

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^e, 5^e, 4^e et 3^e

Contexte :

La 1ère commission restauration de l'année du collège Sainte Jeanne d'Arc s'est tenue le vendredi 20 novembre 2015. L'objectif est de faire remonter les points positifs et 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

- La représentante des 6^{ème} fait part que des élèves trouvent que le porc revient trop souvent. *M. Gautier prend le temps de regarder les repas proposés entre le 2 novembre et le 20 novembre : 6 repas avec du porc ont été proposés (sous forme de jambon, saucisse, ...). Il se peut que les élèves pensent que toute viande « blanche » soit du porc.*
- Ils souhaiteraient manger plus souvent à l'étage. *MM Gautier et Balmayer proposent que pour fluidifier le passage au self, les élèves puissent passer à l'étage lorsque celui est libéré.*
- **les élèves sont heureux de manger au self.**
- il y a parfois des problèmes de passage le lundi midi lorsque certains 6è sont prioritaires pour aller au tir à l'arc ; certains 3è les empêcheraient de passer. *M. Balmayer va faire repasser les consignes et veiller à leur bonne application.*
- certains trichent et passent avant les autres. *M. Gautier rappelle qu'un conseil des jeunes est mis en place depuis le début de l'année. Dans ce conseil, des commissions à thèmes sont débattues et il propose que les élèves en parlent à ce moment-là : il est intéressant que ces rappels à la discipline viennent des élèves eux-mêmes afin qu'ils soient encore mieux appliqués.*

Classes de 5ème : Noémie

- certains plats ne sont pas assez cuits. ***M.Coulon souhaiteraient que les élèves viennent le voir directement et n'attendent pas la commission.*** *Il est difficile de faire un constat général sur un ou deux plats (quelle date, quel plat???) , il ne peut pas être donnée de réponse précise.*
- les élèves ont tendance à réserver des places pour leurs camarades qui vont arriver. *Un rappel va être fait aux surveillants de cantine pour que cela ne se reproduise plus. Il faut fluidifier le passage au self pour les autres.*

- **l'ordre de passage est de plus en plus respecté : c'est agréable.** Mais on ne peut pas manger avec ses ami(e)s qui sont dans d'autres classes. *M. Gautier en est conscient mais c'est le seul moyen qui permet une équité de passage.*
- Meilleure organisation pour les brocs d'eau mais la lenteur des fontaines à eau pose toujours problème. *M. Coulon propose que les élèves viennent voir le personnel pour que le broc soit rempli au robinet.*
- **les élèves apprécient la variété des plats proposés.**

Classes de 4ème : Stanislas

- les élèves trouvent que les plats ne sont pas suffisamment assaisonnés. *M. Coulon rappelle qu'un grammage très précis de sel est à respecter. Il peut, si on lui demande, donner un peu de poivre. Pour les plats, en général, M. Coulon met des épices pour relever le goût ou mais de la cannelle pour compenser la quantité de sucre.*
- les couverts, verres, assiettes, plateaux sont sales : *les laves vaisselles fonctionnent en permanence pour assurer un renouvellement régulier. Il se peut, comme c'est le cas à la maison, qu'il reste très ponctuellement des traces ou petits morceaux de nourriture sur les couverts. Dans ce cas, les élèves sont invités à prendre d'autres couverts et à disposer les sales dans les bacs adéquates.*
- les élèves sont contents d'avoir de beaux morceaux de pain. *La trancheuse à pain a été réparée récemment. Monsieur Gautier se félicite de voir que les investissements faits pour le self contribuent à une meilleure satisfaction des élèves.*
- les élèves apprécient la nourriture variée proposée.
- point sur l'affichage du menu. **Le tableau est en 3 parties : menu du jour – menu de la semaine – proposition de menu équilibré ; et en plus la liste des allergènes du jour.** Les menus vont être remis sur Scolinfo. Ses informations sont situées sur les portes des selfs mais d'autres endroits stratégiques vont être trouvés (peut-être à côté de la liste de passage).

Classes de 3ème : Marie Amélie

- on est pressé/stressé pour manger. *Il faut faire passer entre 640 et 650 élèves sur le temps du midi. M. Gautier réfléchit à une nouvelle organisation afin que les élèves aient une réelle pause méridienne.*
- les élèves apprécient la variété des plats proposés et la bonne ambiance du personnel de restauration : par exemple au moment du « sommet du goût ». Ils demandent que plus souvent les professeurs viennent manger avec eux : par exemple pendant le temps de partage du « bol de riz ».
- sur un même midi, ce ne sont pas toujours les mêmes choix qui sont proposés aux élèves. *M. Coulon explique qu'il n'a pas forcément de quoi stocker et c'est pour cette raison qu'il y a des rotations dans les passages.*
- fruit = dessert. *M. Coulon rappelle que c'est important de manger des fruits et légumes, c'est pourquoi, il autorise qu'un enfant qui ne prend pas d'entrée puisse prendre un dessert et un fruit (le fruit remplaçant l'entrée).*
- dans le self du haut, il n'y a pas de quoi se laver les mains. *M. Gautier rappelle qu'il y a les toilettes et fait remarquer que l'établissement a changé de société de nettoyage. A l'unanimité, les élèves ont dit avoir remarqué le changement : c'est beaucoup plus propre.*

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 eu beaucoup de remontées de la part des parents :

- les repas seraient moins bons avec des problèmes de cuisson. *Sur ces deux points, il est impossible pour MM Gautier et Coulon de répondre, il n'y a pas d'exemple précis. Nous remarquons que les délégués présents, représentants tous les élèves de l'établissement, n'ont pas formulé de telles observations. Par ailleurs, le contrat avec la société Sodexo n'a pas été modifié à la baisse.*

- il y a moins de quantité et choix en fin de service. *Ce constat a été remarqué pendant la première quinzaine de septembre. En effet, M. Coulon se basait sur les quantités commandées l'année dernière alors que le nombre de « cantiniers » avait augmenté. Les ajustements ont été faits rapidement. Maintenant, certains élèves préfèrent même manger en fin de service afin d'avoir le rab des denrées périssables !*

- temps de la pause méridienne trop court. *Des réflexions sont en cours pour trouver des solutions que chacun ait plus de temps pour manger et se poser.*

- quelques points spécifiques ont été soulevés pour certaines classes : 6D, en rentrant de la piscine les élèves ont faim et doivent attendre le dernier passage. *M. Balmayer va modifier le passage de cette classe pendant la période piscine.* 5A : il y aurait un manque d'affichage clair pour les élèves qui finissent à 12h30 (alors que l'autre partie de la classe finit à 11h30). 5B, le mardi la classe d'avant passant avec du retard entrainerait un décalage pour cette classe. *M. Gautier va rappeler à l'ensemble des professeurs le respect des horaires afin que tous les efforts d'organisation de passage ne soient pas vains.*

- des parents demandent que les menus soient de nouveau visibles sur Scolinfo. *Le nécessaire va être fait rapidement.*

- pourquoi le bio n'est-il pas proposé ? *Il n'est pas possible de proposer du bio sans un surcout financier. Toutefois, M. Coulon donne une priorité aux fournisseurs locaux.*

Pour finir, M. Gautier rappelle que les Parents Correspondants sont conviés, comme l'année dernière, à venir prendre un repas au collège afin de se rendre compte de la qualité des plats proposés aux élèves. M. Coulon précise même qu'il ne souhaite pas être prévenu à l'avance d'une telle démarche.

Pour les PaCos intéressés par cette initiative, il faut se rapprocher de l'Apel afin que le projet soit planifié en concertation avec Monsieur Gautier.
