

St André le Gaz, le 21 juin 2024

Compte rendu de la commission restauration du 23 mai 2024
de 15h30 à 16h30 à la MFR le Village

Ordre du jour :

- Bilan sur le fonctionnement de la restauration depuis la dernière commission
- Point sur les repas
- Perspectives/ Propositions d'améliorations
- Repas « locavores » 2023/2024
- Repas « zéro gaspi »
- Fonctionnement du compost
- Perspectives et questions diverses/Futurs travaux de la cuisine de la MFR

Personnes présentes :

Salariés : M. Perez, M. Mottet, M. Balaye Daniel, Mme Chapot Marie Joséphine (conseil d'administration)

Jeunes présents :

Zabardi Margot (seconde B)

Schillaci Romane (seconde A)

Mallen Coline (Terminale AA)

Beaulieu-Boutillier Victor, Gallan Ylan (3^{ème} C)

- **Bilan sur le fonctionnement de la restauration depuis la dernière commission, point sur les repas, perspectives/propositions d'améliorations, repas « locavores » 2023/2024**
 - Globalement, les jeunes expriment leur satisfaction sur la qualité des repas servis à la MFR.
 - Les petits déjeuners sont variés et appréciés. Il est demandé d'ajouter une autre sorte de céréales. M. Mottet va ajouter un autre type de céréales en fonction de ce qui est proposé par ses fournisseurs.
 - Certains jeunes proposent de proposer des petits déjeuners salés. Réponse apportée : pas pour le moment par manque de place sur les présentoirs et cela demande plus de préparation pour l'équipe de cuisine. Il n'en reste pas moins que la question sera abordée avec la direction de l'établissement.

- Une question est posée concernant la provenance des produits. Réponse : Les fruits et légumes proviennent du primeur de Saint André le Gaz autant que possible
- et la viande est de provenance française (on essaye de favoriser les producteurs de Rhône Alpes mais ce n'est pas toujours le cas).
- Les jeunes de terminale demandent s'il serait possible de déterminer un ordre de passage pour les repas de midi. Ce point sera abordé avec l'équipe d'animation.
- Possibilité de manger à l'extérieur le midi ? Réponse : pas possible de surveiller l'intérieur et l'extérieur. Cette question sera considérée cependant.
- Il a été décidé de maintenir un repas « locavore » par trimestre.

- **Fonctionnement du compost et lutte contre le gaspillage**

- Le service « compost » fonctionne plutôt bien.
- Contrairement aux autres années, ce ne sont pas toujours les mêmes personnes qui s'occupent du compost. Un service tournant a été mis en place : maintenir ce fonctionnement.
- Une formation et une information ont été mise en place. La MFR s'inscrit dans cette démarche accompagnée par le Syclum, ce qui est positif.
- Moins de pain est gaspillé depuis que nous l'avons déposé en bout de chaîne.

La date de la prochaine commission sera fixée en début d'année scolaire 2024/25.