**Compte rendu réunion Commission Internat
8 octobre 2021**

*Participants :*

***Collège :*** *Mme Oddoz, Mimoun*

***Elior :*** *Mme Druet, M. Ulsas*

***Mairie :*** *Mme Fommarty*

***Département :*** *Mme Caullery, Mme Hemsas, Mr Houot*

***APELGC :*** *Mme Graux, Mme Labernardière, Mme Picano*

**Ordre du jour :**

[Introduction 1](#_Toc84760479)

[Point d’avancement pour le petit déjeuner 1](#_Toc84760480)

[Point d’avancement pour le déjeuner 3](#_Toc84760481)

[Point d’avancement pour le diner 3](#_Toc84760482)

[Plan d’actions à venir 3](#_Toc84760483)

## Introduction

Elior confirme avoir reçu le 7 octobre, le compte rendu des nouveaux tests réalisés par l’APELGC. M. Ulsas va tenir compte des remarques pour la suite des actions.

Le Département a réalisé un audit par le biais de Mme Hemsas, présente à la réunion.

## Point d’avancement pour le petit déjeuner

**Volet alimentaire**

* Mise en place de viennoiseries fraiches semi-industrielles les mercredis (fournisseur LPB). La boulangerie Chouchou (avenue Joseph Froment à La Garenne‑Colombes) est en cours d’accréditation pour fournir (pain et viennoiseries) les 2 collèges de la ville, même le mercredi qui est son jour de fermeture hebdomadaire. Cela fait une centaine de baguettes.

Il est demandé une livraison le matin pour le petit déjeuner + déjeuner et une seconde livraison pour le gouter et le repas du soir.

Actuellement, c’est donc l’ancien fournisseur qui livre le pain. Les horaires de livraison sont aléatoires et arrivent régulièrement trop tôt (les AED ne sont pas prêts) ou trop tard (les enfants doivent partir en cours). Le point a été remonté.

* Remise en place d’une pate à tartiner à partir de la semaine du 11 octobre (2 pots/jour sauf le mercredi). La pate à tartiner présentée ne sera peut-être pas celle définitivement retenue car la contenance est trop faible pour la vingtaine d’enfants au petit-déjeuner.
* La demande de céréales moins sucrées est rappelée.
* Toutes les fiches techniques des produits achetés/transformés sont en cours d’analyse par le Département. Si la qualité est globalement présente, le Département transmet à Elior pour action les problèmes rencontrés. Puisque la qualité des produits avant transformation semble bonne, **les efforts doivent se concentrer sur la préparation des produits finis.**
* Dans le meuble froid, toutes les denrées sont présentes mais elles ne sont pas sorties, les enfants ne les consomment donc pas *(rappel de la nécessité d’un membre du personnel Elior pour le petit-déjeuner ; cf. volet personnel ci-dessous*).
* La poudre de cacao est actuellement en grand conditionnement et sans goût. Elior indique qu’il va étudier ce point pour revenir à des sachets individuels. Mme Fommarty rappelle que les acteurs principaux de la filière cacao en France sont tout à fait abordables et de bonne qualité.
* Le goût du thé va être revu pour ne pas être parfumé le matin (pas de thé fruits rouges).
* Il est demandé de prévoir des biscottes pour toute défaillance.
* Il est demandé de référencer le jus de fruit frais car les jus de fruits industriels sont trop sucrés.

**Volet matériel**

* Mise en place de nouveaux plateaux pour déposer la vaisselle du petit déjeuner, plus adapté à ce moment.
* Réorganisation du matériel et de l’espace : suppression des appareils inutilisés, commande d’un nouveau distributeur de céréales (à 2 contenants). L’APELGC demande la mise en place d’un grille-pain et d’un presse-agrume. Des travaux techniques sont nécessaires pour finaliser ces aménagements. Ils sont à la charge d’Elior.
* Espace débarrassage : le chariot ne peut pas être disposé devant les portes de local électrique et extincteur. Cela va être modifié.
* L’affichage du menu a été réalisé pour le petit-déjeuner. Le menu du déjeuner est affiché actuellement par le collège, Elior se chargera dorénavant de cet affichage. Les allergènes seront indiqués sur les menus de l’internat.

