

ECOLE DE PROVENCE

Ecole • Collège • Lycée

Etablissement Privé



Commission de Restauration 18.03.2021

En présence de :

Lola et Céleste de 7^{ème} 2 pour le petit collège

M. Quemeneur et M. Cloute 3^{ème}

Melle Cabane et Melle Com 4^{ème}

Melle Thery et Melle Belingher 5^{ème}

Melle Pereboni et Melle Rousseau 6^{ème}

Melle Gergeon pour le lycée

Perdriest Remi (Responsable Sodexo sur site)

M. Cassard (CGE du collège)

Mme Caillet (Resp. Administrative et technique Ecole de Provence)

En visio :

Mme Valentin (APEL)

Mme Siniscalchi (APEL)

Mme Pellissier Laure (Resp. Régionale Sodexo)

Mme Larlet Laura (Diététicienne Sodexo)

Au petit collège :

Un sondage a été fait au sein des 10 classes.

1) Trouvez vous que la cantine est suffisamment propre ?

5 classes sur 10 ont répondu oui.

Problèmes évoqués : chewing-gum sous les tables

Couverts sales ou mouillés

Réponse : Si les couverts sont mouillés c'est parce qu'ils sortent du lave-vaisselle, s'ils sont sales cela peut arriver il faut les donner aux personnels de service.

Plateaux mouillés

R : parce qu'ils sortent du lave-vaisselle

Déchets au sol (emballage du pain par exemple)

R : il faut sensibiliser les élèves

Tables non nettoyées entre les différents services

R : Les élèves mangent dans des plateaux donc normalement les tables ne doivent pas être sales. Comme l'a indiqué un élève, les tables ne sont jamais vides d'un coup car des élèves partent et d'autres arrivent.

2) Trouver vous la cantine bruyante ?

8 classes sur 10 ont répondu oui. Les deux classes qui ont répondu non sont les 7èmes et cela s'explique car ce sont les derniers du service du petit collège dans la cantine.

Problème évoqué : beaucoup de bruit au moment du débarrassage car il y a beaucoup de queue et beaucoup d'agitation.

R : Cet été nous allons faire des travaux au self. Nous avons imaginé le self avec la distribution sur un ilot central avec deux files, afin de rendre plus fluide le self. Il y aura également trois points de débarrassage.

3) Comment trouvez-vous le service ?

Sur 10 classes, 6 sont satisfaites du service mais trouve problématique le moment du débarrassage. La queue va jusqu'au bout de la cantine donc problème de circulation pour ceux qui arrivent et souhaitent s'installer.

R : les travaux prévus cet été devraient régler ce problème.

Problèmes évoqués :

Problème de communication avec parfois des interventions pas toujours aimable et parfois brutale

R : L'Etablissement ne souhaite pas que cela se produise donc rappel auprès des équipes de Monsieur Perdriset sur la bienveillance et le respect. Merci de signaler immédiatement tout dysfonctionnement à Monsieur Perdriset

Problème de reconnaissance des bacs à couvert au débarrassage

R : Nous allons mieux identifier les bacs au niveau du débarrassage

Pas toujours le même menu pour tous en fonction de l'heure où on arrive. Les 7^{ème} n'ont plus de poisson ou de viande.

R : cela ne doit pas se produire Monsieur Perdriset va faire le nécessaire.

Propositions : faire deux queues ou revoir l'emplacement des tables pour faciliter la circulation.

R : voir réponse plus haut

4) Quelle relation avez-vous avec le personnel de la cantine :

Problème de la communication assez brutale du fait du besoin de rapidité.

R : voir réponse plus haut

Le temps du repas est vécu comme un moment stressant car il faut se servir vite et manger vite, débarrasser vite.

Proposition : que certains élèves aident le personnel de la cantine sur la base du volontariat, et un élève par table responsable de passer un coup d'éponge sur la table.

