

**Présents :**

***Bruno Julien – Référent de site - C'Midy.***

***Nelly Loussert – Principale adjointe Lycée International***

***Cécile Gagneur – Directrice école primaire Lycée International***

***Dorothee Lageiste – Gestionnaire - agent comptable Lycée International***

***Francesca Mouminoux – APELI***

***Gebby Villaroel – APELI***

Rédaction du compte rendu de réunion : Dorothee Lageiste

Un point est réalisé entre les représentants du Lycée International, le délégataire pour la gestion du service de demi-pension C'Midy et les représentants des parents d'élève APELI afin d'échanger de manière collective sur les retours de l'APELI suite à la fréquentation du service de demi-pension par ces derniers de février à mars 2024.

Un récapitulatif est fait par niveau d'enseignement.

#### **1. Pour le niveau primaire.**

Les parents d'élève ayant fréquenté le service de demi-pension du niveau primaire ont été agréablement surpris par le fonctionnement et la structuration du service de demi-pension et ont pu ainsi rassurer les autres parents sur l'accueil, la propreté ainsi que la clarté des lieux.

Même si des points peuvent être encore être travaillés, ils ont souligné les améliorations et sont donc surpris par les nombreux mails des parents d'élèves, se plaignant du service de demi-pension, peut-être par méconnaissance du fonctionnement de la restauration collective.

Les principaux axes de travail envisagés sont :

- Une adaptation des recettes conçues au niveau départemental pour des collégiens à des élèves plus jeunes.

Comme cela a pu déjà être évoqué dans le cadre de réunions précédentes, les plats proposés, sans remettre en cause leur qualité, ne sont pas forcément adaptés aux plus jeunes en quantité, mais également en termes gustatifs (plats parfois trop relevés).

D. Lageiste interroge B. Julien sur les marges de manœuvre du délégataire C'Midy pour l'adaptation des recettes quant aux préconisations de la commission départementale des menus, sans que des pénalités ne soient infligées à la SEMOP. Sur ce point, B. Julien s'engage à solliciter la direction de l'Education CD 78 ainsi que la diététicienne départementale pour adapter les menus aux plus jeunes en raison des spécificités du Lycée International.

Dans l'immédiat, les propositions suivantes sont réalisées :

- Adaptation des menus sur les 3 semaines avant les vacances et une meilleure prise en compte des plus jeunes dans l'adaptation des menus au retour des congés de printemps.

- Envisager en local au niveau du lycée international l'organisation de la commission menus en deux temps en différenciant le niveau secondaire et primaire pour une meilleure représentation des élèves (le temps du midi à privilégier).

- L'Apeli propose de présenter en amont du self une assiette témoin afin d'inciter l'élève à se servir et de demander une adaptation du volume servi dès son premier passage au self. Malgré le manque d'espace, B Julien va engager une réflexion pour trouver un endroit dédié.

B. Julien fait part de l'enquête de satisfaction diligentée auprès des usagers en soulignant qu'il a pris davantage de temps pour le niveau élémentaire afin de mieux cerner leur ressenti. En effet, en raison de leur jeune âge, leur avis pouvait parfois manquer de nuance afin de pouvoir être exploité afin d'améliorer le service, d'où la nécessité de reformuler oralement auprès d'eux certaines interrogations. Par exemple, ils sont parfois amenés à conclure qu'ils n'aiment pas la viande seulement en raison de la sauce qui ne semble pas adaptée à leur goût.

Enfin, C. Gagneur interroge à nouveau sur la problématique de l'absence de choix pour les élèves fréquentant le dernier service, et ce de manière préjudiciable du fait que seul le niveau CM2 est programmé sur ce créneau horaire.

B. Julien interroge sur la possibilité d'aménager l'organisation du temps du déjeuner en introduisant un roulement une semaine sur deux. C. Gagneur souligne que tout changement dans l'organisation est très déstabilisant pour des élèves du niveau primaire. En raison des habitudes prises, les élèves pourraient omettre de se rendre au service de demi-pension.

A la demande conjointe de D. Lageiste et C. Gagneur, B. Julien accepte d'adapter le curseur pour les produits phare afin d'éviter une rupture lors du dernier service.

B. Julien profite de cet échange pour souligner que 140 familles ne sont pas encore inscrites (les jours de fréquentation du service de demi-pension n'étant pas pré cochés). Il va donc procéder à des relances.

## **2. Pour le collège et le lycée :**

Lors de leur prise de repas, les parents ont été agréablement surpris par :

- la saveur des plats (courgettes bien assaisonnées – poisson + viande bien cuisinées - yaourts en circuit court très bons).
- Une amélioration dès janvier sur la diversité des produits proposés au niveau du salad bar.
- Quantité correcte à la fois pour le plat principal et les satellites.

Les propositions qui ont été formulées de manière collective :

- Pour l'assaisonnement, proposer un choix entre une vinaigrette avec/sans moutarde (avec un étiquetage permettant de les différencier).
- Pour le sel, après avoir résolu des problèmes internes d'approvisionnement, C'Midy mettra à disposition des petites salières.

- Dans la continuité des actions conduites sur les précédentes années scolaires et qui n'avaient pas été pérennisées, les efforts vont être poursuivis sur les plats végétariens en privilégiant les confections sur site (par exemple, quiche potimarron-marrons).

A la demande des parents d'élève, B Julien précise que C'Midy a des engagements avec des producteurs locaux (un engagement étant nécessaire afin de leur permettre d'anticiper leur production), mais aucun engagement n'est formulé pour un minimum de commandes pour des produits industrialisés.