

Compte rendu de la commission restauration collège

Présents :

- Monsieur Gautier (chef d'établissement)
- Monsieur Balmayer (Conseiller Principal d'Éducation)
- Madame Féjès (Responsable de niveau 6^{ème} et 5^{ème})
- Monsieur Coulon (Chef cuisinier Sodexo)
- Madame Desquilbet (PaCo collège 5^{ème} et 3^{ème})
- Madame Lazzaroni (PaCo collège 4^{ème})
- Monsieur Benoit (Président APEL)
- Représentants des délégués des classes de 6^e, 5^e et 4^e

Absence : Représentant des délégués de 3^e.

NB : Monsieur Gautier indique que pour la prochaine commission restauration, les représentants des CM1 et CM2 seront présents, puisqu'ils mangent aussi à la cantine du collège. L'horaire de commission ne convenait pas pour cette fois.

Contexte :

La commission restauration du collège Sainte Jeanne d'Arc s'est tenue le lundi 9 décembre dernier. L'objectif est de faire remonter les points positifs et négatifs sur la restauration en vue de trouver et de mettre en place des axes d'améliorations selon deux aspects :

- Un aspect relatif au service de restauration proposée par la Sodexo en terme de qualité, quantité, propreté et variété des menus,
- Un aspect relatif à l'organisation du service de restauration mis en place par l'établissement.

Remontée des représentants des délégués des élèves sur la qualité de la prestation de la Sodexo :

Classes de 6^{ème} :

- Quantité et qualité : Rien de particulier à signaler. Tout va bien pour les 6^{ème}.
- Sur la variété, il est demandé s'il peut y avoir un plus grand choix dans les parfums des yaourts aromatisés. M. Coulon précise qu'il n'y est pas favorable et qu'il préfère confectionner des pâtisseries fraîches.
- Propreté : les couverts sont mouillés lorsque les élèves s'en emparent. Monsieur Coulon indique qu'il ne s'agit pas de saletés, mais qu'il s'agit uniquement d'eau due aux difficultés de temps de séchage par rapport au manque de place.
- Il souhaiterait plus de temps pour manger, la file d'attente est trop longue.

Classes de 5^{ème} :

- Quantité : RAS
- Qualité : RAS
- Variété des menus : RAS
- Propreté : RAS

Classes de 4^{ème} :

- Quantité : RAS
- Qualité : RAS
- Variété des menus : il est précisé qu'une partie des élèves ne mange pas de viande. Ces élèves souhaiteraient voir plus de poisson dans les menus. Monsieur Coulon précise qu'aujourd'hui il y a moins de poissons mais des plats végétariens. Il entend

l'attente des élèves et propose pour l'avenir de rajouter un peu plus de poissons dans les menus.

Remontée des représentants des délégués sur l'organisation associée à la pause méridienne :

Les délégués indiquent qu'il persiste encore des problèmes de bousculade et de doublement dans les files d'attente pour accéder à la cantine. Par ailleurs les files d'attente sont encore longues. Monsieur Gautier et Monsieur Balmayer indiquent qu'ils continuent de chercher des solutions pour minimiser les problèmes d'attentes pour accéder au réfectoire. L'ensemble des élèves mangent cependant dans le temps imparti et ont même quinze minutes avant la reprise des cours.

Intervention de Madame Féjès :

Madame Féjès intervient dans le cadre du thème d'année des élèves de 6^{ème} relatif à la nutrition.

Elle explique qu'une intervention d'une diététicienne se déroulera pour les élèves de 6^{ème} les 21 et 24 mars prochain. Les parents ont d'ailleurs déjà été prévenus. Le thème abordé sera celui de l'équilibre alimentaire. Ce thème pourra être repris dans chaque classe par le professeur principal à leur convenance, mais également dans les cours d'arts plastiques dont les professeurs pour cette 1^{ère} année, vont faire de leur mieux pour intégrer une séance à leur programme. Ainsi des affiches pourront être élaborées par les élèves sur ce thème et affichées. La sodexo est pleinement associée à ce projet. Monsieur Coulon indique d'ailleurs que des affiches ont été commandées. Il propose également que les élèves puissent visiter les cuisines par groupe de 2 à 4 durant les temps de récréation de l'après-midi.

17h00 : sortie des représentants des délégués des élèves.

Remontée des parents d'élèves :

Madame Desquilbet, parent correspondant, assure le rôle de rapporteur des remarques des parents, invités à donner leur avis et à formuler leurs questions relatives à la restauration.

