

Compte Rendu de la Commission Restauration du 12 novembre 2020

Étaient présents (en présentiel ou en visioconférence) :

Administration: Dorothee Lageiste, Intendante, Cécile Gagneur, Directrice de l'École Primaire.

Enseignants : Sylvie Miquel, CM1/CM2, Fenny Rutgers, enseignante en Primaire, section NL.

C'Midy : Guillaume Benoit, Responsable de secteur, Justine Guesdon, Responsable du site du Lycée International, Jean-Jacques Motard, Chef de Cuisine et Nicaise Bianchi, Agent.

Représentants de l'APELI : Delphine Flies-Reiss et Dany Martins - excusée Céline Meneiro.

Élèves :

Primaire : 2 élèves.

Collège : DAURIAC Margaux, ZANELLI Diego

Lycée : FUSARI Riccardo, MOULET Thomas, DE MIRANDA SANTOS Vinicius

Madame Lageiste ouvre la Commission à 9h.

L'APELI propose d'une part de rédiger le compte rendu et d'autre part, après sa validation par C'Midy et l'Administration, de le diffuser aux familles. Ceci est accepté par l'ensemble des participants.

Monsieur Benoit explique que compte tenu de la situation sanitaire, les rentrées scolaires particulières de septembre et de novembre, n'ont pas permis d'organiser une Commission Restauration plus tôt, c'est ce qui explique cette rencontre un peu tardive. Dans l'objectif de concevoir ensemble les menus, il faudrait se réunir à nouveau dans un mois environ pour planifier les menus de la période janvier/février. Il reste à ce jour à voir ensemble les menus des 4 dernières semaines avant les congés de décembre.

Monsieur Benoit explique que le cahier des charges de C'Midy offre une large place aux produits locaux, bio et labellisés. Au fil des 7 années de partenariat avec le Département, le pourcentage de ces produits augmente, d'ailleurs Monsieur Benoit propose une petite synthèse permettant d'illustrer cette évolution que nous pourrions joindre au compte rendu (voir pièce jointe).

Si la Commission le souhaite, lors des prochaines rencontres, Monsieur Benoit pourrait inviter d'autres personnes de C'Midy afin de parler plus spécifiquement d'un sujet plus en détail, comme par exemple pour l'élaboration des menus, il propose de convier leur diététicienne.

Les menus : 7 choix sont présentés au Département, lors de la Commission Départementale, 5 choix y sont retenus puis ces 5 choix sont représentés en Commission Restauration des établissements afin d'arrêter un choix de 3 propositions. Les menus sont donc adaptés en fonction des établissements.

Actuellement, C'Midy adapte ses menus et ses produits majoritairement présentés à la pièce. Ceci afin de mieux maîtriser la sécurité sanitaire et de faciliter le passage au service en cette période de COVID. Ces aménagements décidés conjointement avec les référents du Lycée et du département des Yvelines ont permis de maintenir un service de restauration dans le plus strict respect du protocole sanitaire. A noter que les mercredis la baisse d'effectif permet aux équipes de C'Midy de proposer des produits plus élaborés en ligne avec l'offre initiale.

Madame Lageiste demande à Monsieur Motard quels sont les aliments préférés des élèves du Lycée International (LI) ?

Monsieur Motard répond que les élèves préfèrent les frites, les pâtes, le riz, les épinards et précise que les élèves de l'établissement ne sont pas difficiles.

Les choix dans les propositions des menus sont dirigés, c'est à dire si on propose des crudités en entrée alors les enfants auront le choix entre 2 ou 3 crudités, si l'entrée est protéinée alors les propositions ne seront que protéinées.

Pour les garnitures cela est différent et sont proposés soient des féculents soit des légumes.

Madame Lageiste demande s'il est possible que les élèves proposent une thématique pour un menu, Monsieur Benoit répond que cela est possible si cela est fait avec une anticipation d'un mois en raison des délais d'étude de faisabilité et des délais envers les fournisseurs.

