été amputés en hauteur afin de faciliter la surveillance des élèves accédant au self et éviter les bousculades comme relevé par les élèves lors du CVC n°1. Quels effets ?
Point de vue élèves : bien pour la rangée de casiers raccourcis. Plus mitigé pour la queue dans la cour, car certains élèves passent par-dessus la barrière en prenant appui sur le banc accolé.
Point de vue de Mme Malatray et de l'équipe de vie scolaire : mieux tout de même.
Mme Favre précise qu'avec l'ancienne organisation, on avait des bousculades et des petites blessures. Avec le nouveau, il n'y a pas eu de blessé pour le moment.
M Briet suggère le déplacement du banc après l'ajout de barrières fixes.
- Accès au self par badgeuse : Mme Piétrac indique que la commande est en cours, avec une utilisation effective prévue en septembre par système biométrique sur le contour de la main.

2- Fréquentation du self

Effectif global en baisse suite à une baisse de l'effectif d'élèves, mais beaucoup plus de personnes qui mangent au ticket (plus de commensaux : enseignants, personnes en formations, intervenants...). En moyenne 600 repas par jour, jusqu'à 50 repas au ticket avec les problèmes que cela entraîne (gestion du stock et des repas préparés car les repas « au ticket » ne sont pas prévisibles)

3- Contenu des plateaux du self

- Remarques des parents d'élèves, relayées par Mmes Marthoud et Luquin :

1°) Pourquoi tous les élèves ne mangent pas la même chose ?

Réponse : parfois, le choix est donné aux élèves ; les derniers n'ont plus forcément le choix, si toutes les personnes avant elles ont pris le même plat.

2°) Fruits « oxydés » : Cf infra.

3°) Problème d'absence de sauce dans les salades

Réponse : la sauce est dessous ! Il faut mélanger !

4°) Moutarde-Ketchup-Mayonnaise : trop rarement.

Réponse : suivi des préconisations ministérielles

5°) Où en est-on des 20% bio-40% local qu'on doit respecter en 2020 ?

Réponse : actuellement, le taux de 40 % de « consommer local » est atteint ; pour le bio, nous n'en sommes qu'à 5-6 %, mais augmentons la part. Utilisation du serveur agri-local, mais travail en direct avec les partenaires locaux également.

6°) Propreté des couverts-Pots à eau

Réponse : Machine à laver obsolète ; elle doit être changée depuis des années. Mme Piétrac indique relancer régulièrement le conseil départemental sur ce matériel dont le changement avait été budgétisé en 2011 (60 000 euros).

7°) Demande d'horloges supplémentaires au self.

Réponse : ce sera évoqué rapidement

- Remarques des élèves :

1°) pain en miches : problème de « trop-pas assez ». Proposition faite d'avoir le choix entre miche et tranches.

Réponse : M Foret évoque la possibilité de passer en 40g par miche au milieu de 60 g.

2°) Plats mélangés type « Pilaf-fruits de mer mélangés » : certains élèves n'aimant pas les fruits de mers n'ont pu manger.

Réponse : M Foret prend en compte la remarque pour essayer de proposer dans ce type de cas des assiettes sans mélange.

- Gaspiillage : environ 60 kg pour 600 repas, soit 100 g par élève actuellement. M Foret indique que plus on donne de choix, moins il y a de gaspiillage.

- Expérimentation des fruits coupés en quarts : les élèves peuvent prendre jusqu'à quatre quarts de fruits. Les parents d'élèves comprennent alors pourquoi certains élèves disent que les fruits sont parfois légèrement oxydés.

- Salad'bar : expérimentation appréciée et pérennisée, qui évite aussi le gaspiillage.

- Animations : opération anti-gaspi, repas italien, semaine du goût, repas libanais, repas allemand

- Proposition des parents d'un affichage « anti-gaspi » à l'année. Des affichages sont actuellement en place mais ils changent régulièrement afin de jouer leur rôle.

4- Besoins identifiés ? Perspectives ?

- Demande des parents de faire passer un questionnaire pour les utilisateurs de la cantine, afin de constater les progrès de la cantine par rapport à il y a 18 mois. M Briet, Mlle Nalin, M Dubreuil, Mme Luquin, Mme Malatray se proposent de construire le questionnaire et d'en assurer le dépouillage.

- Besoin de mise en place d'un trombinoscope en cuisine avec les allergies identifiées. Mme Favre et M Der Parseghian en assurerons rapidement la réalisation.

- Demande de Madame Nallet de savoir où en est l'action « menus » qu'elle avait menée avec certains élèves.

- Demande réitérée au conseil départemental de remplacement de la machine à laver, initialement prévu en 2011.

5- **Commission restauration n°2** : date non posée, prévue en avril-mai 2017

Fin du compte rendu réalisé par M Der Parseghian (principal adjoint)