ECOLE DE PROVENCE
Ecole • Collège • Lycée
Etablissement Privé

Commission Restauration du 15.11.19

En présence de :

Leoni Camille 3eme4
Bancel Clara 2nde 5
Dajeas Elea 6eme2
Prévot Lamia 5eme3
Vion St Supéry Augustin 7eme1
Carre Bertille 4eme2
Barbéra Jade 3eme4
Amos Louis 6eme1
Blanquin Maxime 5eme3
Noguès Louise 7eme1
Decuverville Paolo 4eme2

Mme Valère (Institutrice Petit Collège)
Mme Siniscalchi Valéria (APEL collège)
Mme Ruda Vanessa (APEL petit collège/lycée)
M. Perdriset Remi (Responsable Sodexo sur site)
Mme Pellissier Laure (Resp. Régionale Sodexo)
Mme Larlet Laura (Diététicienne Sodexo)
Mme Caillet (Resp. administrative et technique Ecole de Provence)

Compte rendu :

Pour le lycée Bancel Clara : Sur 75 élèves interrogés moyenne de 3.44 sur 5 de satisfaction

- Les élèves du lycée souhaitent supprimer les bouteilles d'eau et les canettes

Réponse : Concernant les bouteilles en plastique, la législation l'impose à partir de 2021 mais nous souhaitons également les supprimer avant.

- Souhait de pouvoir commander les menus pour la cafétéria sur internet pour éviter les papiers. Des élèves travaillent sur une application. Ils souhaitent avoir la possibilité sur la commande de ne pas prendre le pain pour éviter le gaspillage

Réponse : application possible mais il faut prendre en compte notre logiciel de comptage de repas. Pour le pain nous allons le rajouter sur le papier

- Souhait d'avoir de plus grosses quantités de salade à la cafétéria

R : il ne faut hésiter à en demander plus au moment du service

- Demande de différencier les prix menu panini ou menu plat complet

R il existe 4 menus, menu DP, menu normal à 6.60€ (4 composantes) menu normal à 5.50€ (3 composantes) et un menu express à 4.50€ (2 composantes au choix)

- Définir plus précisément les desserts c'est-à-dire pas simplement « gâteau » indiquer cookie ou muffin

R : ok la Sodexo va préciser

- Tous les élèves souhaitent apporter leur repas

R : Demande refusée pour des raisons de responsabilité

- Demande de mise en place de plus de tables à la cafétéria et de changer le stand pour les déchets qui est à l'entrée

R : Nous allons voir ce qu'il est possible de faire

- La clim est trop forte en cafétéria l'été

R : Il ne faut pas hésiter à aller voir le personnel pour demander de régler la température

- La télévision fonctionne-t-elle à la cafétéria ?

R : Oui elle fonctionne mais n'a pas les chaines hertziennes seulement Netflix, youtube

- Les jeux d'échec à la cafeteria sont incomplets

R : Nous pouvons en racheter pour qu'ils soient complets

- Si l'élève ne commande pas, le choix à 12h devient restreint

R : Il est préférable de commander afin d'être sûr d'avoir ce que l'on souhaite. Nous ne pouvons pas surproduire pour éviter le gaspillage. Nous allons faire la promotion auprès des élèves de la nécessité de commander le matin pour le midi.

Pour le petit collège : Noguès Louise et Vion St Supéry Augustin

Les élèves ont fait un sondage auprès de leurs camarades :

- Les menus sont-ils équilibrés ? majorité de oui sauf dans 3 classes
- Les menus sont-ils assez variés ? majorité de oui
- Le self est-il propre ? moitié moitié. Cela revient également pour les élèves du collège mais qui arrivent plus tard donc beaucoup d'élèves sont déjà passés avant
- Souhaitez-vous une deuxième file pour débarrasser les plateaux ? oui à la majorité

Réponse : nous allons étudier la faisabilité au niveau de la place

- Les élèves souhaitent décorer le self par des dessins

R : Nous avons donné notre accord l'année dernière et une classe l'a déjà fait. Nous réitérons notre accord

- Sur la propreté de la vaisselle : moitié moitié
- Les plats sont-ils bien assaisonnés ? oui sauf pour les frites il y a trop de sel

R : Nous allons demander aux salariés de Sodexo de réduire le sel

- Les quantités sont-elles suffisantes ? cela dépend les plats. Par exemple pour la pizza/ salade il n'y en a pas assez

R : La remarque est prise en compte par Monsieur Perdriset

- Les élèves souhaitent avoir la sauce à part pour la salade lorsqu'elle est servie en plat et en avoir à disposition

R : La Sodexo et l'Ecole sont d'accord

- Les élèves souhaitent s'installer à l'endroit qu'ils choisissent au self

R : Ce n'est pas possible pour des raisons d'organisation, et pour ne pas que des élèves se retrouvent seuls à table

- Les personnes qui servent ou qui aident à débarrasser ne sont pas aimables et des fois ne disent pas bonjour

R : C'est inacceptable pour l'Ecole et pour le Responsable Sodexo sur site, une réunion avec les équipes va être faite

Suggestions du Petit Collège :

- Peut-on changer les tabourets des tables hautes qui sont bancales ?

