

Compte rendu de la commission restauration collège

Présents :

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

Absence : Représentant des délégués de 4^e

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.

Informations :

M. Coulon distribue le programme des menus à l'ensemble des participants le programme des repas pour la période du 6 janvier au 28 février 2014. Les menus mis sur Scolinfo allaient jusqu'au 13 décembre de manière à ne pas dévoiler le repas de Noël.

M. Coulon indique que le nombre d'entrée proposée désormais à la restauration est réduit à 2 au lieu de 3 pour limiter le gaspillage et qu'en contre-partie, trois plats principaux seront proposés aux élèves. A ce propos, une expérience se déroule actuellement pour sensibiliser les élèves au gaspillage : à l'issue de leur repas, les restes sont triés dans de grandes poubelles par catégorie (entrées, desserts, plats, légumes). Cela permettra de calculer les quantités gaspillées tous les jours. Cette expérience est menée en partenariat avec la direction régionale et sera renouvelée plus tard dans l'année. M. Gautier ajoute que cette expérience va compléter parfaitement la sensibilisation au thème de l'alimentation menée sous la responsabilité de Mme Féjès auprès des 6^{ème}.

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

Classes de 3^{ème} :

- Quantité : elles sont jugées satisfaisantes.
- Qualité : RAS hormis la cuisson des steaks souvent froids à cœur. M. Coulon indique que hormis pour les primaires, où les steaks sont très cuits, les steaks sont pré-cuits et conservés puis réchauffés avant d'être servis aux élèves. Il précise que demain, où le steak est au menu, il est prévu un test où les steaks seront poêlés sans pré-cuissons, ce qui les rendra plus moelleux et plus chauds. Cela représente une organisation spécifique puisque le nombre à poêler est de 460 à 480 pour le service.
- 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 Colon indique qu'il ne s'agit pas de saletés, mais qu'il s'agit uniquement d'eau due aux difficultés de séchage par rapport au manque de place.

Classes de 5^{ème} :

- Quantité : les quantités sont jugées suffisantes,
- Qualité : la même remarque relative à la cuisson des steaks est formulée,
- Variété des menus : RAS
- Propreté : RAS

Classes de 6^{ème} :

- Quantité : satisfaisante,
- Qualité : même remarque pour la cuisson des steaks,
- Variété des menus : il est demandé que des frites soient proposées plus souvent au menu. M. Coulon répond que, pour des questions d'équilibre alimentaire, il ne peut en faire plus d'une fois toutes les 8 semaines. M. Gautier précise que M. Coulon est contrôlé et doit assurer un bon équilibre nutritionnel dans les repas qu'il confectionne.

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, mais que les files d'attentes sont beaucoup moins importantes que les années précédentes. M. Balmayer indique que la réorganisation du temps méridien réalisée cette année a porté ces fruits et que l'attente pour la prise du repas a fortement diminué.

Les représentants des délégués des élèves sont remerciés par M. Gautier et quittent la réunion qui se poursuit.

M. Gautier précise que ces problèmes de file d'attente sont également liés à l'offre de restauration en fonction de l'emploi du temps présente à Sainte Jeanne d'Arc : les élèves peuvent, contrairement à ce qui se fait dans d'autres établissements du réseau, manger simplement 1 ou X fois à la cantine

Remontée des parents d'élèves :

M. Benoit indique que les remontées des parents ont été relativement peu importantes : seuls quinze parents ont formulé des questions ou remarques.

Sur ces remarques, 4 familles ont déclaré être satisfaites de la restauration scolaire.

Les remarques formulées par les parents sont les suivantes :

- Trop peu de légumes : M. Coulon précise que les élèves peuvent demander au personnel et qu'ils seront servis. Il précise par ailleurs que les légumes se retrouvent souvent sous une autre forme dans les soupes, plats (ex : cotes de bettes dans la piperade) et sauces. Cela permet aux élèves d'en manger sans s'en rendre compte à un âge où souvent les élèves sont assez réfractaires aux légumes.
- Repas du mercredi : plats répétitifs, trop de friture. M. Coulon indique qu'il a recours à des plats un peu moins élaborés (surgelés, fritures) de manière à pouvoir être disponible pour préparer des produits frais pour la restauration des jours suivants (jeudi, vendredi).

- Quantité peu suffisante pour certains élèves alors qu'il reste beaucoup de nourriture en fin de service. M. Coulon indique que les enfants peuvent être resservis, et ce même en milieu de service. Il faut demander de façon discrète et pas systématique de façon à éviter le gaspillage.
- Couverts et plateaux sales. M. Coulon re-précise que les couverts et plateaux sont justes mouillés et qu'il s'agit uniquement d'un problème de difficulté de séchage.
- Temps de repas trop court, élève obligé de ne manger qu'un plat pour laisser la place. M. Gautier indique qu'il n'a pas été fait de constat de ce type et que de toute manière, en cas de problème (retard dans la restauration), la priorité est donnée au repas.
- La restauration se faisant sur deux étages, comment sont dispatchés les élèves ? Les 6^{ème} sont-ils mélangés avec les 3^{ème} ? Qui surveille la cantine ? M. Balmayer indique que les 4^{ème} et les 3^{ème} mangent ensemble dans la salle du haut (96 places) et que les 6^{ème} et les 5^{ème} mangent dans la salle du bas (70 places). La surveillance est assurée par un éducateur à l'entrée de chaque salle qui, outre la gestion des accès, intervient en cas de problèmes en salle. M. Balmayer indique que les surveillants sont particulièrement attentifs aux bousculades lors des accès aux réfectoires. Autre piste proposée par M. Balmayer afin de désengorger la cantine : les élèves de CM2 n'arrivent qu'à 11h55 dans le réfectoire du bas, il serait envisageable de faire manger une partie des élèves finissant à 11h30 en attendant les primaires, dans ce réfectoire.
- Monsieur Gautier que si d'éventuels problèmes de racket ou violence envers les plus petits apparaissent lors de la pause méridienne, les parents doivent faire remonter rapidement les problèmes auprès de Mr Balmayer, conseiller principal d'éducation, pour agir rapidement et éviter que la situation ne perdure, avec un sentiment d'impunité en conséquence. A ce jour, seul un cas isolé de ce type a fait l'objet d'une remontée des parents. Les surveillants pour les accès à la cantine sont très attentifs et veillent au bon déroulement de la pause méridienne.

Une idée est soumise par Mme Desquilbet à M. Coulon : la mise en place d'un cahier de doléances que les élèves pourraient renseigner. M. Coulon n'y est pas très favorable et s'annonce plus ouvert à une remontée régulière par les représentants des délégués.

Enfin, M. Coulon indique que des animations/repas à thèmes seront également organisés cette année avec par exemple :

- Une journée « Pasta-Gogo » où les pâtes sont servies avec 3 sauces différentes,
- Un menu « cuisine spectacle » fin février.

La séance est levée vers 18h15.