



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Georges Brassens
Montastruc-la-Conseillère

La gestionnaire

Affaire suivie par :
Carole Carcenac
Fonction Gestionnaire
Tél : 05.34.26.54.20
Mél : 0310021e-gest@ac-toulouse.fr

321 route de Paulhac
31380 Montastruc la conseillère

COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION DU VENDREDI 7 AVRIL 2023

Ordre du Jour :

- 1 - Les aspects financiers
- 2 - Les aspects techniques et organisationnels
- 3 - Le plan alimentaire
- 4 - Proposition des menus sur 5 semaines
- 5 – Questions diverses

Etaient présents :

Delphine Rousseau, responsable de cuisine
Françoise Bercier, second de cuisine
Murielle Flambeau, diététicienne laboratoire départemental
Carole Carcenac, gestionnaire
Camille Tescari, CPE
Madame Céline Richard, représentante des parents d'élèves
Monsieur Bienvenu, représentant des enseignants
Mademoiselle HIND 3^{ème} 6 représentante des élèves
Mademoiselle ZIHI 3^{ème} 3 représentante des élèves

Point 1 et 2 de l'ordre du jour :

Madame Carcenac ouvre la commission en fixant le cadre des échanges et précise que le sujet de l'organisation du passage au self ne sera pas discuté puisque cette mission est confiée à Mme Tescari, CPE qui en décide le fonctionnement en tenant compte de l'ensemble de contrainte de l'emploi du temps et des priorités quotidiennes.

Madame Carcenac indique que le prix moyen constaté par repas depuis le 3 janvier est de 2.38€ soit 0.43cts au-dessus du montant disponible par élève.

Le collège doit donc prélever sur ses fonds de réserves pour assumer le coût supplémentaire lié à l'inflation sur les produits alimentaires, pour l'année civile 2022 c'est 17 191.50€ qui ont dû être prélevés sur les fonds de réserves de l'établissement pour permettre le paiement des factures de denrées alimentaires.

Pour 2023, le collège devra présenter au prochain conseil d'administration un prélèvement sur les fonds de réserves afin de combler le déficit du service SRH.

Au niveau organisationnel, début mars départ d'un agent polyvalent titulaire en cuisine et nomination d'un personnel contractuel en remplacement jusqu'au mois de juillet. Le poste est mis au mouvement des mutations du conseil départemental pour la rentrée 2023.



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Georges Brassens
Montastruc-la-Conseillère

Madame Tescari, CPE et Monsieur Bienvenu portent la parole des commensaux et demandent si des coupes budgétaires ont été opérées depuis le mois de janvier 2023 et expliquent que depuis cette date une baisse de la qualité et la quantité est constatée par les adultes qui fréquentent le service restauration.

Madame Carcenac indique qu'aucun changement de gestion n'a été mis en place en janvier 2023. Le fonctionnement, la quantité de commandes et la confection des repas sont identiques depuis le début de l'année scolaire (septembre).

Mesdames Rousseau et Bercier confirment ne pas avoir modifié les pratiques depuis janvier. L'application stricte du plan alimentaire pourrait expliquer le ressenti de se voir proposer beaucoup plus de légumes frais, de fruits frais (moins de féculents et moins de desserts industriels que l'année précédente)

Pour Rappel : changement de l'équipe cuisine à la rentrée 2022 avec la nomination d'un nouveau responsable de cuisine (Mme Rousseau) et un nouveau second de cuisine (Mme Bercier).

Pour l'année 2021-2022 l'équipe en place n'appliquait pas rigoureusement le plan alimentaire (loi Egalim) les féculents étaient présents en plat principal pratiquement à tous les repas.

Point 3 de l'ordre du jour :

Présentation du plan alimentaire appliqué par l'établissement :

Madame Rousseau, responsable de cuisine, Madame Bercier, second de cuisine et Mme Flambeau (diététicienne) prennent la parole pour exposer les aspects réglementaires pour l'élaboration des menus pour 5 semaines.

A l'heure actuelle, le plan alimentaire reste l'outil le mieux adapté pour concrétiser et simplifier l'application du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) et assurer l'équilibre alimentaire au repas.

Il est rédigé par la responsable de cuisine, la second de cuisine et la gestionnaire, en étroite collaboration avec Mme Flambeau diététicienne du conseil départemental, afin que cet outil soit le mieux adapté au fonctionnement de l'établissement et, de ce fait, spécifique à la collectivité.

Comment se compose-t-il ?