R : Nous allons faire le nécessaire pour les régler et le cas échéant les changer si nécessaire

- Les élèves souhaitent un repas sur le thème de l'Italie

R : Nous allons l'organiser

- Les élèves peuvent ils se resservir ?

R : Oui pour les accompagnements

- Les élèves veulent du pain supplémentaire

R : Non refus car il faut manger tout ce qui est proposé mais pas se faire un repas de pain

- Tous les élèves souhaitent du sel, du poivre et des sauces à disposition

R :La réglementation nous l'interdit

- Les élèves souhaitent avoir les desserts après

R : Dans la configuration actuelle du self il y a une marche en avant et les élèves ne pourraient pas revenir chercher le dessert (risque de bousculade, comment sait-on qui l'a déjà pris ?..)

- Tous les élèves remarquent les bousculades dans la file d'attente du self

Madame Valère :

- Souhaite le menu de la semaine pour en parler dans les classes de CP afin qu'ils puissent réfléchir sur le choix du repas à l'avance et pas en arrivant devant

R : Monsieur Perdriset lui communiquera

- Souhaite un couteau qui coupe pour couper les fruits des enfants ou le pain, surtout pour les CP

R : Il suffit de demander en cuisine des couteaux seront à disposition

- Peut-on avoir du pain tranché ou des petits pains plus petits pour les CP ?

R : Si on découpe le pain en avance il y a un risque qu'il sèche ou un risque de gâchis donc nous préférons donner un couteau à l'adulte qui pourra couper au besoin les pains individuels

- Il y a encore des élèves qui partent avec des morceaux de pain dans les poches et les jettent ensuite dans les poubelles du petit collège

R : Il faut absolument éviter cela

- Concernant le self des professeurs tout va très bien

Pour les 6ème : Dajeas Elea

- Les élèves souhaitent des carafes d'eau

Réponse : les carafes avaient été enlevées car les élèves y plongeaient de tout et n'importe quoi mais nous allons refaire un essai

- Les plats chauds sont parfois froids

R : Normalement ils sont servis au fur et à mesure donc ne devraient pas être froids, si cela devaient arriver en avertir tout de suite Monsieur Perdriset ou Monsieur Cassard

- Il y a une amélioration dans le choix des fruits
- Les élèves souhaitent faire des repas dans la cour (pique-nique)

R : Nous allons réitérer le bol de riz cette année

- Les élèves sont contents de la nouvelle balance pour connaître le nombre de kilos de « composte » que nous jetons

R : Cela vient d'être mis en place et sur la journée d'hier nous avons eu 30 kg de jeter sur 750 repas

- En 6eme1 deux tiers des élèves disent avoir faim après le repas et ne peuvent pas se resservir

R : Il faut savoir si les élèves ont pris ce qui est proposé c'est-à-dire une entrée un plat, un fromage et un dessert et un pain ou si le plateau était vide ? Nous allons être vigilent. Merci de le signaler immédiatement

Amos Louis :

- Très contents pour la mise en place du tri sélectif
- La vaisselle n'est pas propre

R : c'est un problème de calcaire ce n'est pas sale mais il y a des traces blanches. Nous lavons les verres en derniers après avoir fait vider et reremplie (tourner) la machine à vide

- Il y a trop de monde pour le débarrassage

R : Nous allons voir si une solution est possible en attendant la refonte du self

- Les élèves souhaitent ne plus avoir les yaourts dans les pots mais dans des ramequins

R : Nous allons essayer

Pour les 4ème : Decuverville Paolo et Carre Bertille

- Les élèves souhaitent une différence de prix selon si on prend l'entrée et/et le dessert

Réponse : nous ne pouvons individualiser le prix pour les demi-pensionnaires au self car c'est un cout global qui prend en compte beaucoup de paramètres

- Il y a trop de monde au Fast les élèves doivent attendre

Réponse : Il y aura plus de places assises au Cottage (nouveau fast). Monsieur Cassard a mis en place un système avec les cartes pour réserver à une certaines heures afin que tout le monde n'arrive pas en même temps

- Les élèves de 4ème remarquent une amélioration sur la file d'attente depuis qu'ils sont en 6ème
- Amélioration notée dans l'ensemble
- Pourquoi lorsqu'on oublie sa carte on doit passer à 13h15 ?