Les remarques/questions formulées par les parents sont les suivantes :

- Cuisson des steaks : la cuisson des steaks sans pré-cuisson préalable (telle que suggérée lors de la 1^{ère} réunion de la commission) a été un grand succès auprès des élèves.
- Couverts et verres sales. M. Coulon et Monsieur Gautier précisent que les couverts sont justes mouillés et qu'il s'agit uniquement d'un problème de difficulté de séchage. Par ailleurs, et cela peut arriver (comme à la maison dans le lave-vaisselle), que quelques couverts possèdent des résidus. Pour les verres, ils ne sont pas sales non plus, il s'agit juste de calcaire.
- Problèmes d'odeurs au niveau de la dépositrice des plateaux : cela peut effectivement arriver au retour des vacances avec des remontées d'odeurs des siphons.
- Menu (présence de légumes, temps pour les repas) : Monsieur Gautier rappelle qu'il est important de demander, notamment pour avoir des légumes. Il y en a à tous les repas. Concernant le temps pour être servis, Monsieur Gautier indique qu'il est également important que les élèves regardent le menu avant d'entrer en salle de

restauration de manière à ne pas demander des choses non présentes dans le menu. Cela aura également pour effet de diminuer le temps de services.

- Gestion des sacs en salle de permanence : Certains parents ont indiqué que des vols d'affaires et de sacs peuvent se produire lors de la pause méridienne. Monsieur Balmayer précise l'organisation relative à la gestion des sacs :
 - o A 11h30, Monsieur Zidouni ouvre la salle de permanence pour que les premiers élèves qui mangent puissent déposer leur sac.
 - o Il reste présent dans la salle jusqu'à 11h45 pour laisser le temps aux élèves de poser leur sac puis ferme la salle.
 - o Il ouvre et reste à nouveau en salle entre 12h30 et 12h45 pour le dépôt des sacs des autres élèves et referme la salle jusqu'à 13h10 où les élèves viennent récupérer leur sac.

Malgré tout, Monsieur Gautier indique que le risque zéro n'existe pas et qu'il ne peut pas y avoir un adulte derrière chaque sac.

Monsieur Balmayer précise par ailleurs que les surveillants remettent en salle de permanence les sacs des élèves qui, pour partir vite manger, les laissent dans la cour. Il indique également qu'il fait fasse très régulièrement à des inversions de sacs (beaucoup d'élèves possèdent le même sac !!) et qu'il faut à la sonnerie et après faire la ré-inversion des sacs auprès de chaque classe.

- Nettoyage des tables à la cantine : Il est indiqué effectivement que certains élèves sont amenés à procéder au nettoyage des tables avant de quitter la cantine, selon deux modes :
 - o En cas de comportement inadmissible durant le repas (jet de nourriture,...), dans ce cas, il s'agit de travail d'intérêt général
 - o Sur base du volontariat. Certains élèves se proposent naturellement pour nettoyer les tables.

Retour sur l'expérimentation et la sensibilisation au gâchis :

Une expérience s'est déroulée dernièrement pour sensibiliser les élèves au gaspillage. A l'issue de leur repas, les restes ont été triés dans de grandes poubelles par catégorie : entrées, desserts, plats, légumes. Les conclusions de cette expérimentation sont les suivantes :

- Gaspillage le plus important : fruits (non mangés) et yaourts (non ouverts) et qui ne peuvent pas être resservis. Pour exemple, 20 à 30 yaourts sont bons à jeter chaque jour au niveau du réfectoire du bas.
- L'équivalent de 5 à 6 kg de riz cru est également gaspillé.
- Le gaspillage existe notamment sur le pain, mais dans une moindre mesure.
- Enfin, il existe aussi sur les serviettes. Il est indiqué qu'une bobine de papier type essuie-tout est mis à disposition des élèves en libre-service pour éviter aux élèves de remonter la file en sens inverse pour retourner chercher des serviettes.

Pour limiter le gaspillage, les quantités ont sensiblement été réduites. Par ailleurs, la taille de coupe des tranches de pain a également été revue à la baisse.

Madame Lazzaroni indique que certains déchets alimentaires peuvent être valorisés par des procédés de compost ou de méthanisation. Elle demande si une telle démarche est mise en place au sein de l'établissement. Monsieur Gautier et Monsieur Coulon indiquent que non

mais précisent qu'ils seraient intéressés d'avoir des informations sur le sujet. Madame Lazzaroni indique qu'elle leur fera parvenir des informations sur le sujet.

Cuisine Biologique :

Il est demandé si des menus avec des produits biologiques sont envisagés à la cantine. Monsieur Coulon indique qu'il n'y est pas favorable pour des raisons de sécurité alimentaire et de prix. Il opte plutôt pour une cuisine avec des produits locaux et frais lorsque cela est possible. Il indique également qu'il privilégie des produits liés à une agriculture raisonnée et une pêche responsable.

Pour encourager la consommation de fruits, il précise qu'il a recours régulièrement à des jus de fruits en tant qu'entrée et que le fruit (issu des corbeilles) peut remplacer l'entrée. Le message a été passé aux élèves qui sont invités, une fois de plus à ne pas hésiter à demander au personnel de la cantine.

La séance est levée vers 17h30.