

St André le Gaz, le 19 octobre 2023

Compte rendu de la commission restauration du 11 octobre 2023
de 15h30 à 17h00 à la MFR le Village

Ordre du jour :

- Bilan sur le fonctionnement de la restauration depuis septembre 2023 (nouveau réfectoire et nouveau fonctionnement de la cuisine)
- Point sur les repas
- Perspectives
- Repas « locavores » 2023/2024
- Repas « zéro gaspi »
- Fonctionnement du compost
- Perspectives et questions diverses

Personnes présentes :

Salariés : M. Perez, M. Mottet, Mme Le Borgne, Mme Rabatel Laurence, M.Ayme

Jeunes présents :

Gallioz Alexis, Adrien Thomas, Elliott Magnier (filière électricité)

Jacob Taine, Dorne Aléna, Louna Vioujas (filière Canin/Félin)

Yann Bederas, Ylan Galland, Chahynez Chapron (filière 4eme/3eme)

- **Bilan sur le fonctionnement de la restauration depuis septembre 2023 (nouveau réfectoire et nouveau fonctionnement de la cuisine) et points sur les repas, repas locavores et zéro gaspi.**
 - Avec la nouvelle extension les services sont globalement plus fluides. Les jeunes ont demandé s'il était possible de « mélanger les classes » pour manger à table. La commission a accepté la possibilité de faire en sorte que des jeunes de la même filière puissent partager le repas à la même table. Les personnes de service nettoieront les zones occupées par la filière.
 - La qualité des repas ne fait aucun doute, les jeunes sont satisfaits des menus proposés.
 - Les jeunes de 3^{ème} ont demandé s'il était possible d'utiliser des étiquettes afin d'identifier les différentes entrées et notamment celles qui sont sans viande. Les petites « pancartes » existent donc nous allons les utiliser.

- Les jeunes apprentis électriciens pensent que la quantité n'est pas toujours suffisante au premier service.
- Il a été rappelé l'obligation de proposer un repas sans viande par semaine, ce qui est pratiqué dans notre établissement.
- Il y aura la possibilité de proposer des soirées « raclette » en hiver, par classe (animation).
- Trop de pain est jeté chaque semaine. Il a été proposé de dire aux jeunes de ne prendre qu'un seul morceau de pain lorsqu'ils passent au self. Ils auront toujours la possibilité de se resservir si nécessaire (trop de jeunes prennent deux voire trois morceaux de pain, et ne les consomment pas...)
- Un repas « locavore » sera organisé par trimestre. Ce repas particulier sera aussi un repas « anti gaspi ». Le premier de l'année sera le 28 novembre 2023. Pour les suivants, les dates restent à déterminer.
- Les jeunes de la filière Canin/Félin travaillent en EIE sur le gaspillage alimentaire. Ils vont proposer des pistes de travail afin d'améliorer ce point. Le constat est fait qu'il y a toujours trop de gaspillage, même s'il y a eu une petite amélioration depuis que nous sommes passés en Self-Service et depuis l'acquisition de la cellule de refroidissement.
- De la sauce est proposée à chaque repas, ce qui est très apprécié des jeunes, notamment le soir.
- Le fait d'utiliser le maintien au chaud pour les repas du soir dessèche un peu la nourriture. L'équipe de cuisiniers utilisera désormais du film alimentaire au lieu de se servir des couvercles en inox. Ceci devrait améliorer ce problème.
- Les jeunes consomment des fruits. Le fruit le plus consommé est la banane. Nous allons continuer à proposer des fruits pour les gouters un jour par semaine.
- La variété des goûters le soir est toujours appréciée des jeunes. Pour rappel, le lundi les jeunes se voient proposer du pain et un morceau de chocolat, le mardi on leur propose une pâte de fruit, le mercredi, un fruit et le jeudi une brioche Pitch. Nous allons poursuivre ce fonctionnement.
- Des repas à thème vont être remis en place cette année, en soirée.
- Le soir tous les jeunes mangent à partir de 19h, il n'y a qu'un seul service.

• **Fonctionnement du compost**

- Le compost fonctionne plutôt bien.
- Contrairement aux autres années, ce ne sont pas toujours les mêmes personnes qui s'occupent du compost. Un service tournant a été mis en place.
- Une formation et une information ont été mise en place. La MFR s'inscrit dans cette démarche accompagnée par le Syclum.