Restaurant scolaire Aniane

Compte rendu de Commission de restauration

du 08/06/2023 à 17h30

Ont participé à cette réunion :

POUR LA MAIRIE :	POUR API :
Equipe maternelle Equipe primaire Représentante des parents d'élèves Directrice école primaire	Mr CALCAR Régis (Responsable du développement commercial) Mr ANNAERT OLivier (chargé de clientèle)

Points abordés durant la réunion

- Dans l'assiette
- Notre prestation estivale
- L'anti-gaspillage
- Equilibre nutritionnel
- Formation du personnel
- Divers

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Scolaire

Dans l'assiette	
	• De façon générale, les repas sont appréciés, • Un sondage a été réalisé auprès des parents d'élèves qui révèle une satisfaction des enfants. Les résultats nous seront transmis ultérieurement • Les repas sont variés • Le fait maison est bien apprécié notamment, compote, pâtisseries • Les gâteaux sont appréciés des enfants • Le pané bien apprécié, mais souvent dans les menus •
	• Le riz est tantôt trop cuit en plat, croquant lorsqu'il est proposé en entrée • L'huile d'olive trop amère (1er service) • Le pain proposé pour le repas à thème "pitta" très friable, difficile à couper • La sauce forestière du 6 juin trop épaisse • Les légumes sont souvent croquants (petits pois, haricots verts,etc… • Les fruits ne sont pas assez variés (saison) • Trop de yaourts nature • Les PN au thon du 6 juin pas appréciés des enfants • Voir la proposition de sandwichs au fromage (sans viande)

PRODUITS DE SAISON

Notre prestation Estivale

- En juillet et Août, il y aura 2 mini-camps,
- Les repas de ces minis camps seront à livrer à l'école primaire, pour se faire, la ville de Aniane nous transmettra le code alarme afin de procéder aux livraisons,
- Le 1er séjour sera du 17 au 20 juillet,
- le 2ème sera du 09 au 10 août,
- 2 veillées seront prévues aussi, le 18 juillet et 1 en août (le menu sera communiqué ultérieurement pour celui d' Août, ainsi que la date)
- Les effectifs seront de 30 enfants (primaires) et 5 adultes (à confirmer)
- Les repas froids des minis camps seront communiqués ultérieurement,

L'anti Gaspillage

- Le bilan de de la période février à mai, laisse paraître un gaspillage relativement important,
- La moyenne par enfant sur le restaurant scolaire primaire, est un gaspillage d'environ 100 grs/enfant,
- Mr Faroldi a estimé à 3000kgs la quantité d'aliments gaspillés depuis la rentrée scolaire
- Le mois de Mars est un mois pour lequel le gaspillage a été le plus important,
- Nous allons proposé pour la rentrée de septembre des tableaux plus affinés afin d'identifier les plats et jour où le gaspillage est le plus important,
- Mise en place du totem "gaspil o pain" au RS primaire,
- Mr Faroldi demande un travail à mettre en place dès la rentrée de septembre afin de limiter le gaspillage,
- Mise en place du challenge anti-gaspillage dès le 18 septembre 2023

Equilibre nutritionnel

- Souhait de ne plus avoir systématiquement du poisson le vendredi
- Mr Faroldi demande de viande " BIO" non hachée (voir fournisseur local)
- Revoir la composition des plats végétariens, c'est à dire de séparer les ingrédients (souvent à base de légumes et fromages) pour que les enfants goûtent au plat, et qu'il y ai moins de gaspillage

Formation du personnel

A la demande de notre client, faire proposition de formations pour le personnel:

- Formation dispensée par Jérôme Bonnefoy par l'intermédiaire de l'Infres
- Facturation de la prestation proposée
- Formation sur la découpe des fruits et fromages pourraient être envisagées au sein de la cuisine centrale de Gigean

Divers

- Retour de Mr Faroldi sur son séminaire "BIO engagé et local
- Mise en place du programme "territoire BIO" avec passage à la commission pour septembre 2023
- Mise en place d'un pain BIO pour obtenir le label
- Voir si possible de s'inscrire au programme "agri-local"
- Intégration clause sociale sur la cc de Gigean (indiqué dans le cahier des charges)
- **De nouveau, il y a des morceaux de plastique sur les couvercles des bacs inox : quelle solution pouvons-nous apporter?**

Nous vous remercions de votre participation et restons à votre disposition pour tout complément d'information.

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION