

**COMPTE RENDU DE LA COMMISSION MENUS**  
**DU 13 FEVRIER 2019**

Présents : M. BUNEL, Principal  
Mme VILLENEUVE Marie Chantal, Gestionnaire  
M .LOZES Jean-Marc, chef cuisinier  
Mme COTS Audrey, aide cuisinière  
Mme MAURICIO Joëlle, ATTEE  
Mme LARBI Esther, AED  
Mme MOSCOPOULOS Nathalie, secrétaire de gestion  
Mme CLIVET, parent d'élèves  
Jade GIRAUD, élève de 4°C  
Ethan RAMPNOUX, élève de 4°E  
Chris DI FABIO, élève de 4°F  
Angella NICOLLE TEEPEN, élève de 5°B  
Solène BLAESS, élève de 6°A

Excusés : M. REIS, Principal Adjoint  
Mme LEMOINE Karine, CPE  
Mme Audebert, Infirmière scolaire

Mme Villeneuve rappelle les décisions prises lors de la dernière commission.

Acquisition d'une cellule de refroidissement : le budget du collège ne permet pas l'achat d'une grande cellule de refroidissement. Le dialogue est entamé avec le Département de la Gironde.

Davantage de légumes dans les menus : le personnel de cuisine suit le plan alimentaire.

Bar à soupes : l'hiver arrivant sur sa fin, ce projet est reporté à l'an prochain.

Gaspillage du pain : il conviendrait de peser le pain jeté en fin de service pour sensibiliser les élèves. Ce travail serait effectué par les éco délégués.

Un article réalisé par les élèves de 4<sup>ème</sup> est mis en ligne sur le blog du collège.

Le collège prévoit l'achat de petits pains de 60 g à compter du 4 mars prochain. Le coût est un peu plus cher mais c'est un plus dans la lutte contre le gaspillage.

Rabe du jeudi : après réunion, il a été décidé de ne plus proposer de rabe quel que soit le jour de la semaine. Cependant, le personnel augmente la quantité à la demande des élèves au moment du passage.

Pichets d'eau : Un AED remplit les pichets en début de service mais ils sont souvent remplis de « cochonneries » au fil du temps de repas. Mme Larbi émet l'idée de rapporter ces pichets à la plonge en fin de repas. Le Principal répond que cela engendrerait plus de va-et-vient dans le réfectoire. Le cuisinier intervient en disant que cela demanderait plus de surveillance dans le réfectoire. Le Principal dit que cela semble difficile dans la mesure où il manque du personnel AED. Actuellement il y a un surveillant dans le réfectoire alors qu'il en faudrait deux. La Gestionnaire dit que le fait de vider le pichet d'eau va à l'encontre de la lutte contre le gaspillage et lit les notes prises lors de la formation reçue à ce sujet. M. Le Principal indique que le collège a fait la demande auprès du Département de la Gironde de 2 fontaines à eau supplémentaires. On aura la réponse courant mai 2019.

Après réunion avec l'équipe de vie scolaire le 12 février, il apparaît que la mise en place de deux pôles couverts et le pain servi par un agent permettent un passage plus rapide au self.

Une table de rabe sera mise en place quand les élèves auront conscience qu'il faut lutter contre le gaspillage. En attendant, un personnel pourra passer occasionnellement avec un chariot de rabe dans le réfectoire pour redistribuer des desserts ou des portions de fromage découpé.

Un élève propose d'aider le personnel agent de service pour le nettoyage des salles de classe ou de la cour de récréation en plus du nettoyage du réfectoire. M. Le principal répond que cela est une très bonne idée et apprécie que les élèves soient attentifs à ce sujet. Il demande une demande écrite des élèves en ce sens et précise cependant que cela se fera sur la base du volontariat exclusivement.

#### **Ouverture d'un club cuisine :**

L'équipe de cuisine propose de prendre un groupe de 5 élèves maximum sur une heure de permanence le mercredi matin entre 8 heures et 11 heures pour aider à la confection des repas du lendemain, toujours sur la base du volontariat avec inscription préalable auprès de la vie scolaire. L'assistante d'Education, Mme Larbi montera le projet avec le Chef Cuisinier, M. Lozes.

Le cuisinier souhaite savoir pour quelles raisons sont servis systématiquement des petits gâteaux et des jus de fruits quand il y a les formations PSC 1. Le Principal répond qu'il ne sait pas que cette pratique était systématique. Dorénavant, il y aura un petit gâteau uniquement en fin de formation.

L'aide cuisinière demandent aux élèves présents quels sont leurs souhaits de repas : menu mexicain, savoyard, espagnol, américain, anglais, marocain, africain. Ces menus à thème seront forcément le jeudi car il y a du temps le mercredi pour préparer les repas la veille.