

## ECOLE DE PROVENCE

*Ecole • Collège • Lycée*

*Etablissement Privé*



### Commission de Restauration 1.12.2022

En présence :

Deux élèves du petit collège

Deux élèves de sixième

Deux élèves de cinquième

Un élève de quatrième

Deux élèves de troisième

Un élève du lycée

Mme Siniscalchi (APEL)

M. Gourand (Responsable Sodexo sur site)

Mme Larlet (Diététicienne Sodexo)

M. Cassard (CGE collège)

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

### Au lycée :

Les élèves mangent essentiellement à la cafétéria.

Comme il n'y a qu'une personne pour le service et le passage de carte, c'est très long si on a pas commandé en avance. Les lycéens ont peu de temps pour manger (reprise à 13h).

**R : Nous sommes en train de réfléchir à un système de commande « click and collect ».**

Le rapport qualité / prix n'est pas toujours respecté et trop d'huile, par exemple dans les pâtes.

**R : Il a été demandé par les élèves, directement à la personne de la cafétéria, de mettre plus d'huile, c'est la raison pour laquelle il y en a plus. Pour les tarifs nous avons essayé de nous baser sur les offres autour de l'établissement.**

Les quantités ne sont pas bien faites (en choisissant les paninis il n'y a pas assez à manger, et pour le plat du jour il y en a trop) et souhait d'avoir le choix entre 2 plats du jour.

**R : Les élèves ont la possibilité de descendre au self afin d'avoir le choix entre les deux plats du jour. Les lycéens sont prioritaires en arrivant au self car ils commencent à 13h.**

Il n'y a pas assez de gobelet et les propres et les sales sont souvent mélangés.

**R : Nous allons rajouter des eco cups, et mettre une signalétique pour les gobelets sales.**

Demande de mettre les bouteilles d'eau dans une partie plus visible (sur la partie du milieu) du frigo.

**R : Nous allons changer l'ordre canettes/ bouteilles d'eau (en sachant que seulement les bouteilles d'eau gazeuses et d'eau aromatisée sont en vente, l'eau plate est en accès libre à la fontaine).**

Le personnel est très aimable et prend le temps de parler avec les élèves.

Dans l'ensemble c'est très bien.

### Au petit collège :

Les élèves ont interrogé 298 camarades.

Niveau de satisfaction par rapport à la qualité : 48% bien, 39% pas bien et 13% sans réponse

Par rapport à la quantité : 18% bien, 40% pas bien et 11% sans réponse

Sur le temps du repas : 59% bien, 35% pas bien et 6% sans réponse.

Les CM1-CM2 se plaignent d'être toujours obligés de manger vite.

**R : Les élèves doivent prendre leur temps pour manger, nous allons sensibiliser les surveillants à ce sujet.**

A la fin du repas les élèves laissent de la nourriture dans l'assiette à 72% car ils n'aiment pas à 56% ou ils ont trop mangé à 24% et 20% ne l'ont pas le temps de finir.

56% des élèves aiment aller à la cantine.

62% sont déjà sortis de la cantine en n'ayant presque rien mangé.

Les enfants trouvent la file d'attente trop longue.

**R : Nous allons revoir avec Madame Tuillon les horaires de passage des classes.**

Le menu ne correspond pas au menu qui est affiché.

**R : Depuis septembre 2022 les menus ne sont plus affichés car ils sont disponibles sur ecoledirecte.**

Les enfants trouvent le self trop bruyant. Les surveillants ne sont pas très gentils.

Plusieurs fois, il y a eu des yaourts périmés.

**R : Les dates limites de consommation sont vérifiées lors de l'installation dans les vitrines. Les salariés de Sodexo vont être sensibilisés à cela. S'il y a un problème de date, les élèves doivent le signaler, mais si la date est celle du jour le yaourt n'est pas périmé.**

Parfois il n'y a pas de places à table. Les enfants souhaitent choisir leur place à table.