R : Le temps de la cantine et le temps de la pause méridienne sont pour les élèves, nous ne souhaitons pas prendre de leur temps pour une tâche qu'un personnel de la Sodexo pourrait faire. Nous allons voir avec la Sodexo pour avoir du personnel en plus. Avec les plateaux les tables ne devraient pas être sales.

Quelques demandes des élèves du petit collège :

Les enfants voudraient plus de quantité dans les assiettes et faire en fonction des classes (CP et CM2 ne pas mettre la même quantité).

R : Vous pouvez demander plus dans l'assiette dès votre premier passage.

Remettre à disposition des petites cuillères

R : Elles ont été commandées

Les enfants proposent de prévoir plus de plats végétariens. Et d'avoir une fois par semaine un menu unique végétarien pour l'impact environnemental.

R : Depuis 2019 nous avons un plat végétarien par semaine. Cette année c'est le mardi. Nous allons mettre une affiche pour que les élèves soient informés.

Cela nous dérange de devoir à nouveau nous servir dans les bacs à couverts car tout le monde y touche.

R : A l'entrée du self le lavage des mains est obligatoire. Revoir avec les surveillants du petit collège pour les différents moyens de se laver les mains (mousse, lavabo).

Pour éviter le gaspillage les élèves ont demandé les plats tops et les plats flops

Plats tops : Frites, pâtes avec ou sans sauce (souvent servies dans beaucoup de beurre), poulet, salade, riz, nuggets, cordons bleus, boulettes, pizza, burger, saucisses, beignets de calamars.

Plats flops : ratatouille, vol au vent, petit pois, brocolis, purée, lentilles, burgers végans, quenelles, steak de jambon et les champignons.

R : Voir pour travailler les légumes différemment.

Félicitations :

Repas très bon, très bonne cuisine

La plupart du personnel est très gentil et a beaucoup d'humour

Les repas sont très équilibrés

Les repas sont très variés

Grande cuisine bel espace.

Au collège :

Pour les 3èmes :

Merci pour le service

Les restrictions sanitaires : sur le plastique la Covid survit plus longtemps alors pourquoi tout filmer ? N'est-il pas mieux de servir le pain plutôt que de l'emballer ?

R : Afin de pouvoir offrir à tous les élèves la possibilité de se restaurer dans l'établissement malgré la Covid, la Sodexo a mis en place de nombreuses actions afin de respecter au mieux le protocole sanitaire. Cela passe par l'emballage de tout ce qui est à disposition (les entrées, les desserts et le pain).

Au cottage les enfants ne savent pas que la canette n'est pas comprise dans le menu.

R : effectivement depuis plusieurs semaines la canette n'est plus dans le menu pour se conformer à la loi. Les parents d'élève avaient alerté la direction sur cette anomalie lors de l'AG de rentrée. Une communication aux familles a été faite par Mme Chabartier en octobre. Nous allons mettre en place un autre affichage à côté des canettes pour les élèves. Il reste néanmoins possible d'acheter des soda au déjeuner et l'après-midi pour ceux qui le souhaitent (pas le matin).

La queue de la cantine va beaucoup mieux mais moins bien respectée sous le préau.

Le cottage est très bien, pas de gros problèmes à souligner.

Pour les 4èmes :

Ils ne mangent pas tout ce qu'il y a dans l'assiette.

R : Possibilité de demander ce que vous voulez.

Au cottage les derniers groupes n'ont plus beaucoup de choix. Souvent il ne reste que des panini.

R : Comme tout est préparé sur place le matin avec des produits frais nous devons anticiper. Nous allons faire un rééquilibrage panini/ sandwich frais.

Pour les 5èmes :

Inégalité des plats proposés en fonction de l'heure d'arrivée (exemple pour le pain ou pour les beignets).

R : Monsieur Perdriset lundi dernier a sorti 780 beignets et il y a eu 708 repas, pourtant les derniers n'ont pas eu de beignet. Il y a un manifestement des enfants qui ont pris deux beignets ou

plus au lieu d'un.

Pour les 6èmes :

Les pâtes baignent dans du beurre mais il n'y a pas de sauce.

