

COMMISSION CANTINE COLLEGE



Lieu: Collège Fenelon
Date: 6 mai 2022
Heure: 13:30 à 14:45
Rédacteur: Baptiste Germond

Participants: Lionel Pastor – Intendant; Anne Valentin – directrice de l'établissement; Boris Dimitrescu - CPE, Baptiste Germond - représentant APPEL; Anic Sonrel - représentant APEL; Eric – chef pour les trois cantines Fénelon Elior; Pauline - chef de la cantine du collège Elior ; Lila, Marra et Léa, trois élèves de 4^{ème}.

Absents : -

Préambule

Les représentants de l'APEL sont arrivés à 12h30 et ont observé la fin du service.

Il y a eu 555 repas servis de jour.


Nous notons que lors du contrôle des cartes il n'y a plus de distribution de tickets. Ce point avait été discuté lors d'une précédente réunion et permet d'économiser de grandes quantités de papier.

Nous avons également observé qu'à partir de 12h50 il n'y avait plus de viande. La cuisson de morceaux de viande supplémentaires a été lancée mais une trentaine d'élèves ont dû attendre jusqu'à 13h05 pour être servis.

Compte rendu de réunion

Les repas sont copieux. Tous les jours il y a un légume et un féculent. Les élèves peuvent reprendre des féculents s'ils ont encore faim (sauf frites). Les élèves demandent plus de variété pour les féculents mais le chef explique qu'il y a une rotation entre pâtes, riz, semoule et pomme de terre et donc un retour fréquent de ses aliments. Le chef essaye de varier les préparations le plus possible. Pour des raisons diététiques il n'y a qu'une friture par semaine, donc généralement des frites une semaine sur deux et des cordons bleus les autres semaines puisque ceux sont les deux aliments les plus prisés par les élèves.

Les élèves remercient le personnel qui est toujours souriant et agréable.



Globalement les élèves sont assez polis mais certains oublient de dire bonjour ou merci et certains tutoie le personnel au lieu de vouvoyer.

Les élèves notent que les tables ne sont pas toujours propres. Elles sont propres en début de service mais l'état se détériore au fur et à mesure du service à cause des élèves qui ne nettoient pas derrière eux. Il est rappelé qu'il y a un seau et une lavette à disposition. Les élèves délégués vont essayer de responsabiliser leurs camarades.

Les élèves prennent systématiquement des sachets de sel et de poivre. Il y a un gâchis assez important et une utilisation pas toujours raisonnée. Il y a été décidé à l'unanimité de supprimer les sachets et de les remplacer par une grosse salière et une grosse poivrière qui seront disponibles sur le comptoir lors de la distribution des plats principaux et donc sous la surveillance de l'équipe qui sert les repas.

Lors du retour des plateaux certains élèves ne respectent pas toujours les consignes de recyclage. Les ambassadeurs du tri ont fait un travail remarquable depuis un an et nous les en félicitons. Un affichage spécifique a été mis en place. Voir photo #5. Les élèves doivent maintenant tous être autonomes. Les déchets non compostables mis par erreur au composteur seront montrés aux élèves afin de continuer à les sensibiliser.

Quand les cartes de cantine sont cassées elles sont confisquées par les surveillants. Les élèves doivent ensuite en racheter une à 5 euros. Les représentants de l'APEL comprennent cette règle mais trouvent qu'elle est parfois appliquée trop strictement (par exemple carte remplacée pour seulement un petit coin de cassé). Sur suggestion des représentants de l'APEL il sera fourni l'an prochain un porte carte pour que les cartes soient protégées et ne cassent plus si facilement.

Des contrôles sanitaires drastiques sont en place. Le chef confirme qu'il n'y a pas eu d'intoxication alimentaires à déplorer cette année.

Afin de réduire l'usage du plastique les ramequins en plastique ont été remplacés par des ramequins en céramique depuis le mois de mars.

Il y a une animation thématique tous les mois. Les deux prochaines animations seront l'Amérique en mai et la plage en juin.

Photos :



Photo 1 - Contrôle des cartes de cantine



Photo 2 - Distribution des plateaux



Photo 3 - Distribution des repas



Photo 4 - Comptoir des entrées



Photo 5 - Retour des plateaux et recyclage