**COMPTE-RENDU de la COMMISSION CANTINE du 21/03/2019**

Présents : Mme GUICQUERO, M. TREACHER, Mme BOUSSIK, Mme VINCE, Mme JOLLY, M. DELIOT, Mme BAAL, Mme CROZES, Mme BARERA, Marie-Océane LAZZAROTTO, Noah JAOUEN, Tom GAUTERON, Léo BRAGA, Neven SOUBRAMANIEN, Maïssa ATBAOUI, David FAILLAUFAIX,

1/ Actions du club Développement Durable depuis la rentrée à la cantine (mission « Nourrir sans détruire ») :

* Mise en place d’une « table de dons » pour lutter contre le gaspillage alimentaire,
* diagnostic « gaspillage alimentaire » réalisé du 3 au 7 décembre 2018
* installation d’un composteur et d’un table de tri (à venir).

2/ Réflexions suite au bilan du questionnaire sur la restauration proposé par les élèves du Conseil de Vie Collégienne en janvier 2019 :

* **Poisson-viande :** le choix n’est pas possible tout au long du service pour des raisons d’organisation et pour éviter le gaspillage. Les élèves peuvent donc demander du poisson s’ils le souhaitent, mais il est possible qu’il n’y en ait plus au moment où ils passent.

Les élèves qui ne mangent pas de porc sont signalés au service de cuisine, par contre il n’existe pas de régime « sans viande ».

Un test va être fait: un jour par semaine, 2 poissons différents seront proposés au menu.

* **Les menus** : ils sont proposés par le cuisinier et ensuite corrigés par la diététicienne du Conseil Départemental.
* **Distribution des desserts**: il est rappelé aux élèves qu’il est important de lire le menu pour savoir ce qu’ils peuvent prendre (ex : crème dessert ET gâteau sec).

Il faudrait refaire une affiche pour indiquer aux élèves de lire le menu, et aussi que la personne qui est au pointage leur fasse un petit rappel.

* **Fontaine à eau** : un devis a été envoyé au Conseil Départemental car le débit est trop lent, elle est mal placée et il en faudrait une deuxième.

On constate cependant une légère amélioration depuis l’intervention d’un technicien dernièrement (débit plus rapide). De plus, les assistants d’éducation remplissent les brocs à l’avance, ce qui permet aux élèves de ne pas faire la queue.

* **Temps à table** : le réfectoire est trop petit par rapport au nombre d’élèves demi-pensionnaires. Ceci explique le fait que les élèves doivent parfois se dépêcher pour déjeuner. Mais la répartition quasi équitable sur les deux services permet d’assurer un temps convenable à table.
* **File d’attente :** il est envisagé de demander au Conseil Départemental la fermeture du passage où se rangent les élèves afin d’éviter le froid et de limiter les bousculades.
* Enfin, les élèves aimeraient que l’on puisse mettre de la musique dans le réfectoire.

*Rédigé par Mme VINCE, CPE.*