Il se rédige sur **20 repas consécutifs**, comme les fréquences du GEMRCN, (*par exemple : 5 semaines à 4 jours de menus/semaine...*) et correspond à une structuration des repas, et non à l'énumération précise des menus. Il se présente sous la forme de **tableaux hebdomadaires** dans lesquels figurent les différentes familles d'aliments, elles-mêmes divisées en sous catégories de famille. (voir documents joints pour exemple du plan alimentaire spécifique au collège Georges Brassens)

Afin de respecter la loi, le collège propose un repas végétarien par semaine (jour variable).

Madame Richard, représentante des parents d'élèves fait savoir que le repas végétarien n'est pas réellement apprécié par les élèves.

Un rappel est fait sur l'obligation réglementaire de le proposer hebdomadairement. Mme Flambeau rappelle que le collège ne fait qu'appliquer la loi.

Une précision est apportée pour indiquer que tous les jours, la composition d'un plateau sans porc est également possible. Un poisson est proposé.

Point 4 de l'ordre du jour :

Les 5 semaines de menus à venir vont être élaborées avec l'outil de gestion informatique « easilys ». Logiciel de gestion du service restauration fourni par le conseil départemental qui permet d'équilibrer la fréquence de consommation recommandée pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents, des adultes mais également de respecter les grammages en fonction de l'âge des convives. Pour la prochaine rentrée, un plan



alimentaire spécifique à l'établissement va être construit afin de privilégier le service de féculent sur le plat principal (actuellement il est aussi proposé en entrée ou en dessert mais cela n'est visiblement pas très apprécié)

Madame Carcenac, gestionnaire en profite pour rappeler que le service restauration du collège même s'il est autonome financièrement est soumis au règlement départemental des services annexes de restauration qui en fixe les conditions et les modalités de fonctionnement (ce règlement est consultable en ligne sur ENT rubrique restauration)

Point 6 de l'ordre du jour :

Gaspillage alimentaire :

Une journée de sensibilisation au gaspillage alimentaire est en préparation dans le cadre du projet EDD mené par les enseignants et la vie scolaire) Madame Carcenac a donné les coordonnées du référent au conseil départemental qui peut intervenir gratuitement afin de proposer une animation anti-gaspi.

Collecte d'avis sur les repas servis :

Monsieur Bienvenu propose l'installation d'un appareil à touches colorées pour récolter les avis des convives à l'issue de la prise du repas.

Madame Carcenac, indique qu'une boîte pour récolter les avis sera mise en place sur une durée de 2 semaines au mois de mai. Il s'agira pour les convives de déposer un ticket dans une urne après chaque repas

- Ticket rouge : repas mauvais
- Ticket jaune : repas moyennement bon
- Ticket vert : repas bon

A l'issue des deux semaines de sondages, un comptage sera réalisé afin de connaître la tendance des avis concernant la qualité des repas servis.

Une boîte à idée sera également mise à disposition pour récolter des recettes, des propositions de menus à thème, etc....

Qualité du pain :

Le petit pain blanc individuel est apprécié par les élèves, moins par les adultes, il est donc décidé que des flûtes de campagne tranchées seront proposées au self.

Service du plat principal

L'élève peut demander au moment du passage la composition de son plat principal (soit uniquement la viande, ou seulement la garniture). Le personnel au service invite l'élève à goûter à tout, mais ne l'oblige pas. L'élève se voit servir ce qu'il souhaite consommer et peut également fixer la quantité souhaité (petite faim ou grosse faim).

ATTENTION : SAUF pour le service des plats « complets » par exemple la choucroute ou la paëlla , l'élève se voit proposer l'assiette composée à l'avance de l'ensemble des ingrédients, le personnel au service ne peut pas composer l'assiette à la demande, car le temps de service est trop court pour permettre aux élèves de choisir une composition personnalisée .

L'élève prend une assiette composée à l'avance et en consomme le contenu en fonction de ses goûts.

Avis des parents d'élèves

Madame Richard, représentante des parents d'élèves fait savoir que des familles obtiennent de la part de leur enfant des retours très négatifs sur la qualité des repas servis. Madame Carcenac indique que tout parent qui souhaite contrôler la bonne qualité et quantité des repas proposés au service restauration du collège peut se présenter à l'intendance le matin à partir de 11h afin d'acheter un repas au tarif de 7€80 (par chèque uniquement) et ainsi accéder au self pour consommer le repas du jour.

La gestionnaire
Carole Carcenac

