



## COMPTE-RENDU DE REUNION Commission restauration

**Date : 4 décembre 2024**

**Heure de début : 8H30**

**Heure de fin : 9H30**

**Objet : 1ere commission restauration**

*Présents :*

*M. Devol, M. Mbaw, M. Crossard, Mme Mendes, Mme Demont C AED, 2 élèves, 2 parents d'élèves*

*Effectif à la DP : 630 demi-pensionnaires en moyenne*

*Service en continu du 11H30 à 13H30*

### **Points abordés**

■ *Propos liminaire dans lequel Mme Mendes établit une synthèse de la situation de la restauration depuis la rentrée 2024 : reprise de la restauration par le département et mise en place du dispositif collège fraîcheur 77. Les points abordés correspondent aux questions soulevées par les représentants des parents au conseils d'administration :*

■ *Deux extraits des comptes rendus des conseils d'administration du 26no et 03 dec.*

***Ca du 26 nov** : « La situation à la demi-pension est problématique suite à la mise en place de Collège Fraicheur même si le collège n'est pas trop impacté pour le moment (difficultés d'approvisionnement), alors même que les tarifs ont fortement augmenté. Une nouvelle équipe de cuisine est en place depuis la rentrée : M. Devol, chef cuisine, M. Crossard, adjoint chef cuisine. Compte tenu de la situation les menus de cantine ne peuvent pas être communiqués aux parents »*

***CA du 03 dec** : « Mme Mendes explique que la restauration scolaire s'améliore, même si la situation reste compliquée. Un nouvel agent de cuisine est en poste depuis le 2/12/2024. L'équipe est stable et performante. Les livraisons sont réalisées en quantités suffisantes. Il n'y a désormais plus de manque de produits. Toutefois, il n'est pas encore possible d'informer par avance les parents sur les menus servis aux élèves. »*

■ *Des remerciements ont été exprimés envers l'équipe de restauration, dont le dévouement a permis de garantir, malgré les difficultés rencontrées, un menu de qualité aux élèves. En effet, ces derniers ont pu faire face avec avec professionnalisme à des contraintes majeures telles que des difficultés d'approvisionnement, des conditions climatiques dégradées, des pannes matérielles, du manque de personnel.*

■ **Menus et perspectives :**

- *Les menus ont été élaborés sur 8 semaines bien qu'ils doivent être régulièrement ajustés en fonction des livraisons qui ne correspondent pas toujours aux prévisions : Le logiciel utilisé par les chefs cuisine ne permet pas encore une prise en main des menus en totale autonomie malgré leurs motivations. Les menus ne pouvant être donnés en avance, nous*

allons voir si l'envoi de façon retro-active en fin de semaine pourra se faire

- Petit déjeuner envisagé pour les élèves (date à définir)
- Repas à thèmes possibles mais le chef de cuisine a besoin d'un délai plus long pour organiser ces derniers en raison des nouvelles modalités d'approvisionnement,

Depuis la rentrée, il y a eu le repas d'Halloween et le repas de Noël le 12 décembre (moment très agréable pour tous)

■ **Tri des déchets alimentaires :**

Depuis le retour des vacances de novembre, le département a mis en place un dispositif de tri des déchets alimentaires. Ce tri devrait, en conséquence permettre une diminution des coûts liés à l'élimination des déchets non alimentaires. Une confirmation doit être obtenue auprès du SMICTOM

■ **Nombre de Demi-Pension au quotidien :**

A partir du logiciel Pronote le service vie scolaire transmettra quotidiennement vers 9H45 au chef cuisine, le nombre de demi-pensionnaires attendus pour le repas du midi afin d'ajuster au mieux le nombre de repas.

**Observations faites par les participants :**

- Problème des couteaux à bout rond quand il y a des steaks au menu, rendant leur découpe difficile.
- Maintien du repas allemand lors de la venue des élèves Allemands au mois de mai ainsi que le petit déjeuner pour lors de la venue des élèves britanniques.

La prochaine commission restauration se tiendra le mercredi 12 février 2025 de 8H30 à 9H30

Mme Mendes,  
Principale du collège

Mme Demont  
Assistante d'éducation