R : L'oubli de la carte entraine des retards dans la file d'attente car la personne à l'ordinateur doit taper le nom de l'élève au lieu de scanner la carte. En demandant de faire passer en dernier les élèves qui ont oublié leur carte nous espérons que ça les incite à faire attention pour les prochaines fois

Pour les 3ème : Barbéra Jade et Leoni Camille

- Ils souhaitent des yaourts non sucrés et avoir du sucre à disposition

R : Nous allons faire le test

- Ne plus avoir de barquette en plastique pour les frites au Fast

R : Sodexo étudie une autre solution

- Les élèves souhaitent plus d'Ice tea et moins de jus de fruit

R : Chaque année les gouts changent, il est vrai que l'année dernière les minut maid partaient très bien

- Les heures de passage ne sont pas indiquées sur l'étage des troisièmes

R : Nous allons demander au surveillant de les afficher

- L'été il fait très chaud lorsqu'on fait la queue pour le fast

R : Nous ne pouvons pas toucher à la façade qui est classée. Nous allons soumettre l'idée de mettre des parasols

Pour les parents : Mme Ruda Vanessa et Mme Siniscalchi Valeria

- L'Apel souhaite connaitre les engagements pris par Sodexo pour le menu en termes de santé, de composition du repas (féculents, légumes, entrées…)
- Très bien l'ardoise avec le menu inscrit au self
- La structure du menu au self permet aux enfants de composer un menu équilibré, mais les choix proposés leur permettent aussi d'avoir des menus avec beaucoup de féculents et pas de légumes. Suggestions : ne pas faire de pâtes en entrée lorsqu'il y a une pizza en plat et avoir plutôt des légumes en accompagnement à la place de pâtes ou frites.

R : les menus sont élaborés par la diététicienne en fonction des exigences du contrat et de l'équilibre alimentaire. Le contrat avec l'Ecole stipule un choix entre trois entrées. Nous ne pouvons qu'inciter les élèves lors de leur choix

- Souhait des parents de communiquer plus autour de la commission et de ce qui est fait à Provence au niveau de la restauration y compris les actions comme le tri des déchets à la cantine.

R : Nous allons mettre le compte rendu de la commission de restauration sur le site. Nous l'enverrons aux parents correspondants ainsi qu'aux représentants de l'Apel qui pourront la diffuser.
Nous communiquerons également sur la qualité des produits, nos approvisionnements, nos engagements en terme de nutrition et développement durable… à partir de ce 1er trimestre et tout au long de l'année sur le site. Nous avons des projets dans le cadre de notre année « osons en vert » comme notamment un potager au petit collège. Nous avons déjà mis en place le tri sélectif au self.

- La Sodexo est elle engagée contractuellement concernant le bio ?

R : Nous étudions des solutions complémentaires sur les achats locaux (filière courte) que nous réalisons déjà surtout au niveau des fruits et légumes

- Peut-on revoir le choix des fruits car souvent poire ou pomme trop dur pour être mangés ?

R : les fruits qui sont proposés sont les fruits de saison avec les incontournable fruits annuels, banane, orange, pomme, (golden, gala) kiwi, poire en ce moment, raisin noir et blanc, clémentine ananas.
Il ne faut pas oublier les smoothies de fruits que nous réalisons chaque semaine.

- L'APEL souhaiterait proposer des animations autour de fruits au petit collège (comme celles proposées l'année dernière dans les classes de 6ème avec les enseignantes de SVT) si Mme Tuaillon et les maitresses sont d'accord, en lien avec l'initiative « un fruit à la recrée ».
- Suggestion à propos de la cafétéria du Lycée : puisque les élèves demandent des plats plus abondants, l'élimination de la boisson en bouteille ou cannette (qui a un coût dans le menu) et son remplacement par l'eau de la fontaine, pourrait permettre d'avoir un plat plus abondant tout en gardant le même prix. Le problème des sodas est également rappelé.
- Il serait bien de remettre à jour la page du site internet concernant la restauration et notamment la foire aux questions qui est en partie obsolète. Certaines informations sont toujours pertinentes et utiles peuvent être gardées.

R : Nous allons mettre à jour la page et rajouter les comptes rendus des commissions de restauration