R : Nous allons proposer de la sauce tomate lorsqu'il n'y a pas de viande ou de poisson en sauce avec les pâtes.

Saleté sur les couverts.

Des fois le plat est froid en fin de bac.

R : Merci de le signaler, rapporter vos assiettes pour que nous les chauffions

Remerciement pour les plats végétariens.

Au lycée :

L'Association the Ecomina, qui lutte pour l'environnement, est composée de lycéens, et réalise un sondage auprès des élèves. L'une des questions porte sur la restauration, trois axes d'amélioration ont été identifiés:

La Réduction du gaspillage alimentaire

la réduction des emballages afin de réduire les déchets

Donner la priorité aux Fruits et Légumes de saison

Les élèves sont prêts à accepter des changements si cela va dans le sens de ces trois objectifs.

Melle Georgeon qui mange dans les différents points de restauration trouve que les plats sont variés et qu'il y a toujours le choix.

Pour les 2ndes les salades semblent moins garnies depuis que les repas sont distribués au gymnase.

R : Monsieur Perdriset a expliqué la composition des salades :

-au total 12 bacs de choix

-base avec féculant (pâtes)

-composante protéique

-choix de légumes

-garnitures

Il y a 170 grammes de déchets par repas et nous allons diminuer de 50% en 2025. Pour cela on pèse les déchets tous les jours.

Avec la Sodexo nous sommes en train de récolter des chiffres pour ensuite mettre des plans d'action en place pour les diminuer ou de compenser l'empreinte carbone avec des actions.

Pour les parents de l'APEL :

Souhait de plus de communication des changements mis en place suite à la Covid : composition des menus (lycée et cottage) et condition de prise des repas.

R : Madame Chabartier et son équipe font en sorte de communiquer un maximum mais il y a eu ces derniers beaucoup d'informations et donc de mail avec des retours de parents nous demandant de moins communiquer.

Souhait d'une mise à jour du site internet sur la restauration, accompagnée par un mail quand il y a un changement dans l'organisation ou dans la structure des repas (comme cela avait été fait à l'automne à propos du cottage).

R : Monsieur Cassard va voir ce qu'il peut faire.

L'apel avait des questions sur les aménagements mais plusieurs réponses ont été déjà données lors des interventions des enfants. Deux autres questions : le self est-il aéré régulièrement ? les places à table sont-elles suffisamment espacées ?

R : Avant et après le service le self est aéré, avec les beaux jours il sera aéré même pendant le service. Les enfants ont tendance à se regrouper.

Quelles sont les différentes offres au lycée ?

R : Pour les Demi pensionnaires 4 composantes avec comme plat principal sandwich/ salade et en dehors de la crise sanitaire panini/ plat chaud en plus.

Pour une partie des enfants, Les salades ne sont pas assez pleines.

R : Elles sont dans un plat pouvant contenir 750 grammes. Possibilité de demander plus lors de la commande.

Est il possible de repreciser les différents types de menu à la cafétéria du collège ?

R : 4 composantes pour les demi pensionnaires / menu 4,50 avec 2 composantes / menu à 5,50 avec 3 composantes

Les parents soulignent que tous les enfants n'aiment pas les yaourts aromatisés et/ou sucrés et demandent que des yaourts nature soient également mis à disposition

R : Nous allons refaire un essai.

Les parents se font écho du manque de carafes d'eau.

R : il n'y en a plus du tout à cause des restrictions sanitaires.

Les parents de l'apel demandent quel impacte à la mise en place de la loi EGALIM et quel est le calendrier prévu pour son application au sein de l'école.

R : Nous la connaissons et le calendrier fait en sorte que la loi soit respectée.

Les parents soulignent l'importance des réunions de la commission restauration comme lieu d'échange avec l'école, la Sodexo, les parents et les enfants et demandent que le calendrier habituel des réunions soit maintenu (en distanciel si besoin)

R : La demande a été prise en compte, depuis le confinement l'établissement a géré beaucoup d'urgence ne pouvant assurer la commission restauration.