Un menu des chefs est organisé une fois par mois : il est proposé par exemple une volaille et le Chef de cuisine à partir de cet ingrédient pourra réaliser un plat de son choix.

Questions/ Réponses :

Q : les différents participants demandent à C'Midy où en sont les repas de sections pour cette année ?

R : le 26 novembre prochain, il y aura un repas de section américaine.

Q : afin d'avoir les 14 repas de sections, il est demandé s'il était possible de faire un repas de section toutes les 3 semaines par exemple.

R : le calendrier va être revu et actualisé.

Q : pourquoi les menus ne sont pas disponibles sur le site SoHappy ?

R : depuis ce jour, les menus pour les collégiens sont disponibles sur l'application SoHappy. Pour les élèves du Primaire et du Lycée, les équipes y travaillent et cela devrait fonctionner sous peu.

L'APELI précise qu'elle met les menus en ligne sur son site. Madame Lageiste va voir s'il est possible de les mettre également sur le site du LI ou sur OZE.

Après cette réunion, C'Midy a ajouté au compte rendu que le menu est affiché à l'entrée de chaque self et, est désormais également disposé dans les points stratégiques de l'établissement.

Q : il y a un problème dans les queues pour la cantine, il y a beaucoup trop de monde, pourquoi ?

R : trop d'élèves ne respectent pas le « code couleur », les élèves se précipitent au self et cela crée des files trop importantes.

RAPPEL IMPORTANT : pour la sécurité de tous, les élèves doivent absolument déjeuner à l'heure « code couleur » précisée sur leur emploi du temps, le respect d'horaire permet la bonne gestion des flux, sans ce respect, les files d'attente sont trop grandes.

Q : serait-il possible de revoir l'installation des tables car les lycéens aimeraient davantage se retrouver à table entre amis ?

R : tous les adultes sont sensibles aux difficultés que vivent les jeunes actuellement, ils sont bien conscients qu'ils leur demandent beaucoup mais en raison de la situation une souplesse dans la distanciation n'est vraiment pas possible.

Q : problème de quantité pour les lycéens, par exemple une seule cuillère de pâtes dans l'assiette, comme il n'est plus possible de se resservir, que peuvent faire les élèves ?

R : il n'y a plus de rab pour éviter le brassage d'élèves. On peut demander aux agents à avoir plus dans son assiette.

L'APELI précise que cela n'est pas toujours entendu, C'Midy s'engage à repasser cette instruction aux équipes.

Q : est-il possible pour les élèves de prendre deux compotes ? Compote car si celle-ci n'est pas consommée sur l'heure, elle peut-être consommée plus tard dans la journée et ainsi on éviterait le gaspillage.

R : C'Midy propose une seule compote pour le dessert en droite lignée avec ses engagements contractuels et précise que le « goûter » ne fait pas partie de la prestation.

Q : le pain n'est pas bon et est de plus en plus petit, pourquoi ?

R : C'Midy reconnaît que la qualité du pain peut être améliorée au LI malgré l'actuel respect des labels (pain bio, farine T80), en revanche son grammage est toujours de 40 g comme prévu contractuellement, même s'il est précisé que dans d'autres établissements les pains sont commandés en 50 g à condition qu'il soit consommé.

Le pain est actuellement semi-industriel, C'Midy travaille avec un artisan boulanger depuis près d'un an pour d'autres établissements et après une étude ce boulanger devrait pouvoir fournir le LI en pain. Des pains à trancher sur place seraient livrés puis tranchés par tranche de 20 g. Cela permettra aux enfants de prendre une ou deux tranches de pain, le pain sera meilleur et on limitera ainsi le gaspillage.

Les lycéens présents précisent qu'actuellement ils peuvent avoir deux pains s'ils en font la demande.

