

Commission restauration

7 décembre 2016

Présents

➤ Sébastien Grollier	Représentant personnel IATOSS
➤ Frédéric Demé	Gestionnaire
➤ Nelly Nguyen	Fondée de pouvoir
➤ Jean François Hauret	Second de cuisine
➤ Christelle Aubert	Antenne régionale du Mans
➤ Bruno Gandon	Antenne régionale du Mans
➤ Oriane Chesneau	Infirmière (quitte la réunion à 12 heures)
➤ Anaëlle Suffissais	Elue CVL-DP
➤ Bérénice Noury	Elue CVL-Interne
➤ Lina Chaudemanche	Elue CVL
➤ Julie Mansiet	CPE
➤ Christophe Hermanovits	Cuisinier
➤ Roger Guillemin	Chef de cuisine
➤ Laurence Robineau	Représentante UNAAPE
➤ Dominique Hertz	Représentant FCPE

INTRODUCTION	2
1. LA PAROLE AUX ELEVES :	2
2. LA PAROLE AUX PARENTS D'ELEVES :	3
3. LA PAROLE AUX CUISINIERS.....	5

introduction

L'objectif de la commission est de faire un point de trimestre sur le ressenti de la restauration (y compris sur l'internat), et le service rendu.

L'équipe est là pour écouter les critiques positives et négatives

C'est un lieu d'échange pour faire vivre ce service.

Monsieur Demé souligne que nous avons 1300 repas le midi, 180 internes, donc 180 PDJ et dîners par jour

L'équipe se compose de 11 personnes

- ✓ Chef cuisine
- ✓ Second de cuisine
- ✓ Deux cuisiniers
- ✓ Deux magasiniers
- ✓ Un plongeur
- ✓ Quatre aides cuisine
- ✓ Actuellement quatre contractuels en remplacement (ce qui représente une perte horaire de 20 heures hebdomadaires)

Depuis peu le « menu conseillé » a été remis à l'ordre du jour. Nous sommes en train de repenser la signalétique. A la rentrée de janvier la configuration de la zone de distribution sera modifiée pour permettre une meilleure fluidité des convives.

1. La parole aux élèves :

- Les légumes en libre service sont très appréciés.
- L'année dernière des yaourts et fromages bios étaient proposés, ne le sont plus cette année, c'est dommage.
 - ⇒ M Demé souligne que le bio est une forte demande régionale. Nous avons officiellement des seuils à atteindre. On s'inscrit dans cette démarche. Nous menons cette réflexion. Nous aurons des statistiques à sortir. Nous sommes dans l'analyse.
 - ⇒ M Hermanovits indique que nous proposons une fois tous les 15 jours un menu bio complet
 - ⇒ M Gandon complète le propos : il faut tendre vers 100% de produits nationaux et 50% de produits régionaux .Il vaut mieux travailler tout au long de l'année avec le bio. Que de faire un menu complet une fois.
- M Demé dit que lorsque l'on instaure du bio on n'est pas forcément plus cher. Il rappelle que sur le prix du repas il y a des charges en plus de la nourriture. La part alimentaire doit représenter moins de 2 euros. La problématique est de savoir ou acheter, comment acheter et ne pas gâcher.
- Si les fruits étaient bios cela permettrait de manger la peau.
- Le « dérochage » est bien perçu par les élèves. Permet de faire plus attention
- Au niveau des menus qui changent, les nuggets étaient une très bonne idée.
- Si on ne prend pas de viande, on est obligé de faire la queue pour avoir les légumes. Il faut prévoir assiettes au niveau du bar à légumes.
- Saint nectaire laitier sous vide : présence de mois. Emmental sous sachet, trop gras
- Impression à 13 heures de ne rien avoir à manger. Ecart entre ce qui est affiché et ce qui reste. En cas de rupture en effet, on est plus dans le menu officiel.
 - ⇒ M Demé indique qu'il convient de porter une vigilance accrue à la régularité d'approvisionnements.

- ⇒ *L'équipe cuisine prépare un effectif potentiel. Les agents n'ont pas tous les éléments. Une des méthodes pour réguler ça serait la réservation. Ils pourraient connaître l'effectif attendu chaque jour. Nous avons 2000 rationnaires potentiels*
- ⇒ *Cet aspect ne nous aide pas à approcher le bon effectif*
- Les repas du soir sont plus variés que ceux du midi, les desserts changent également le soir : la formule du soir convient mieux
- Au niveau du petit déjeuner, le jus d'orange n'est pas bon. Un problème de réglage de machine ? Un problème de prix ? Le changement de confitures a été particulièrement apprécié. Le café est trop amer. Le pain est vraiment mieux.
- Il faudrait vraiment pouvoir limiter le pain.
- Bouchons autour du lait et du jus d'orange et l'eau les matins.
- ⇒ *A partir du mois de janvier, réimplantation des meubles. Façon de se servir différente. La fluidité sera également revue pour le petit déjeuner.*
- Problèmes de place par rapport à l'année dernière.
 - ⇒ *Mise en place de la sandwicherie dans le réfectoire, nous avons perdu 40 places.*
- Conséquences du dérochage : au niveau de la plonge un peu moins de travail.
 - ⇒ M Gandon précise que au niveau du tri sélectif il est possible de valoriser les déchets. Différence entre compostage et métallisation. On paie la collecte des déchets. On ne peut pas récupérer d'argent. Pour l'instant c'est un cout supplémentaire. Le système du composte est très lourd, pas vraiment ce que la Région met en avant.
 - ⇒ Le pain qui est jeté était donné à une association. Cet été l'association a stoppé. Ils viennent de remettre en marche la collecte sur la communauté urbaine du Mans. Nous reprendrons contact avec cette association
 - ⇒ Si les déchets partent vers un élevage, il faut prévenir la région.
- M Demé ajoute que moins il y aura de gâchis et plus on pourra investir l'argent dans la qualité. Il faut que l'argent que la famille donne soit injecté dans la qualité

2. La parole aux parents d'élèves :

Critique qui revient souvent attente et manque de choix.

