COMMISSION DES REPAS
Deuxième réunion de l'année scolaire 2013/2014
Collège d'Enseignement Secondaire du Himmelsberg

13 rue des abeilles
27215 SARREGUEMINES

Première réunion
18 décembre 2013

Deuxième réunion
09 avril 2014

Sous la présidence de l'Intendant Gestionnaire , Agent Comptable de l'établissement,
Monsieur Jacques BRUSZKIEWICZ .

Présents

- Le cuisinier,
- L'aide cuisinière,
- 1 déléguée des élèves
- Déléguée des parents FCPC,
- Déléguée des parents PEEP.

Absent

- 1 déléguée des élèves.

Accueil

Décontracté, avec café ou jus d'orange à l'appui.

Le cahier des charges

Le plan de maîtrise sanitaire est précis et contraignant.

Contraintes (en bref)

- 20 jours qui se suivent, de menus prévisionnels équilibrés, avec des impératifs très serrés. Exemple : frites autorisées deux fois sur cinq semaines.
- L'entreprise NUTRISERVICES, diététique, est mandée depuis cinq ans par le C.E.S. ; de facultative, la procédure est devenue obligatoire depuis 2014. C'est offert gracieusement à l'Etablissement par le biais de certains fournisseurs.
- La liste des fournisseurs potentiels sont imposés, les établissements scolaires étant tenus par les marchés. Beaucoup d'interdits : par exemple les œufs, sauf s'ils sont débarrassés de leurs coquilles et entonnés.
- Contrôle par le Service vétérinaire, une fois par mois, payant par l'Etablissement. Exemples : prélèvement de surface (assiette, table) et d'une composante du repas à la rampe ; tenue vestimentaire.
- Contrôle de l'eau, une fois par an.
- Visite d'hygiène, une fois par an. Exemples : linge, boucles d'oreilles interdits.
- Chaque zone de la cuisine a un cahier de charges. Exemples : température des chambres froides, à la réception, au service (beaucoup de paperasserie de contrôle).
- D'autres inspecteurs sont habilités pour réaliser des visites surprises.

Propositions de la déléguée des élèves

Rappel : elles reflètent l'assentiment des autres délégués de toutes les classes.

Rappel : des menus ont été proposés à la première réunion.

- « Vœu : du saumon à table. »
- « Il n'y a pas toujours le dessert désiré selon l'heure de passage. »
- « Trop de pommes de terre : les pommes nature ne sont pas appréciées. »

A suivi une discussion

- Sur les méfaits de la consommation des saumons pollués de Norvège et des pays Scandinaves en général.
- Sur les poissons panés et les poissons blancs, servi deux fois sur cinq semaines pour les premiers et trois fois pour les seconds.
- Sur l'élevage intensif des poulets.
- Sur les antibiotiques que l'on mange sans vraiment le savoir.

A suivi un échange

- Il y a plusieurs desserts au choix + 4 à 5 sortes de fromage. Dessert ou fromage chaque fois.
- Par rapport au menu affiché, il y a autant de desserts proposés unitairement que de personnes inscrites au repas + des autres mis au fur et à mesure.
- Les desserts emballés sont remisés ; ceux à l'air ambiant sont jetés.
- Le coût de la redevance pour la collecte et le traitement des déchets avoisine les 2 400 €/an. Il y a énormément d'aliments jetés, qu'il est interdit de les redistribuer, même si, par ailleurs, beaucoup d'humains ne mangent pas à leur faim
- La cuisine recycle l'huile des frites, selon un programme strict.
- Les jeunes regardent les dates D.L.C. (date limite de consommation) à ne pas confondre avec la DLUO (date limite d'utilisation optimale).

Sourire pour la pomme de terre

- Produit très implanté et de façon traditionnelle dans la région.
- Remarque prise en compte.

Opérations

- Fromage, goûter : avec un animateur. Il a été apprécié par les élèves sensibilisés se sentant concernés.
- Semaine irlandaise : des denrées particulières ont été achetées à METZ par les enseignants d'anglais. Le principe a plu.

Invitation programmée

Visite des locaux avec port obligatoire de charlotte, tablier et protèges chaussons. A savoir : tout parent, du moment qu'il prévienne avant 10 h, peut prendre son repas à la cantine de l'Établissement, moyennant le prix du ticket.

Conclusion

Les contraintes liées à l'hygiène, à la sécurité et à la réglementation en général (HACCP) imposent de nombreuses restrictions. Il est à noter que le personnel est réduit à 3 personnes pour la cuisine + 3 autres pour le temps de la vaisselle, pour environ 300 repas de midi servis par jour.

Déléguée PEEP, Evelyne YOURKOFF