Après cette réunion, C'Midy a ajouté au compte rendu qu'ils ne notaient pas de manque de pain en fin de service sur le Lycée International.

Avant la crise et jusqu'au moment où les enseignants déjeunaient à la demi-pension, une enseignante précise que beaucoup de collègues avaient décidé de ne plus déjeuner à la cantine. En effet, une baisse de qualité avait été notée suite à l'arrivée de C'Midy. Elle indique que le choix était pauvre et précise également le manque de yaourts naturels et de fruits.

A cette remarque, l'APELI rappelle que lors de la commission de février 2020 et à la demande des élèves, il avait été demandé la proposition systématique d'un fruit et C'Midy s'était engagé à le faire.

C'Midy pourra le faire mais précise que les élèves devront en revanche choisir entre un dessert ou un fruit, C'Midy précise que le fruit est un dessert.

Par exemple si une crème au chocolat est proposée ainsi qu'un fruit, l'élève devra choisir entre les deux et n'en prendre qu'un seul.

Q : est-il possible de proposer les crudités sans vinaigrette et de proposer des petits sachets individuels de vinaigrette ?

R : la suggestion du sachet individuel va à l'encontre des actions écologiques (déchets). Pour le moment, on ne peut pas proposer les crudités sans vinaigrette pour éviter les gaspillages car il faudrait connaître le nombre exact d'élèves qui ne souhaitent pas de vinaigrette. Quoiqu'il en soit Madame Bianchi précise que la vinaigrette est mise au fond du bol et que les crudités ne sont pas mélangées avec cette dernière. Ainsi, les enfants qui le souhaitent peuvent les manger en surface sans avoir de vinaigrette.

Q : une élève du Primaire demande s'il est possible de saler davantage les plats en Primaire ? Un sondage a montré que 80% des élèves du Primaire souhaitent des plats plus salés.

R : la tendance va vers la réduction de sel. Il n'est pas possible de donner aux élèves du Primaire un accès libre aux ajouts de sel et C'Midy travaille d'avantage les épices afin de limiter le grammage en sel comme préconisé par le PNNS.

Q : est-il prévu plus de repas végétariens ?

Des participants précisent que certains en souhaiteraient moins et souhaiteraient plus de viande.

R : devant ces avis divergents, C'Midy indique que la restauration collective n'est pas simple et qu'il est difficile de faire plaisir à tous. Pour le moment, il n'est pas prévu plus de plats végétariens.

C'Midy a bien noté que les nuggets de blé ne seront plus proposés au LI comme cela avait été demandé par les élèves l'an dernier.

Q : le 18 novembre prochain, il est proposé du chili con carne et du chili sin carne, que vont pouvoir manger les élèves qui n'aiment pas les haricots ?

R : Madame Bianchi précise qu'ils pourront manger le riz qui accompagne ce plat car il n'est pas mélangé aux haricots.

Après la réunion, C'Midy précise dans le compte rendu que les enfants pourront manger l'ensemble du plat en écartant les haricots qui représentent moins de 15% du plat.

Q : pourquoi il n'y a plus trois choix pour les entrées ?

R : en raison de la crise sanitaire, les bars à salade en self service sont interdits et il faut dans le même temps accélérer le flux. Ainsi les choix sont réduits. En septembre, il était proposé un seul choix d'entrée mais depuis octobre il y a deux choix. C'Midy indique que la situation est presque revenue à la normale depuis le retour des vacances de la Toussaint : 2 entrées, 2 plats, 2 garnitures, 3 laitages et 2 desserts et à partir de la rentrée de janvier ils reviendront à la normale : 3 entrées, 2 plats, 2 garnitures, 3 laitages et 3 desserts.

Q : dans les menus à venir, il y a moins de plats qui contiennent du fromage, est-ce que C'Midy s'est rendu compte qu'il y en avait trop dans les menus précédents (omelette au fromage, galette boulgour emmental, clafoutis courgette et fromage de brebis, tartiflette, crozets sauce fromage...) ?

