

Commission Restauration du Jeudi 4 Mars 2021

Étaient présents :

Administration : Dorothée Lageiste, Intendante, Cécile Gagneur, Directrice de l'École Primaire, Gregory Pothin, CPE du Lycée

Agents du Lycée : José Villas Boas

Section : Fenny Rutgers, enseignante en Primaire, section NL., Odile Dugué, Secrétaire de section Allemande

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

Parent d'élève : Stéphan Cousin

Élèves : Margaux Dauriac, 4^{ème} 2, Aurora Ceissèdre, 4^{ème} 2, Moulet Thomas, Terminal 9, De Miranda Santos Vinicius, 1ere

A noter la première venue de M. Cousin, Membre du CA et Représentant d'une fédération de parents d'élève.

- Monsieur Cousin demande s'il peut relayer quelques questions de parents d'élève en fin de commission
- Le menu de la section Portugaise est annoncé puis remis à Madame Bianchi et Monsieur Motard en format papier pour étude de faisabilité
- Mme Lageiste ouvre la commission en portant à notre connaissance les propositions des « éco-délégués » et du compte rendu BL évolution.

Parmi ces propositions :

- Mise en place d'une « table de troc réfrigéré » : retour des produits non consommés et emballés sur la ligne de self afin de limiter le gaspillage => impossible momentanément en raison de la crise sanitaire et de la transmission du virus. A terme, vérifier auprès du service qualité les risques de rupture de la chaîne du froid pour les yaourts et les fromages portions (Ok pour les fruits)
- Mise en place d'un « doggy bag papier » pour permettre aux élèves d'emporter un fruit, un morceau de pain, => Monsieur Villas Boas et Monsieur Pothin mentionnent un risque de retrouver ces sacs partout dans la cour du lycée. Quelques témoignages indiquent que les produits sont aujourd'hui emmenés dans des serviettes papier et que c'est suffisant. En outre, Madame Rutgers indique que cela engendre un risque de partage dans la cour avec les enfants
- Don de repas et/ou denrées à des structures sociales => Le don de repas est impossible. Il conviendrait de pouvoir refroidir, conditionner, acheminer, stocker les repas selon des règles sanitaires auxquelles les structures sociales ne peuvent répondre. De plus C'Midy ne peut pas garantir un nombre de repas fixe chaque jour. Le don de denrées brut est lui possible ponctuellement par exemple en cas de fermeture soudaine et imprévue de l'établissement.
- Mise en place d'un système de compost => Monsieur Vilas Boas témoigne du fait que les seuls espaces verts génèrent du compost en quantité suffisante. Madame

Lageiste précise qu'en cas de projets spécifiques de potagers, la question pourra être à nouveau étudiée.

- Donner les reste de pain aux animaux : Après échange avec les services qualité C'Midy et la DDPP cette pratique est totalement interdite. Vous trouverez l'article ci-dessous :

« Le règlement (CE) n°1069/2009 du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 dispose que les déchets de cuisine et de table autres que provenant de moyens de transport opérant au niveau international sont des sous-produits animaux de catégorie 3 (article 10).

Il précise également que **l'utilisation de déchets de cuisine et de table pour l'alimentation d'animaux d'élevage autres que des animaux à fourrure est interdite** (article 11).

Le vade-mecum d'inspection du secteur de la "restauration collective" reprend ces dispositions et mentionne clairement qu'**il est interdit de donner des sous-produits animaux de catégorie 3 (pain et végétaux inclus) à manger aux poules**, chevaux et globalement aux animaux de rentes (porcs, moutons, chèvres...) en raison du risque sanitaire très important. »

- Adaptation des quantités au moment du service => Il est relevé que malgré l'affichage en place et les sollicitations du personnel C'Midy, peu de convives demandent une adaptation, à la hausse ou la baisse, des quantités. Les lycéens sont davantage dans la démarche. Madame Rutgers indique que d'ordre général les portions sont plus copieuses depuis la dernière commission.
 - Plat végétarien => Un usager indique que les plats végétariens sont parfois imposés. Pour rappel, du cahier des charges et de la loi Egalim, ils ne le sont pas. La loi Egalim indique l'obligation de le proposer au moins 1 fois/semaine. Le cahier des charges permet de le proposer chaque jour mais toujours en parallèle d'un plat de viande et/ou de poisson. Il est précisé qu'en fin de service et de façon très exceptionnelle, il peut ne rester que le plat végétarien. Il est également précisé que les plats végétariens sont étudiés pour apporter un taux de protéine équivalent à un plat « carné ».
- Présentation de Justine Guesdon, Responsable de site C'Midy de quelques indicateurs qualité en lien avec la lutte anti-gaspillage alimentaire. (Vous trouverez le document présenté ci-joint)
- **Questions et remarques diverses :**
- Q : Les viandes sont-elles toutes d'origine France ? R : oui à l'exception de l'agneau originaire de Nouvelle Zélande
 - Q : Est-il possible de communiquer la présentation de Mme Guesdon aux parents d'élèves ? R : oui elle sera mise dans le compte rendu
 - Q : Le service facturation est difficilement joignable. R : M. BENOIT explique que la période de Covid démultiplie le nombre d'événements (fermeture administrative, enseignants absents, parents en télétravail) et de ce fait le nombre de sollicitation auprès du service facturation. Il recommande d'utiliser le cahier de suggestion du site So Happy ou de profiter des permanences de facturation de l'établissement, tous les mardis de 16 à 18H. Suite au plan Vigipirate mis en place les parents ne peuvent plus se rendre dans l'établissement sans RDV, voici donc la ligne directe de Madame

Guesdon 0139109423. Ne pas hésitez à prendre RDV ou simplement appeler sur cette ligne lors des heures de permanence.

- La viande est jugée trop grasse en primaire
- Les tables sont parfois encore humides à l'arrivée du second service en primaire
- Les élèves se font trop souvent « gronder » en primaire, Madame Gagneur explique qu'il est parfois nécessaire d'élever la voix car en groupe les élèves de primaire sont très bruyants. En revanche la salle de restauration est beaucoup moins bruyante que la salle utilisée auparavant.