

# COMMISSION CANTINE LYCEE



Lieu: Lycée Fenelon  
Date: 17 Décembre 2020  
Heure: 13:20 à 14:10  
Rédacteur: Baptiste Germond

Participants: Benoît Mottet – CPE, Lionel Pastor - Intendant, Livio - représentant des secondes, Claire – représentante des troisièmes, Johanna – représentante des premières, Baptiste Germond - représentant APEL, Jean-Pierre Ilmi, Michel Giroudiere – responsable région sud-est chez Elior, Robert - chef de cuisine, Marie – responsable du snach.

Absents : Le représentant des terminales est absent mais a transmis ses commentaires à Monsieur Mottet

## Préambule

Les représentants de l'APEL sont arrivés à 12h00 pour observer le service et déjeuner sur place.

Il y a 4 personnes en cuisine

Il y a normalement environ 370 repas par jour, mais seulement 270 en ce moment, à cause des cours en alternance mis en place pour limiter l'exposition au Covid.

Le service est fluide car les classes sont appelées les unes après les autres. C'est aussi une mesure pour limiter l'exposition au Covid.

Pour les contrôles sanitaires, des prélèvements de tous les aliments servis sont fait en double tous les jours.

Les élèves interrogés sont tous contents de la cantine, de la nourriture et de l'organisation.

Les locaux sont propres et lumineux.

L'atmosphère est assez calme.

La nourriture testée ce jour est excellente.

## Compte rendu de réunion

### 1. Commentaires des troisièmes :

Il y a environ 20 demi-pensionnaires par classe

Ils sont satisfaits, la nourriture est variée, ils ont assez de temps pour manger.

Ils comprennent qu'il faille manger par classe le temps du Covid mais ne souhaite pas que cette mesure perdure après la fin de la pandémie, car ils souhaitent pouvoir manger avec leurs amis qui sont dans d'autres classes.

### 2. Commentaires des secondes :

Un élève a trouvé des cheveux dans une assiette. Le chef confirme que les charlottes sont obligatoires pendant les préparations et pendant le service. Par expérience il pense qu'il est plus probable que les cheveux proviennent d'un élève qui se penche pour prendre une entrée dans le fond du présentoir. L'équipe de la cantine est d'accord pour ne plus mettre de plats dans le fond afin de limiter ce problème. Les élèves sont d'accord pour expliquer à leurs camarades qu'il ne faut pas se pencher au-dessus du présentoir.

Le personnel est chaleureux.

Il y a assez de choix.

### 3. Commentaires des premières :

Le personnel est chaleureux.

La nourriture est variée

#### 4. Commentaires des terminales :

Ils demandent de plus grande quantité de nourriture. Le chef confirme que les élèves peuvent avoir de plus grosses parts et reprendre des légumes, des fruits et du pain tant qu'ils finissent leurs assiettes. Par contre, ils ne doivent prendre qu'un seul gâteau pour qu'il y en est pour tout le monde.

Ils demandent si les produits sont issus de culture raisonnée. Le chef d'Elior confirme qu'il est sensible à ce sujet et commande des produits locaux le plus possible. Elior va mettre en place le logiciel Partnero pour montrer les achats locaux et le bio. Par contre le bio total n'est pas possible car les repas seraient 2.5 fois plus chers.

#### 5. Commentaires du CPE

Il y a seulement 7 demi-pensionnaires sur 150 terminales et 33 demi-pensionnaires sur 150 premières. Ils préfèrent aller à l'extérieur malgré Vigipirate et le Covid.

Le snack est fermé pour le moment à cause du Covid mais Elior souhaite savoir que faire pour avoir plus de clients. La quantité de nourriture par repas va être revue à la hausse et essayer d'ajouter un plat du jour. Le représentant Elior explique que le prix est lié à la qualité des aliments et aux normes d'hygiène et ne peut pas être comparé aux « fast-food » des alentours.

#### 6. Commentaires du représentant de l'APEL

Le service est bien organisé avec assez de calme. La nourriture testée est bonne. Les locaux sont propres.

Les locaux ne sont pas assez grands, et ne permettent pas de supprimer une place sur deux autour des tables, mais le fait de faire manger les élèves par classe est une bonne mesure pour limiter l'exposition au COVID et a montré de bons résultats.

Il a été observé que les personnes, qui servent, n'ont pas de gants. Elior explique et confirme que c'est en accord avec le protocole sanitaire, que les mains sont lavées régulièrement et sont plus propres que ne seraient des gants. De plus les personnes qui servent utilisent des ustensiles et ne touchent pas la nourriture. Ils portent des gants uniquement lors des préparations. La réponse est convaincante et satisfaisante.

Il a aussi été observé que les élève badgent, prennent le ticket qui sort de l'imprimante et le mettent directement dans la poubelle. Voir photo #1. Est-il possible d'éviter ce gâchis ? L'intendant et le CPE explique que c'est le seul moyen actuellement de vérifier le système informatique a bien pris en compte le badgeage. De plus le ticket devrait être montré au personnel Elios pour confirmer que le repas est bien payé. La poubelle va être remise en fin de la ligne.

---

## Photos :



Photo 1 - Imprimante et Tickets



Photo 2 - Début de la ligne



Photo 3 - Entrées



Photo 4 - Fromages et Desserts



Photo 5 - Plats Principaux





*Photo 6 - Vue du réfectoire*



*Photo 7 - Table dans le réfectoire*