**R : Malheureusement pour des questions d'organisation cela n'est pas possible il faut pour pouvoir accueillir tous les enfants que toutes les places soient prises et donc un placement est fait par le surveillant.**

Les maitresses demandent que les règles de la cantine soient données aux élèves.

**R : Nous allons demander à Madame Tuillon de faire un rappel dans les classes par les maitresses elles-mêmes.**

Les élèves demandent que les plats soient variés. Ils demandent moins de viande

**R : Les menus sont élaborés sur 7 semaines avec la validation de la diététicienne.**

Les plus grands n'ont pas assez à manger dans l'assiette et n'ont pas la possibilité de se resservir.

**R : Ils ont la possibilité de demander, en prenant le plat chaud, d'avoir une quantité plus importante. Il y a également la possibilité de se resservir en légumes à volonté.**

## Au collège :

En 6<sup>ème</sup> :

Dans l'ensemble c'est plutôt bien et mieux qu'avant. Les 2 points de débarrassages sont appréciés.

Il y a eu un jour des vers dans le riz.

**R : Effectivement vous avez trouvé des vers alimentaires (issus de mites) dans le riz.**

**Madame Chabartier a communiqué sur cet incident et des plans d'action en interne ont été mis en place afin que cela ne se reproduise plus.**

Au cottage on entend les cartes qui sont bipés deux fois.

**R : On vient d'être informé du problème aujourd'hui, nous allons voir où est le problème. Il faut savoir que ce n'est pas facturé car il y a un paramétrage qui empêche qu'un repas soit facturé deux fois.**

Quand c'est bon il n'y en a pas assez, quand nous n'aimons pas le plat il y en a trop.

Nous ne pouvons pas aller dans la salle du fond lorsqu'il n'y a plus de place dans la grande salle.

**R : la salle du fond est réservée à 11h30 aux CP mais dès qu'ils partent la salle est ouverte à tous.**

Les tables sont sales.

**R : il faut que l'on trouve une solution pour une mise à disposition d'un chiffon ou un passage par un salarié.**

Lorsqu'on se sert, en arrivant à la distribution du plat chaud il y a un écart entre les barres et certains

élèves font tomber leur plateau.

**R : Nous allons voir ce qui est possible de faire sachant que le meuble a été fait sur mesure.**

En 5<sup>ème</sup> :

Nous avons remarqué qu'il y a des changements positifs au self.

Si on demande d'avoir une assiette plus remplie, maintenant on nous écoute.

Manque de couverts et problème de propreté. Il faudrait faire une communication à propos du calcaire dans les verres (qui n'est pas de la saleté).

Les plats préférés des élèves sont : frites, nuggets, pâtes, hamburger, pizza.

Les plats non appréciés sont : les épinards, les lentilles, les brocolis et le blé qui est souvent trop sec.

Une suggestion est de l'agrémenter avec de la sauce tomate.

Pour les quantités elles ne sont pas suffisantes si le plat est apprécié et il y en a trop lorsque le plat n'est pas aimé.

A 13 heures il manque des yaourts et du pain.

**R : il faut demander au personnel qui en sortiront d'autres.**

Demande de plus de diversification et plus de plats végétariens. Parfois le plat végétarien n'est pas très visible.

**R : Il y a une journée avec deux plats végétariens. Nous allons revoir l'affichage afin que cela soit plus visible pour les élèves.**

Problème des déchets dans la cour.

**R : Monsieur Cassard a envoyé un mail hier à tous les élèves pour constituer une brigade pour sensibiliser les élèves.**

Il y a un problème pour la file d'attente au self.

**R : Monsieur Cassard conseille des horaires en fonction de l'heure de reprise.**

Pouvons-nous avoir des fruits de saison.

**R : les fruits sont de saison c'est la raison pour laquelle il n'y a pas beaucoup de choix en ce moment.**

Peut-on avoir plus de dessert nature, par exemple beignet nature sans compote ou chocolat...