- Retour sur la qualité : elle a évolué positivement depuis la rentrée. Avec à noter moins de gaspillage
- Bémol sur la file d'attente. Curieusement il semble exister une corrélation entre l'attente et le chargement des plateaux en nourriture. Les parents pensent que l'attente se situe autour de 40 min.
 - ⇒ Les chronométrages effectués ne dépassent pas 25 minutes. Les élèves ne doivent pas compter le temps qu'ils mettent à quitter les bâtiments pour se rendre dans la queue.
 - ⇒ Les blocages des badges peuvent augmenter l'attente lorsque certains ne respectent pas les horaires. Ces manipulations restent compliquées au regard du nombre de classes.

- ⇒ Monsieur Gandon dit que les temps d'attente sont les mêmes dans les autres établissements. La région préconise 30 min assis à table, en règle générale c'est 20 minutes .Ici cela reste correct.
- ⇒ Le fait que les professeurs passent en priorité est soulevé.
- Retour sur la variété à 13 heures
 - ⇒ Il semble que certains élèves qui ne veulent pas manger de porc n'ont plus le choix à 13 heures. Monsieur Hauret est surpris car il reste toujours du poisson.
 - ⇒ Variété : alternance entre riz et semoule en début d'année .M Demé souligne que c'est une critique importante, à laquelle il convient de remédier
 - M Hermanovits rappelle que à chaque fois qu'il a été mis de la semoule, de la sauce a été proposée en accompagnement.
 - M Guillemin indique que en septembre on faisait encore 100 kg de féculents, à ce jour on est à 80 kg.
 - La mise en place du légume bar a été un peu longue. Idéalement il faudrait pouvoir se resservir, mais la configuration des locaux ne s'y prête pas.
 - Soupes, une seule fois depuis le début d'année, elle était trop salée : M Hauret se « dénonce », il a eu la main trop lourde.
- Les élèves voudraient le sel en libre service, M Gandon dit que réglementairement c'est possible, mais il faut que ce soit proche d'un adulte.
- Lors de la commission précédente l'année dernière les problèmes de café et de jus avaient déjà été abordés.
- Les parents insistent sur le fait qu'il y a deux files et que les choix ne sont pas les mêmes sur chacune.
 - ⇒ M Hermanovits dit que lorsque qu'il remplit les armoires, il divise en deux parts égales : normalement au niveau des bains maries ils ont l'équivalent. Il se peut qu'il y ait des plats qui partent plus vite d'un côté que de l'autre ou que le temps d'un rechargement le choix soit différent. Les élèves soulignent que c'est surtout au niveau des fruits et des desserts que cela se voit.
 - ⇒ M Demé indique que sur le réapprovisionnement nous devons être vigilants.
- Sandwicherie : très appréciée.
 - ⇒ Limite actuelle à trois sandwiches par élève et par semaine. En baissant le nombre on multiplie ceux qui peuvent y aller.
 - ⇒ Problème de réservation compliqué
 - ⇒ Décision de limiter le nombre de sandwiches à deux par semaine et réduction du délai de réservation pour permettre l'accès au plus grand nombre.
 - ⇒ Sandwichs pas assez diversifiés, desserts et boissons pas forcément très diversifiés non plus
 - Attention il s'agit d'une sandwicherie, il y a quatre choix différents, autant sur les desserts, le sentiment de manque de diversité est probablement dû à une consommation trop importante.
 - ⇒ Sandwichs : problème de place. On ne peut pas pousser les murs.....
 - ⇒ Le surimi n'est pas bon : l'équipe va essayer le thon (sandwich qui avaient déjà été proposés à une époque)
- Facturation : des parents prélevés ont eu un avis de paiement.
 - ⇒ Le document qui était juste informatif a été mal compris par les parents. Ce document va être modifié dans sa formulation.
- Absence des menus sur le site.
 - ⇒ Sont actuellement sur le site, il s'agit d'une mise en route de début d'année en raison de l'arrivée de personnes nouvelles.
 - ⇒ M Hermanovits tape le menu et l'envoie à M Grollier qui le met en ligne. Le menu conseillé est en rouge.

- Les parents suggèrent de profiter du site pour présenter photos, légumes bar, salade bar, et journées à thème.

3. La parole aux cuisiniers

- Vont appliquer les plans alimentaires
- Deux fois par semaine ils proposeront des pâtisseries maison. Retour sur les desserts individuels.
 - ⇒ Les élèves estiment que les desserts en libre service ce n'était pas bien.
 - ⇒ M Gandon insiste quand même sur le fait que les individuels engendrent plus de préparation, plus de manutention. Le service à l'assiette génère également un gaspillage plus important.
- Entrées : il n'y a plus aujourd'hui que du frais, ce qui entraîne énormément de travail en plus. M Hauret indique aux élèves qu'il faut faire remonter l'information à leurs camarades.
- Une signalétique spécifique est en cours de finalisation des affiches seront mises devant le plat conseillé. Les desserts maison seront également affichés. La région a également fourni des supports.

Monsieur Demé insiste sur le fait que la mise en place de la commission restauration a été voulue pour aborder un peu tout, les approvisionnements, les déchets, pas seulement les menus. Nous avons besoin de tout le monde. Chacun à sa façon va faire progresser le service.

Une autre commission sera organisée en mars/avril.

Nous continuons à écouter les critiques positives et négatives

Après des échanges constructifs, la rencontre s'est poursuivie d'un repas en commun.

Merci à chacun pour sa participation