

Dossier suivi par
Mme VALLADE Céline
Bureau R06

T 02 47 88 10 30

ce.0370037p
@ac-orleans-tours.fr

78 rue des Douets
37095 Tours Cedex 2

COMMISSION RESTAURATION N°2 DU MERCREDI 30 JANVIER 2019

Présents : Mme BALLOT-TONI - Adjoint-Gestionnaire / Mme VALLADE - SAENES Intendance / M. MALZOPPI - Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / Mme IMBERT-PAVAGEAU - CPE / M. BONNIN - AED / Mme MAYORAL - Parent d'élève / M. HERVÉ - Elève / M. BEGEL - Elève / M. ZRIOUIL - Elève

Début de la commission à 13h35.

La problématique de la propreté de la vaisselle est soulevée par les élèves. La SAENES et le chef de cuisine expliquent que le matériel de laverie est ancien et ne lave plus de façon optimale. La vaisselle apparaît sale mais il s'agit le plus souvent de dépôt de calcaire sur les verres et de caféine ou de théine sur les bols. Des analyses bactériologiques sont réalisées tous les mois sur la vaisselle et ces dernières ne présentent aucun retour négatif. Aucun risque de TIAC (toxi-infection alimentaire collective) n'est donc à craindre. Le chef de cuisine précise qu'une rénovation est réalisée à chaque période de vacances scolaires. Les élèves ont noté une amélioration notable sur les bols depuis quelque temps.

Ils se questionnent sur les jours de grève car le personnel arrive à faire un repas chaud le midi mais pas le soir. Il leur est expliqué que les grévistes ne s'annoncent pas en amont et que tout est fait pour qu'un repas chaud soit servi le midi. Par contre, lorsque le cuisinier de service le soir est gréviste, un repas chaud ne peut pas être préparé, ce qui explique le repas froid. L'adjoint gestionnaire explique que lors de la dernière grève, du personnel d'intendance est monté faire le service. Elle n'approuve pas car ce n'est pas représentatif de la grève. Les jours de grèves, il y aura désormais un service froid le midi et le soir. Le chef de cuisine explique qu'il faut quinze personnes pour faire tourner le service de restauration dans de bonnes conditions et que cela devient très vite compliqué dès lors qu'il y a du personnel absent.

Petits-déjeuners:

Les élèves remarquent qu'il n'y a plus de pénurie de céréales au petit-déjeuner mais que le lait reste tiède.

Ils souhaiteraient qu'un petit-déjeuner anglais soit organisé. Le magasinier annonce un petit-déjeuner bio pour le 08 février.

Déjeuners et dîners:

Les élèves se plaignent d'un temps d'attente trop long à la dépose plateaux et que les portes sont ouvertes trop tard le midi. La CPE rétorque que les élèves entrent dans le self avant son heure d'ouverture et sans autorisation. De plus, elle souligne que certains enseignants permettent aux élèves de sortir de cours avant l'heure. L'AED précise que les élèves peuvent attendre dans les halls lorsqu'il pleut et qu'ils n'ont pas nécessité à attendre agglutinés devant le self. Les portes ne seront donc plus ouvertes avant 11h20.

Les élèves redisent leur attachement aux potages et demandent que ceux qui sont le plus appréciés soient produits en plus grande quantité car les derniers n'en ont plus toujours, notamment le "vermicelles-tomates". Ils demandent également à ce qu'un affichage systématique de leur composition soit réalisé. Le chef de cuisine a bien conscience de l'importance de cette signalétique et travaille dessus.

La présence quotidienne et en self service des fruits est également très appréciée. Le chef de cuisine précise que lors de la mise en vitrine réfrigérée, la consommation de fruits était de 20kg par jour. Nous sommes passés à 60kg par jour. Il faut cependant que les élèves (et les adultes) se montrent raisonnables et respectueux de leurs camarades car certains prennent plusieurs fruits ce qui cause une rupture en fin de service.

Les élèves remarquent que l'utilisation des bols pour les salades composées est plus facile que les assiettes plates.

Pour limiter les déchets dans les assiettes, le chef de cuisine réitère sa demande aux élèves de préciser aux personnels de service de remplir plus ou moins l'assiette en fonction de leur appétit. Il souligne également que le fait de déposer les laitages ou fruits non consommés sur un chariot pose le problème de la fraîcheur, et donc du risque de TIAC sur ces produits. Ce système doit cesser. De plus, les élèves ont pris l'habitude de laisser sur les tables ce qu'ils n'ont pas consommés ce qui engendre un surcroît de travail pour les AED qui surveillent le self et pour le personnel de restauration qui le nettoie. Le chef de cuisine précise que les déchets sont collectés puis valorisés pour être transformés en bio gaz dans une usine de méthanisation.

L'adjoint gestionnaire demande qu'il y ait moins de semoule et de boulgour et plus de pommes de terre sous différentes formes. Le magasinier répond qu'il y en a déjà une à deux fois par semaine (frites, pommes de terre rissolées, purée) et le chef de cuisine rappelle qu'il se doit de suivre le GEM-RCN. Il précise également que la purée est faite maison.

Le parent d'élève évoque le cas d'une cuisine centrale qui propose des repas sans viande une fois par semaine, basés sur des protéines végétales de substitution. L'adjoint gestionnaire répond que l'on ne peut pas obliger les gens à ne pas manger de viande. La SAENES évoque la récente loi alimentation qui doit être étudiée. Cette loi parle de ce sujet en demandant aux restaurations scolaires de mettre en place un repas végétarien une fois par semaine. L'adjoint gestionnaire propose alors que tout comme pour les plats de substitution végétariens, un plat de substitution carné soit proposé. Ce qui serait le cas puisque le deuxième plat peut rester carné.

Le magasinier souhaite savoir si les élèves trouvent une différence entre le poisson frais et le poisson surgelé. Les élèves répondent que non. Il est précisé que le poisson surgelé que nous avons au marché est de qualité supérieure.

Menus à thème:

Menus à thème proposés par les élèves: carnaval / mexicain / marocain / pakistanais / petit déjeuner anglais / libanais (fallafels) / thaïlandais (nouilles sautées, pâtes thaï) / poulet tikka massala. Le chef de cuisine explique qu'il préfère faire des plats à thème (burger bar, fajitas...) plutôt qu'un menu complet qui rencontre souvent peu de succès. Les élèves vont dresser une liste de plats spécifiques qui sera remise au chef de cuisine très rapidement. Ce dernier en tiendra compte dans ces prochains menus.

Le magasinier annonce un repas à thème sur le nouvel an chinois le 05 février.

Fin de la commission à 14h55.

La SAENES
Céline Vallade

Le Proviseur
Éric Gommé

