



APEL Sainte Clotilde

Association APEL SAINTE CLOTILDE
103 rue de Reuilly, 75012 Paris
apelsainteclotilde@gmail.com

Compte-rendu commission self mardi 16 avril 2019

Périmètre : Mme TANGUY Membre du Conseil d'Administration - M. MUCIGNAT – M. FOURNIER – M JOCAILLE – Mme VIVERELLE - Groupe de 7 élèves – 4 membres de la commission self - ELIOR prestataire : M. FRERE chef cuisinier et M. COURTILLE représentant ELIOR –

Membres de la commission self

Claire LEVASSEUR – Florence CHEVEREAU-DEMART – Sophie NEGREL - Valérie ROIG-EYRAL – Valérie VADROT

Excusées : Sophie NEGREL

A compter de la prochaine rentrée des classes 2019/2020, deux commissions self seront organisées, une à la fin du premier trimestre et la deuxième à la fin du deuxième trimestre (fin mars).

Doubler le nombre de réunions garantira un suivi plus précis. D'éventuels ajustements pourront être mis en place rapidement. L'intervention des élèves apportent un éclairage sur leur vie quotidienne au self, points de satisfaction, attentes/besoins, problèmes rencontrés qui ne seraient pas toujours perceptibles sans leur participation. De plus en plus à l'écoute, Elior n'hésite pas à être force de proposition.

Cet échange assure une meilleure compréhension de part et d'autre des enjeux, des contraintes et de nos attentes « tendre vers une alimentation équilibrée, répondre aux besoins/envie des élèves tout en diminuant le gaspillage ».

Deux membres de la commission self ont déjeuné au self, lundi 15 avril et le mardi 16 avril 2019, préalablement à la tenue de la commission.

Il ressort

- Du choix sur tous les postes et pour les plats les plus demandés, on peut constater manque de remplissage momentané. Certains plats principaux sont plus choisis que d'autres peut-être aussi par manque d'informations.
- Manque d'hygiène au niveau des fromages, car les élèves les touchent et les remettent en rayon, suggestion faite de les envelopper dans du papier film mais cette suggestion est peu écologique ou présentation sur une ardoise ou autre (en réflexion chez le prestataire. Il a été décidé de changer l'emplacement du fromage, de les placer plus près des équipes qui servent les plats principaux et de mettre un panneau "ne pas toucher".
- Faire attention aux entrées et aux desserts qui peuvent être aussi touchés avant d'être pris ou reposés. Les enfants prennent très souvent les entrées et les desserts du fond car souvent plus frais.
- Les enfants ne prennent pas les plats quand ils n'en connaissent pas la composition. A partir du mois de septembre, des étiquettes accompagneront certains plats afin d'informer les enfants, d'élargir leur choix et de limiter le gaspillage.
- Le deuxième choix de plat principal est mis de temps en temps, il doit être mis plus en avant.
- Entrées et desserts fait maison surtout le mercredi, il y a moins de repas à servir ce qui laisse plus de temps de préparation.
- La proposition est faite de proposer un menu type pour conseiller aux enfants de manger équilibré, apposer des pictogrammes pour les orienter vers des associations équilibrées. Pictogramme placés sur les menus pour indiquer la nature des produits locaux, bio, de saison et indiquer la traçabilité des produits consommés
- Elios attire notre attention sur les répétitions d'aliments et veillera à les préparer de telle sorte que les enfants les considèrent comme un autre plat et non un « recyclage » de ce qu'ils ont consommé sous une autre forme quelques jours auparavant.
- Elios rappelle que les plats sont préparés sur place avec des produits frais de saisons et si possible de la région (locaux) et/ ou bio.

Autres remarques

Parmi les contraintes du self, il convient de tenir compte du nombre élevé de repas servis dans un laps de temps relativement court. Il faut que « cela aille vite au niveau du service pas de temps à perdre ».

Point d'alerte : comment sensibiliser les enfants et parents

A la sortie du collège, des enfants rejoignent les supermarchés Franprix ou Intermarché pour acheter des bonbons, gâteaux, chips et sodas.

- Que peut on proposer pour limiter cet apport de sucre consommé en grande quantité et mauvais pour la santé. Peut-être, en amont plus de prévention pour dénoncer les dangers du sucre sur la santé et les dents.
- Mettre peut-être aussi à disposition une collation l'après-midi, type pain et barre de chocolat, ou des fruits secs, ou pomme ... avec un faible coût pour répondre à toutes les bourses. Est ce du ressort du collège ?
- Les parents correspondants peuvent ils envoyer une information aux parents ?
Décision à prendre en réunion Apel et à valider avec la direction du collège

Remerciements

Les membres de la commission Self remercient l'ensemble des intervenants et particulièrement l'équipe salariée qui travaillent tous les jours au self dans l'intérêt de nos enfants et les élèves pour leur témoignages.

Prochaine réunion commission self : 1^{er} trimestre de l'année scolaire 2019 - 2020
