



## **Compte rendu Commission de restauration du mardi 19 janvier 2021**

Personnes présentes :

- Mr Véricel, Chef d'établissement.
- Mr Latieule, Président de l'OGEC
- Mme Mulas, Directrice adjointe
- Mme Guilnard et Mr David de la société Newrest
- Mr Douay et Mme Plaut du CEDRE
- M.Saidou (chef cuisinier).
- Mr Renault, attaché de gestion
- M. Duclos Co-animateur pédagogique du primaire.

*Début de la commission 17H15 par visio conférence*

### ELEVES (élémentaire et collège) points positifs

- Les menus sont différents et équilibrés.
- les repas à thèmes sont appréciés (avec les décorations).
- Les dames de la cantine et David sont gentils.
- C'est bien d'être servis par les dames.
- On est servi assez vite.
- Les aliments "bio" et "fait maison" sont appréciés.

### ELEVES (élémentaire et collège) points négatifs

- Trop de bruit, pas assez de temps pour manger et le personnel nous demande de nous dépêcher.
  - *Réponse de Mr Véricel*

Dans les conditions actuelles, il est difficile de pouvoir proposer un repas en cantine sans avoir certaines contraintes. L'espace de restauration pose également le problème du temps depuis des années (nombre de places limité).



- On ne peut pas changer de binôme.

Réponse de Mr Véricel

Les conditions sanitaires actuelles sont trop contraignantes pour les changements de binôme.

- On ne peut pas choisir notre entrée et notre dessert.

- Réponse de David

Le contexte sanitaire impose certaines précautions, cela évite que les élèves de l'élémentaire ne touchent à tout.

- Pas de sel, ni de poivre.

- Réponse de David

Cela a été vu avec Mr Véricel. Afin de limiter que les élèves ne touchent à tout en se servant (règles sanitaires face aux conditions actuelles).

- On n'a pas de rab.

Réponse de David

Vu le contexte sanitaire actuel, ni les élèves et ni les adultes ne peuvent se resservir. Il faudrait une personne supplémentaire, cela engendre un surcout pour l'établissement. De plus son équipe travaille déjà à flux tendu.

- Trop de repas végétarien

- Réponse de David

1 fois par semaine, les établissements scolaires doivent proposer un menu végétarien (demande de l'Education Nationale).

### Les Parents (collège)

Une minorité de parents a ressenti une baisse de qualité, mais pour la grande majorité les menus sont variés, équilibrés et bons.



### Réponse de David

1/2h de production en moins car la cantine débute maintenant à 11h. David évoque peut être le fait d'utiliser par exemple des carottes râpées en sachet et non plus râpées par son équipe. Peut-être aussi dû à la frustration des élèves qui ne peuvent choisir les entrées et les desserts.

### Le Personnel de l'Institution

Equipe : Très satisfait du chef cuisinier et de son équipe et conscient des difficultés actuelles liées aux normes sanitaires.

Repas : Pour les adultes : bons repas, assez copieux, variés.

### Questions des élèves (élémentaire et collège)

- CM2 : Peut-on avoir des bouteilles d'eau comme les collégiens.

- Réponse de David

Beaucoup trop de gaspillage l'année dernière à table et des bouteilles étaient retrouvées sur la cour.

- Peut-on avoir plus de poissons panés et de nuggets.

- Réponse de David

David va prendre en compte cette demande, mais l'éducation alimentaire passe également par des repas avec du "vrai" poisson.

### Intervention de Mr Véricel

Mr Véricel remercie David et son équipe pour le travail mené chaque jour pour assurer une restauration de bonne qualité.

### Intervention de Mr Latieule

Mr Latieule s'associe à Mr Véricel dans les remerciements.

Mr latieule évoque également :



La société Newrest va être mise en concurrence à la rentrée prochaine (en lien avec le CEDRE).

Les frais fixes de restauration payés par l'établissement pendant le COVID n'ont pu être facturés aux parents. De ce fait, avec plusieurs présidents d'OGEC d'accord sur ce point, il sera demandé dans le nouveau contrat de restauration, une clause afin de ne pas supporter ses frais en cas de nouveau "COVID".