

### Présents :

- Monsieur Gautier (Chef d'établissement collègue)
- Monsieur Coulon (Chef cuisinier Sodexo)
- Monsieur Balmayer (Conseiller Principal d'Éducation)
- Monsieur Benoit (Président APEL)
- Madame Desquilbet (Parent Correspondant collègue 3ème)
- Représentants des délégués des classes de 6<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>

### Contexte :

La 2ème commission restauration de l'année du collège Sainte Jeanne d'Arc s'est tenue le vendredi 12 février 2016. L'objectif est de faire remonter les points positifs et les points à améliorer 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 et l'organisation de la pause méridienne – Réponses apportées**

#### **Classes de 6ème : Amélia**

- certains élèves sont renvoyés en fin de queue par les éducateurs sans savoir pourquoi.

*M. Gautier demande à M. Balmayer de revoir avec les éducateurs pour qu'ils expliquent le pourquoi d'une sanction. Est ce dû à une mauvaise attitude, un comportement inadapté ? ...*

- lorsqu'on passe en fin de service, il y a moins de choix : de l'entrée au dessert.

*M. Gautier demande à M. Coulon de revoir les quantités proposées afin que tous les élèves aient les même choix possibles.*

- problème avec l'assaisonnement des pâtes : parfois trop salées.

*M. Coulon explique que la teneur en sel est très règlementée (pour 7kg de pâtes, il faut 50g de sel).*

*Il se peut que parfois, elles ne soient pas suffisamment bien mélangées. A la rentrée, M. Coulon va proposer de mettre moins de sel à la cuisson et mettre à disposition des dosettes. **S'il est constaté un abus de la part des élèves (trop de sel consommé, mis dans les brocs d'eau ....) l'expérience sera arrêtée.***

#### **Classes de 5ème : Noémie**

- **les élèves apprécient la variété des plats proposés.**

- problème avec l'assaisonnement des pâtes et pleines d'eau.

*M. Coulon explique que c'est peut être dû au mode de réchauffage des pâtes.*

- lorsqu'on passe en fin de service, il y a moins de choix. Les élèves donnaient l'exemple de la salade dans le réfectoire du bas.

*MM. Gautier et Coulon rappellent qu'il faut demander tout de suite lorsqu'il y a rupture d'un aliment ; ne pas attendre la commission pour faire remonter le problème.*

- saleté des verres et couverts.

*M. Gautier rappelle que le lave vaisselle tourne en permanence pendant le déjeuner. Il peut arriver que certains verres et couverts soient mal rincés : il faut les mettre de côté et en prendre d'autres.*

### **Classes de 4ème : Stanislas**

- les élèves trouvent que les plats sont bien assaisonnés.

- les couverts, verres, assiettes, plateaux sont sales : *les laves vaisselles fonctionnent en permanence pour assurer un renouvellement régulier.*

- il n'y a pas assez de places dans la cantine.

*Avant, il y avait peu de demi pensionnaires, maintenant, ce sont presque 98 % des élèves qui restent déjeuner le midi, les locaux ne sont plus adaptés et ne sont pas extensibles. C'est pour cette raison que l'année prochaine, les horaires seront modifiés afin de mettre en place 3 services de cantine à : 11h15, 12h10 et 13h05.*

- les desserts sont parfois trop sucrés.

*M. Coulon souhaiterait que les élèves viennent le dire le jour même afin qu'il puisse réajuster ses recettes. Par exemple, pour 5kg de fromage blanc, il utilise 400g de sucre.*

- les élèves souhaiteraient plus de beignets.

*Il y en a une fois par mois. C'est bon mais c'est gras ; il ne faut pas en abuser.*

- les personnels de cantine n'ont pas forcément les bonnes réactions.

*Il faut prévenir l'éducateur qui est dans la salle et s'expliquer.*

- alors que des tables sont disponibles, les élèves doivent attendre pour prendre un plateau.

*M. Gautier explique que l'éducateur doit tout gérer et ne peut pas être partout à la fois : surveiller la salle et badger. Il faut savoir patienter.*

### **Classes de 3ème : Maéva**

- les élèves apprécient la variété des plats proposés.

- les élèves trouvent que le personnel est chaleureux, gentil.

*M. Gautier tient à ce côté convivial et familial, le personnel sodexo est présent depuis un certain temps dans l'établissement, ce qui permet une bonne relation entre tout le monde.*

- les élèves ont remarqué que les produits consommés étaient de saison et apprécient particulièrement la soupe maison faite par M. Coulon.

- les élèves qui mangent « sans porc » apprécient les plats de substitution qui leur sont proposés.

*Monsieur Gautier remercie les représentants des délégués des élèves qui quittent la réunion.*

Après la sortie des délégués, M. Benoit expose les retours des parents.

### **Remontée des parents :**

Mr Benoit indique qu'il y a peu de retours :

- pour certaines classes, le temps du déjeuner serait trop court.

*M. Balmayer fait remarquer que suite à la première commission des ajustements ont été faits mais que parfois, en fonction des groupes d'options de langues les tours de passage sont encore à revoir.*

*Le nécessaire sera fait. Les passages ont été mis en place en fonction des emplois du temps pour que chaque élève ait le temps de déjeuner.*

- les parents sont étonnés de constater que le mercredi midi, il y a souvent des frites proposées au menu.

*C'était vrai jusqu'à maintenant mais petit à petit un menu plus équilibré sera proposé aux élèves.*

- la vinaigrette n'a pas le même goût.

*M. Coulon explique que la vinaigrette maison n'est pas toujours faite par la même personne ce qui explique que la recette peut varier.*

- les constats que les élèves ont déjà évoqués : manque de variétés en fin de service, saleté de la vaisselle

Pour préparer cette commission, M. Balmayer explique qu'un affichage spécifique a été mis en place, rappelant la date de la commission et le nom des délégués par niveau scolaire.

Nous avons pu constater que le travail a été bien fait puisque beaucoup de remarques ont été exposées.

M. Coulon nous apprend qu'il va y avoir plus de pâtisseries maison le jeudi midi puisque la Sodexo a mis à disposition de l'établissement un nouvel appareil.

M. Gautier nous apprend que cette semaine, tous les 6è sont allés visiter la cuisine par 1/2 classe. Retour très positif. M. Coulon leur a expliqué le fonctionnement de la fabrication des plats. Ceci est en lien avec le parcours nutrition des 6è, et le rendez vous avec une diététicienne.