Le 03 octobre 2019

académie Nantes
Éducation nationale

Collège Jean Lurçat

Dossier suivi par :
Mme Coralie BEUVE
Gestionnaire

1 passage Robert Schuman
B.P. 63045
49017 ANGERS Cedex 02

Téléphone
02 41 43 96 61

Fax
02 41 43 38 14

COMPTE – RENDU
COMMISSION RESTAURATION
DU JEUDI 03 OCTOBRE 2019

Etaient présents :

Représentants des lycéens : BRIFFAUD-FERCHAUD Enzo – 1ère
MERESSE Camille – 2nde
DEROUARD Liam – 1ère
BROCHARD Julie – 1ère
CLEMENCEAU Capucine – Tal
DABURON Marie – 1ère
SAMSON Ninon – 1ère
FROBOULET Léo – 2nde
BOUCHEREAU Célestin – 1ère
BENEY Charline – 1ère

Représentants des collégiens : BRIER Lisa -
BRIER Mathéo – 6B
THIAM Thiecka – 6B
AKELE Sophia – 6C

Assistant d'Education collège : M. PERDRIAU Jean Philippe
Assistant d'Education collège : M. LAURENT Victor
Infirmière : Mme VERRON Karine
Chef de cuisine : Mme DONATY Aurélie
Equipe de cuisine : Mme COURTIN Valérie et Mr DUVAL Christophe
Agent d'encadrement : M. DELIEN Bruno
Assistante de gestion : Mme DELANOE Aurélie
Gestionnaire du lycée : Mme GRIFFON Virginie
Gestionnaire du collège : Mme BEUVE Coralie

En préalable de la réunion, il est indiqué aux membres que les repas sont intégralement préparés sur place par une équipe d'agents arrivant dès 6h00 et composée de 3 cuisiniers.

Les éléments exprimés lors du tour de table par les divers représentants sont les suivants :

Qualité des repas	**Positif** - Sentiment général de satisfaction sur la qualité du repas servi Choix du pain : tout le monde apprécie le choix possible entre le pain blanc et le pain rustique. Globalement, le pain est bon.
Diversité des menus	**Positif** – Les menus servis sont dans l'ensemble diversifiés
Quantité dans l'assiette	**Positif** Globalement, les usagers sont satisfaits des quantités servies. *>> il est rappelé aux élèves qu'ils peuvent en demander davantage à l'agent de service et qu'il ne faut pas hésiter à le faire. Il est également précisé que les menus sont élaborés à partir d'une règlementation stricte (plan alimentaire, GEMRCN à respecter) : les quantités servies répondent largement à leurs besoins nutritionnels.*
Equilibre des menus	**Positif** Les menus proposés sont dans l'ensemble équilibrés.
Attente dans la ligne de self	**Négatif –** Le temps d'attente est jugé beaucoup trop long. *>> afin de fluidifier le service au maximum, il est demandé aux élèves terminant à 11h00 de venir déjeuner dès 11h30. En effet, trop peu de personnes déjeunent entre 11h30 et 12h00, compliquant ainsi le service à partir de midi (notamment le mardi).* Les lycéens comprennent que les collégiens soient prioritaires et passent devant les lycéens, mais cela allonge d'autant la durée d'attente.
Installation salade bar	**Positif** – Très apprécié à l'unanimité.

Convivialité au sein du service	**Plutôt positif.** Le bruit est supportable dans l'ensemble, sauf pour les collégiens qui avancent une gêne un peu plus prononcée au niveau sonore. La régulation en salle est quant à elle plus compliquée : il est parfois difficile de trouver de la place : il conviendrait d'ajouter des places et de revoir la configuration (moins de tables de 2 personnes, et davantage de grande tablée) Le temps d'attente au débarrassage des plateaux est jugé convenable.
Tri sélectif	Retour sur la mise en place du tri sélectif depuis la rentrée. **Globalement positif** – Les élèves comprennent l'intérêt pédagogique de cette démarche, même s'ils ajoutent que ce n'est pas forcément évident en pratique (plateau à tenir d'une main, hésitation sur le tri lui-même…) *>> il est précisé que notre configuration des locaux ne se prête pas à la mise en place du tri des déchets, et nous ne disposons pas encore du matériel approprié, mais les équipes avaient la volonté d'impulser cette dynamique de tri auprès des usagers dès la rentrée.* *Des améliorations sur ce point sont attendues très prochainement.*
Système de réservation	**INFO :** changement de la borne de réservation hier – mercredi 02 octobre. L'écran tactil dysfonctionnait et il devenait de plus en plus difficile d'effectuer ses réservations. **RAPPEL fait auprès des lycéens sur l'obligation de réserver leur repas**. Cette réservation est importante pour l'organisation du service – donnée indispensable pour affiner la préparation des repas, garantir le menu affiché sur l'ensemble du service et éviter le gaspillage alimentaire. >> 2 possibilité de gérer ses réservations : ✓ sur internet ou depuis un ordinateur, une tablette ou un Smartphone ✓ via la borne de réservation ***Or, les oublis de réservations ont tendance à se multiplier, surtout les lundis et au retour des vacances.***

Informations diverses :

- ✓ **Politique de développement durable – lutte contre le gaspillage alimentaire en cuisine** : volonté d'avancer sur cette thématique : mise en place prochainement de concertation sur cette thématique. Appel lancé aux volontaires souhaitant s'investir sur cette question. N'hésitez pas à vous faire connaître auprès de la vie scolaire et/ou de l'intendance et à faire remonter vos idées.
  - o **Mise en place de menu végétarien à la restauration** : principe dans l'ensemble compris et approuvé par les usagers à la condition que ça ne soit pas trop souvent.

- ✓ **Repas de Noël** : le jeudi 19 décembre : pensez à réserver votre repas dès la rentrée

- ✓ **Mise en place d'animations à la restauration avec la présence d'un professionnel** :
  - o le vendredi 10 octobre : animation autour d'un menu végétal
  - o le vendredi 28 novembre : animation autour du fromage

A noter :
Une boîte à suggestions est installée à l'intendance afin de recueillir les avis, remarques et suggestions des utilisateurs du self : n'hésitez pas à l'utiliser pour nous faire part de vos remarques et idées.

Merci à chacun pour sa collaboration.