COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE du 18/11/2022

Sur 09 représentants des élèves du secondaire, 6 présents (pas de représentant de 5ème, ni de 3ème)

Sur 3 représentants des familles du primaire et du secondaire, 3 présents !

Représentants des adultes utilisateurs, Madame Anne-Marie RAMOS et Monsieur Philippe VELLA

Messieurs GOUAZ et AUFFRAY pour la société ELIOR présents + la représentante de l'application « Too Good To go »

Madame LALANDE absente excusée ainsi que les RDN et Madame BONNEMAIN

1-Propos introductifs sur la négociation tarifaire exemplaire menée avec la société ELIOR qui a permis une maîtrise des coûts demandés aux familles. Rappel également de la décision prise par l'OGEC de ne pas répercuter l'intégralité de l'augmentation négociée.

2-Information sur les utilisateurs du self : 93% d'élèves du primaire, 82% du collège et 55% du lycée. Le % des adultes n'est pas connu, mais, selon Monsieur AUFFRAY, le taux de fréquentation est satisfaisant.

3-Constat est dressé d'une bonne progression au sujet des distributeurs de serviettes, des pains individuels et du lavage des mains…même si on nous informe qu'il y aurait quelques réfractaires au lavage !

4- Bilan des élèves : La purée , les yaourts aux fruits, la semoule, les boulettes, la soupe donnent satisfaction.Une demande très forte est formulée afin d'avoir des frites en semaine(Monsieur AUFFRAY répond que cela n'était pas possible à cause d'un problème d'évacuation des huiles usagées. Ce problème est réglé, il sera possible d'accéder à la demande des élèves)

En revanche il est impératif que le repas VEGETARIEN hebdomadaire soit plus attractif. Le principe de ce repas convient et il est compris. La société ELIOR s'engage à rapidement améliorer cette prestation. Comme le souligne unereprésentante de l'APEL *« on mange d'abord avec les yeux ! »*

5-Bilan de l'APEL **:** L'APEL a sollicité la possibilité de déjeuner au self la semaine 45.Suite à cela l'APEL reconnait la qualité des produits proposés, constate la présence de produits frais. Le bilan global est satisfaisant.

L'objectif fixé par la loi Egalim n'est pas de simplement supprimer les protéines animales du menu habituel mais de diversifier les apports en protéines. Le repas végétarien testé lors de notre visite ne proposait pas une alternative suffisante en protéines végétales. Sur ce point des améliorations sont attendues.

6-Des remarques « en vrac » de la part des élèves :

*lorsque les assiettes sont préparées trop à l'avance elles sont à peine tièdes : ELIOR va sensibiliser ses personnels pour remédier à cet inconfort.

*quelles sont les règles pour obtenir une ration supplémentaire de légumes ou féculents ? Se déplacer et en faire la demande aux personnels en charge du service : ELIOR va également sensibiliser ses personnels à ce sujet.

7-**Too Good To go**

Mise en place prévue début 2023

Le panier surprise (plat chaud+entrée+dessert) est évalué à 3,20€

Les objectifs : revaloriser les repas plutôt que de les jeter, réduire l'insécurité alimentaire des étudiants et des personnes fragiles économiquement

Il est impératif que des lycéen-ne-s se mobilisent pour assurer la distribution au sein de l'établissement

Un partenariat est à inventer avec l'APEL pour l'achat des contenants biodégradables (250 pièces= 64,80€ TTC

8- Prochaine réunion : VENDREDI 14 Avril 2023 à 17h30

La réunion qui a débuté à 17h30 se termine à 19H15.

Philippe VELLA / Catherine LALANDE

Notre-Dame des Missions / Saint-Pierre