

COMMISSION DE RESTAURATION – LA PERVERIE

19 Novembre 2020

Présents

Pour l'Établissement : Christophe Corda, Chef d'établissement Secondaire, Agnès Gauthiérot, directrice de l'école, Mme LEBRETON, Responsable de Vie Scolaire.

Pour la Restauration : Nathalie Rehel, Responsable Scolarest – Kevin Bernardeau, Chef de cuisine.

Pour l'APEL Secondaire : Madame Bruneau.

Pour l'APEL maternel et élémentaire : Laurent Delporte.

Pour les élèves : Nynha Pineau, Riwallon Anezo, Romano Morisson représentants des collégiens, lycéens et internes.

Monsieur Corda ouvre la réunion en remerciant chaleureusement Mme Réhel et les membres de son équipe pour toutes les adaptations, efforts et bienveillance dont ils ont su faire preuve en cette période si compliquée. Le protocole nous oblige à limiter les flux dans l'espace de restauration également. C'est pourquoi les élèves sont répartis par niveau dans les différents espaces.

Remontées des élèves de l'école maternelle et l'école élémentaire au travers des délégués représentés par Mme Gauthiérot :

« C'est très bon », « on peut se servir et se resservir », « choix des entrées et des desserts variés », « les élèves apprécient les fruits à volonté », « parfois viande trop sèche ou trop gras », « variété de poissons plus importants », « avoir la possibilité de créer un menu de la semaine », « avoir plus de légumes », « aimeraient avoir le privilège de manger une fois dans l'année comme des collégiens », « manque de couverts, couteaux. ».

Remarques des élèves du secondaire :

Les collégiens et lycéens notent que les repas sont bons, voire très bons, et que l'amélioration est constante. Ils apprécient la gentillesse de l'équipe de restauration. (Mme Réhel précise que l'équipe est présente dans la salle de restauration et que cela facilite les relations avec les élèves). Les internes sont très contents du goûter qui leur est proposé et apprécient le dîner du jeudi souvent plus festif.

Les lycéens aimeraient avoir un repas végétarien par semaine.

Au Chalet ils demandent s'il serait possible de proposer une pasta-box végétarienne.

Ils réclament également la reprise des repas à thème.



Questions et réactions de l'Apel

- « avoir la possibilité de créer un menu de la semaine », très belle idée des élèves et une belle opportunité de les sensibiliser sur plusieurs sujets : les règles alimentaires, quels plats équilibrés prendre pour son repas, comment lutter contre le gaspillage, ...
- Menu végétarien : proposé une fois par semaine
- Quelle est l'origine des produits proposés à la cantine (viande, poisson, légumes.)
- Les fruits : quelle est la provenance et l'entretien des fruits dans la mesure où ils ne sont pas bio ?
- Nouveaux parents : Importance de la communication, il y a entre 30 et 50 nouvelles familles à l'école qui disposent de peu d'informations sur la cantine et son fonctionnement. Il y a uniquement la diffusion des menus chaque mois sur le site de l'école (rubrique cantine). Il serait utile d'apporter de l'information.
- Dans le contexte actuel, est-il envisageable de proposer à chaque classe du primaire des ateliers cuisines dans le cadre de Noël ? Chaque élève pourrait ramener à la maison ses biscuits ou une petite brioche par exemple.

Réponse : la société de restauration Scolarest privilégie les circuits d'approvisionnement courts, la région pays de la Loire est un grand producteur de fruits et légumes. Poissons et viandes proviennent de filières très contrôlées. Le passage au « bio » entraînerait une hausse très sensible des tarifs.

Noël : c'est en cours de préparation et au libre choix du professeur. Il ne sera pas possible pour chaque classe de faire un atelier d'ici Noël malheureusement.

Actions diverses et futures :

- La charte alimentaire de la cantine et la présentation des actions seront envoyées à M Delporte.
- Visite de la cantine (cuisine et salle de restauration) quand la situation le permettra.
- L'APEL du primaire propose d'accompagner et de soutenir les actions de communication de la cantine. Réunion à organiser pour accompagner ce sujet et répondre aux besoins d'information des parents. Un sondage auprès des parents pourrait être envisagé ainsi que d'autres actions.
- Mise en place par Scolarest d'un système de tri pour débarrasser les plateaux des enfants d'ici janvier (à confirmer). Madame Réhel demandera le concours des élèves du groupe « éco Perv » du 2nd° pour communiquer auprès de leurs camarades.

→→→→ Prochain repas à thème : repas américain le 18 décembre