

ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES DU COLLEGE LA SOURCE

RILLY LA MONTAGNE

COMPTE RENDU DE LA REUNION DE LA COMMISSION RESTAURATION Du mardi 20 mars 2001 (de 13 H 25 à 14 H 20)

Etaient présents : Madame MIDY, les 2 cuisiniers, les parents d'élèves ; Mmes BERNARDIN et COSSY, et les représentants des collégiens

1) DIFFERENTES REMARQUES

➤ Mme Midy se plaint du peu de respect que manifeste certains élèves vis à vis de la nourriture, que se soit à table, ou lors de la distribution du goûter de 10 heures, le matin, qui, il faut le rappeler, est également payé par les parents.

➤ Nous rappelons qu'il existe, à proximité du réfectoire, une boîte à idées, où les collégiens sont invités à déposer leurs remarques ou suggestions. Mme Midy nous a fait part d'un billet trouvé au mois de février dernier, demandant à ne pas faire payer la casse des verres aux élèves.

La commission estime qu'il est normal de faire payer la casse et de faire prendre conscience du coût des différents objets mis à la disposition des collégiens et que ces derniers en sont responsables durant le laps de temps où ils les utilisent.

Le stock de verres est pratiquement renouvelé chaque année, à raison de quinze verres cassés par semaine, environ !

➤ Les parents sont surpris que les élèves du dernier service n'aient pas toujours le plat du jour prévu. Les cuisiniers expliquent que cela dépend des portions servies au cours du service. Dans ce cas, on sert aux élèves le plat prévu alors, pour faire face à ces aléas. Mme Midy, nous signale que le fait est quand même rare.

Un problème peut se poser, également, au niveau du choix des desserts ou des entrées qui n'existe plus, souvent, à la fin du service. Les cuisiniers rappellent, qu'il n'est pas possible de prévoir 300 parts de chaque entrée et de chaque dessert, mais que, quoiqu'il arrive, il reste toujours, jusqu'à la fin, des parts d'entrée et de dessert.

2) LE POINT SUR LE BŒUF

Le groupement d'achat, auquel appartient le collège de Rilly, s'est réuni le 05 décembre dernier. Le représentant des services vétérinaires, M. BUFFET ainsi que l'inspecteur d'académie autorisent l'utilisation de la viande de bœuf dans les écoles car des garanties, au niveau des fournisseurs, ont été données et que, selon eux, les précautions sont donc optimum :

- ❖ la traçabilité des bêtes est établie,
- ❖ la viande, même reconstituée, est issue exclusivement de muscles,
- ❖ les morceaux proviennent uniquement de bêtes de « race à viande »

Les parents suggèrent, néanmoins, de proposer, par exemple, une tranche de jambon aux collégiens qui refusent la viande de bœuf.

3) L'EAU

Les analyses effectuées régulièrement indiquent que l'eau est potable, malgré cela son aspect est trouble. C'est pourquoi il est envisagé deux solutions différentes :

- Soit l'utilisation d'une fontaine à eau, avec bonbonnes d'eau de source réfrigérée.
- Soit également une fontaine d'eau réfrigérée, mais alimentée par le réseau actuel, avec un système de filtrage.