



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION COLLEGE 12/02/19

| | |
|---|-------------------------------|
| Représentant l'Institut | M. Moulin |
| Représentant les collégiens | Elèves de 6ème-5ème-4ème-3ème |
| Représentant les parents APEL | Mme Sepulveda |
| Représentant le prestataire SODEXO Responsable des sites St Louis-St Clément, Notre Dame, Sacré-Cœur | M. Boulain |
| Responsable régional | M. Bourreille |

- Après un tour de table, les élèves sont invités à s'exprimer et se disent « plutôt satisfaits » de la qualité de la restauration et des plats proposés. Ils notent une bonne évolution au fil des ans.
- Les élèves soulèvent ensuite les points suivants :

-->La quantité des portions parfois insuffisante : M. Boulain explique que les portions sont dosées selon les grammages recommandés par l'Education Nationale et rappelle que les élèves peuvent être resservis en féculents et légumes et qu'ils ne doivent pas hésiter à le demander.

-->Le manque d'assaisonnement/de sel de certains plats : les normes sont respectées. M. Boulain est prêt à envisager la mise à disposition de dosettes de sel, que les élèves pourraient venir demander, après avoir goûté leur plat.

-->Les plats parfois froids : M. Boulain se dit surpris de cette remarque et va étudier la question. Il est parfois difficile de trouver le bon timing entre le moment où le plat est posé sur le comptoir et le moment où l'élève le met dans son plateau. Il encourage les élèves à venir le voir lorsqu'ils constatent le problème et à ne pas hésiter à utiliser les micro-ondes, à disposition de tous.

-->La différence entre le 1^{er} et le 2^{ème} service lorsque des plats/desserts « à succès » sont proposés (donuts, pizzas,...). Les élèves déjeunant en fin de service ne sont pas servis, faute de quantité suffisante : M. Boulain demande aux élèves de signaler ces cas, afin d'identifier les plats/desserts concernés et pouvoir mieux adapter les quantités la fois suivante.

-->La difficulté à garder les lieux propres, le nombre important de verres, couverts et aliments au sol : M. Bourreille explique que le nettoyage ne peut se faire qu'en fin de service. Il encourage les élèves à se responsabiliser pour améliorer la propreté, notamment de la salle de réfectoire et de la table de débarrasage.

Les élèves proposent de mettre de nouveau en place une Commission Brigade Self, composée d'élèves volontaires pour sensibiliser leurs camarades sur ce point.

- Pour finir :

-->M. Bourreille confirme une volonté de mesurer les quantités gaspillées, pour une communication pertinente sur le sujet et une meilleure prise de conscience.

-->Concernant le tri des déchets, les élèves proposent que les éco-délégués puissent agir en trouvant des solutions pour aider et inciter chacun à mieux trier.