M. Mimoun insiste pour avoir la liste des allergènes avec les menus afin de pouvoir le diffuser aux parents. Ceci est très important pour les enfants sous PAI (2 internes).

**Volet personnel**

Sur le temps du petit-déjeuner, il n’y a pas de personnel Elior. Les collégiens sont donc laissés sans accompagnement sur ce temps. Seuls les AED assurent une surveillance, mais il n’y a pas de préparation du repas. Par exemple, les enfants font chauffer leur boisson chaude à tour de rôle au four à micro-ondes puisque la bouilloire n’est pas disposée à l’avance.

C’est le seul internat de Département où il n’y a pas de personnel Elior le matin.

L’ensemble des membres présents demandent qu’une personne soit présente pour accompagner les élèves au petit-déjeuner. Elior a déjà identifié le point et est en cours de réflexion sur le sujet.

Les participants concluent collectivement que de nombreux problèmes seraient solutionnés grâce à la présence d’un personnel formé à la restauration :

* Préparation et présentation des aliments frais (couper préalablement les fruits frais, par exemple)
* Utilisation des machines présentes : bouilloire, chauffe lait, etc.
* Possibilité de mettre en place des machines sous surveillance : grille-pain, presse‑agrumes.
* Réception de la livraison de la boulangerie.
* Gestion du stock.

## Point d’avancement pour le déjeuner

* Inscription de 2 membres de l’équipe Elior à la formation « mise en valeur de la prestation ».
* Mise en place de dégustation en condition « office » à la cuisine centrale : dix personnes sont invitées à venir déguster des repas. L’idée est que les personnes qui dégustent ne soient pas toujours les mêmes.
* Réorganisation des heures de présence du personnel Elior pour avoir plus de présence en journée.

## Point d’avancement pour le diner

* Le référent du soir a changé. L’APELGC a noté de vrais efforts pour inciter les enfants à gouter à tous les aliments
* Suppression de repas végétarien le soir à partir de janvier.
* Les enfants du collège demandent du poisson non « rectangulaire ». Il est noté que nos enfants sont sensibilisés sur les aliments. Ils attendent donc des aliments qui ressemblent à ce qu’ils mangent habituellement.
* M. Mimoun propose d’allonger la plage horaire du dîner. Le personnel Elior aura jusqu’à 20h30 pour quitter le collège, décalage de l’heure de l’alarme du collège.

## Plan d’actions à venir

* Mise en place d’une commission de menus, spécifique à l’internat, va être mise en place en amont des commissions de menus standard. La première se tiendra début novembre (date à confirmer) et couvrira le cycle janvier/février/mars.
* Commission des menus : le Département indique que la répartition des participants est 4 places pour la PEEP, 4 places pour la FCPE et 4 places pour les associations indépendantes. M. Mimoun alerte de nouveau sur le fait qu’au niveau national, les associations indépendantes sont majoritaires. L’équilibre des participants est sans doute à revoir.

L’APELGC propose que chaque année, après les élections dont la date est fixée nationalement, le Département s’informe auprès des collèges des associations élues afin de réactualiser leurs listes. L’adresse générique de l’APELGC est apelgc@gmail.com.

* Une visite de la cuisine centrale, à Fresnes, aura lieu le 21 octobre à 10h00.
* Rappel du protocole sanitaire qui n’est pas appliqué par Elior. Mme Caullery rappelle que le Département financera l’achat de matériel dans le cadre du protocole sanitaire. Il y aura dorénavant 6 capteurs de CO2 au collège.
* Il y a 15% de moins d’élèves qui mangent à la cantine.

**Fin de réunion, la prochaine est fixée au 12 novembre 2021**