R : non, la fréquence des plats avec du fromage est contrôlée, C'Midy propose de nous indiquer ultérieurement le pourcentage des plats avec du fromage qui ont été servis en septembre et en octobre.

Q : certains jours, on ne retrouve pas les plats au menu, pourquoi ?

R : les quantités sont calculées afin que tous les choix soient proposés durant 80% du service. En fin de service, des plats peuvent manquer. Ces calculs sont faits également pour éviter le gaspillage.

Q : le 12 octobre dernier, lors d'un service, il a été proposé soit de la tartiflette soit des pommes de terre à l'eau, le menu indiquant tartiflette ou crozets (petites pâtes savoyardes) sauce aux fromages, est-ce normal ?

R : non, dans ce cas précis, il s'agit d'un dysfonctionnement. Les crozets ont dû être plus appréciés que ce que C'Midy pensait et c'est ce qui a provoqué cette situation mais ce n'est pas normal et Monsieur Benoit en prend bonne note.

Les lycéens présents précisent que s'ils n'ont pas beaucoup mangé au moins ils apprécient les compotes et les madeleines car ils les mangent. C'Midy répond que ces produits sont là pour faire plaisir mais aussi pour que les services soient plus rapides et que les élèves les emmènent sans les consommer sur place. Toutefois, Monsieur Benoit précise que lorsque la situation sanitaire s'améliorera, ces produits industriels seront amenés à disparaître au profit de produits « faits maison » comme c'était le cas jusqu'en mars 2020.

Q : Pourquoi, n'y a-t'il pas de distanciation à table pour les élèves de Primaire ?

R : Madame Gagneur explique que ceci respecte le protocole. En effet, contrairement au Collège et au Lycée, les élèves sont placés par zone de niveau puis par classe. Le protocole est moins strict pour les plus jeunes et il est possible de placer les enfants par classe sans distanciation particulière.

Q : les pichets d'eau passent de mains en mains et il semblerait que des collégiens s'amusent à y vider leurs fonds de verre, comment éviter cela ?

R : il y a des surveillants mais ils ne peuvent pas tout voir. Madame Lageiste va en parler à la vie scolaire.

Q : est-il toléré que les élèves apportent leurs propres gourdes dans les réfectoires ?

R : oui, c'est toléré et même encouragé en cette période.

Malgré la présence de gel hydroalcoolique à l'entrée de la cantine, les élèves remarquent que tous ne l'utilisent pas avant d'entrer.

C'Midy précise que chacun doit être responsable, et que l'ensemble des usagers doivent se sensibiliser mutuellement. Cela est souvent un oubli et que les élèves n'hésitent pas à en faire la remarque à leurs camarades qui oublieraient de le faire. Les agents C'Midy, les surveillants et tout autre personnel encadrant n'ont cessé de le rappeler aux enfants.

Le compte rendu de l'APELI s'arrête à ce dernier point. En effet, à 10h35, probablement suite à un problème technique, nous avons perdu la connexion à la visioconférence, cet incident n'ayant pas été réglé, l'APELI n'a pu suivre la fin de cette Commission.

Lors de cet incident technique, Monsieur Benoît a apporté des éclaircissements sur les modalités de facturation au cours du premier trimestre : des manipulations ont dû être effectuées au cours du mois d'octobre en raison du nouveau confinement, rendant parfois les facturations peu lisibles. Une régularisation interviendra à la fin du trimestre.

Nous avons notamment encore une question pour C'Midy : à qui doit-on s'adresser en cas de problème de facturation et pourriez-vous nous indiquer les coordonnées de cette personne ? Nous vous en remercions par avance.

Réponse de C'Midy : les délais de réponse du service de facturation sont de 3 à 5 jours sur l'adresse mail facturation@cmidy.fr

En cas de problème, sollicitez la responsable de site : justine.guesdon@cmidy.fr