**R : Nous allons y faire attention.**

En 4<sup>ème</sup> :

Le sentiment est très positif pour les élèves de 4<sup>ème</sup>. Le pain chauffé a été très apprécié.

Il y a un mouvement de foule à l'ouverture du cottage. Il n'y a plus rien quand on arrive tard.

**R : nous avons mis en place une personne en plus de 12h à 12h15 afin de gérer l'afflux. Ce n'est pas qu'il y a plus rien c'est qu'il n'y a pas ce que l'enfant veut (le panini).**

En 3<sup>ème</sup> :

Le cottage est plus pratique que le self, cela va plus vite et on est entre nous.

Mais il n'y a pas beaucoup de variété dans les sandwiches et peu de choix pour les végétariens.

**R : Nous allons en proposer davantage comme ceux proposés à la cafétéria lycée.**

Les gobelets propres et sales sont souvent mélangés.

**R : Nous allons mettre une signalétique pour les gobelets sales.**

La personne au service est très gentille.

Il ressort de toutes les sections un problème de propreté des couverts et des verres avec des traces blanches et la quantité de couverts insuffisante.

**R : Nous avons déjà mené plusieurs actions :**

- 1- Sensibilisation des équipes,
- 2- Vérification de l'état des couverts et verres (un couvert abimé n'étant pas facilement nettoyable),
- 3- Trempage des couverts et verres pendant 1 week-end et nettoyage de l'ensemble le

lundi,

- 4- **Prise de contact auprès de notre fournisseur de produits lave-vaisselle pour son expertise.**

**Nous allons racheter des couverts pour satisfaire au niveau du nombre.**

### **Pour les parents de l'APEL :**

Les parents demandent à nouveau de communiquer par un message sur école directe lors de l'envoi du compte rendu de cette commission (voir CR du mois de mai).

**R : Monsieur Cassard enverra un message pour prévenir de la disponibilité du compte rendu.**

Mme Caillet avait suggéré la création d'une adresse mail apel-restauration pour que les familles écrivent directement à l'APEL sur les sujets de restauration. Madame Chabartier, le président de l'apel et les membres de la commission restauration ont accepté.

**R : Monsieur Cassard s'occupe de créer l'adresse.**

Certains parents pensent que l'Ecole n'a pas assez communiqué sur le problème des vers dans le riz.

**R : Madame Chabartier a fait deux communications et des plans d'action en interne ont été mis en place. Cela concernait seulement un lot de riz.**

Certains parents demandent la mise en place de deux jours sans viande, comme cela a été fait par certaines écoles ou à l'échelle de certaines communes (cf. Millau -1300 repas/jour-, la restauration propose 2 repas par semaine sans viande, avec des produits bios et locaux).

**R : Il y a un jour chaque semaine uniquement végétarien, ensuite chacun à la possibilité chaque jour de ne pas prendre de viande s'il ne souhaite. Nous allons mettre un affichage pour le jour végétarien afin que les élèves le voient** (cf. retour des retours des élèves de 5<sup>ème</sup>)

Un ilot avec les salades et les légumes pour que les enfants puissent se servir tous seuls était-il prévu au self au moment du réaménagement des espaces.

**R : Non ce concept n'a jamais été prévu.**

La quantité à la cafétéria ne semble pas suffisante.

**R : la cafétéria propose de la restauration rapide. Avec le menu il y a un yaourt et un fruit en plus du panini. Il y a également la possibilité de prendre le plat du jour qui est plus consistant qu'un sandwich.**

Les parents pourraient reprendre les ateliers que l'apel organisait avant le covid (ateliers de découverte et dégustation de pommes dans les classes de 6<sup>ème</sup> lors des cours de SVT).

**R : Sodexo fait des animations, notamment lors de l'initiative « un fruit à la récré » mais lors de la dernière intervention les élèves ne sont pas venus au rendez-vous.**

**Les parents qui souhaitent intervenir au self pour sensibiliser sur le gaspillage, le végétarien ou tout autre sujet sont les bienvenus.**