

Compte-rendu de la Commission Restauration du lundi 10 octobre 2016

Participants :

Pour Saint Michel de Picpus : M. Ferdègue, M. Fournier, M. Martellon

Pour la Sodexo : M. Ménard, Mme Cozic,

Pour l'APEL : Mme Marcin (vice-présidente APEL Collège), Mme Dumont (vice-présidente APEL Lycée)

Pour les élèves : délégués des divisions de 5^o, 4^o, 2^o, 1^o et Tle

Pour les professeurs et le personnel : M. Thomann

Excusés : Mme Delahaie, Dr Béhar, Dr Bouvier, M. Dzimira, M. Levillain, Mme Minetti, M. Paillet, Mme Peu, Mme Roquet

M. Ferdègue inaugure la séance.

M. Martellon informe l'assemblée que désormais, les familles de lycéens, d'élèves de CPGE et les professeurs pourront créditer leur badge cantine directement chez eux sur leur compte Ecole Directe. Le solde et les dépenses quotidiennes seront également consultables en ligne.

○ **Collège :**

➤ **Mme Delahaie :**

Mme Delahaie, ne pouvant être présente ce soir, a transmis les informations suivantes :

- Il y a 970 élèves inscrits au Collège à la restauration
- Le forfait permet de diminuer le prix des repas pour les familles à 7.31 euros à la place du ticket à 9,50 euros. C'est aussi plus simple car il n'est plus nécessaire d'alimenter le badge
- La composition d'un plateau complet est la suivante : une entrée obligatoire à choisir entre trois ou quatre propositions, un plat chaud obligatoire à choisir entre deux ou trois propositions, un fromage ou un laitage, un fruit ou un gâteau. Cela permet de mieux contrôler l'équilibre alimentaire des collégiens qui prenait parfois avant deux ou trois desserts.
- Rappel des heures de passage des élèves au self : les 6^o à 11:30, les 5^o à 12:00 les 4^o à 12:30 et les 3^o à 13:00. Le vendredi en raison de l'EPS les 3^o passent à 12:30.
- Le tri sélectif est mis en place depuis deux ans.

➤ **Elèves :**

- Les desserts sont variés et appréciés. La cuisine dans son ensemble s'améliore et les relations avec les équipes Sodexo sont bonnes.
- Il manque une fontaine à eau
- ⇒ *M. Ménard reconnaît que ce point a été abordé à plusieurs reprises l'an dernier. Un devis sera communiqué à M. Martellon afin d'installer une fontaine à eau supplémentaire. En attendant, M. Ménard s'engage à mettre plus de carafes sur les tables.*

- Un insecte a été vu au niveau de la plonge.
 - ⇒ *Avec les chaleurs de l'été, les insectes se sont multipliés. Un traitement a été pulvérisé en juillet, un autre début septembre et un dernier fin septembre. Les équipes de nettoyage reviendront également durant les vacances de la Toussaint afin de traiter les plafonds de la cuisine. Lors de travaux, des blattes/cafards, ont effectivement été trouvés.*
- Les élèves apprécient les journées à thème, en particulier celle autour du thème oriental qui a beaucoup plu l'an dernier.
- Il n'y a pas assez de légumes dans les assiettes déjà prêtes, et les plats de viandes sont trop gras, avec trop de sauce.
 - ⇒ *M. Ménard insiste sur le fait que les plats comme le bourguignon et le sauté sont obligatoirement cuisinés et servis en sauce car sinon trop secs. Pour les autres viandes, la sauce est bien proposée à part. Pour les légumes verts, il ne faut pas hésiter à s'arrêter et à demander à la personne au service d'en ajouter. La file est un lieu très bruyant et les personnes qui servent n'entendent pas toujours.*
- Les couverts et les verres sont souvent sales.
 - ⇒ *En ce qui concerne les traces blanches sur les verres, il y a eu un souci en septembre avec les adoucisseurs d'eau qui ont été réparés depuis. Pour les couverts, M. Ménard indique qu'il faut donner le couvert sale au personnel en caisse afin que l'information remonte. M. Ferdègue demande à M. Ménard si cette procédure peut être affichée sur la ligne de caisse, ce qui est acté.*
- Les élèves rapportent des bousculades dans la file d'attente dans la cour.
 - ⇒ *M. Fournier rappelle que 9 surveillants (soit un tiers de son équipe) sont mobilisés chaque jour pour encadrer les repas. Une prise de conscience de la part des élèves est nécessaire afin que leur comportement évolue et que les bousculades qu'ils provoquent, cessent.*
- Plusieurs élèves ont trouvé des cheveux dans leurs assiettes.
 - ⇒ *Le personnel Sodexo porte une charlotte. M. Ménard conseille aux élèves ayant de longs cheveux d'éviter de se pencher sur les entrées, car c'est souvent là que les élèves stagnent et que les cheveux sont trouvés.*
- Est-il possible de procéder à un nettoyage des tables entre le service des 6/5 et celui des 4/3 ?
 - ⇒ *M. Ménard propose de mettre à disposition un seau et une lavette afin que les élèves ayant volontairement sali, puissent nettoyer. Si un plateau tombe par accident, le nettoyage est toujours pris en charge par l'équipe de la Sodexo. M. Fournier ajoute que les surveillants, dans la mesure du possible, font nettoyer les tables aux élèves qui provoquent sciemment des salissures mais qu'il est difficile de tout voir.*

➤ **Parents :**

- Même s'ils ne partagent pas le même self, les collégiens trouvent que les lycéens ont des repas de meilleure qualité.
- Il est proposé trop de plats en sauce et pas assez de légumes.
 - ⇒ *Cf. réponse ci-dessus.*
 - ⇒
- Le tri sélectif n'est pas très propre.

- Mme Marcin remercie la Sodexo pour la qualité du repas proposé lors du dîner des parents de 6°. Les parents de l’APEL sont satisfaits des prestations proposées.

○ Lycée

➤ Elèves :

- En fin de service il n’y a plus assez de choix, voire même parfois plus de choix du tout. Le problème du réassort revient de façon récurrente pour les lycéens.
 - ⇒ *Il y a effectivement eu un gros problème de rupture de stock début septembre, avant que les quantités soient réajustées. Au niveau du choix, il y a désormais au lycée un salad Bar crudité, un salad Bar dessert et une vitrine de dressés. Concernant le réassort quotidien, M. Ménard demande aux surveillants de ne pas faire rentrer trop d’élèves d’un coup pour permettre à ses équipes de recharger les plats sans faire trop attendre les élèves. Une journée type, la Sodexo prépare en moyenne 920 repas pour les collégiens, 570 repas pour les lycéens, 140 repas pour les adultes et 60 repas pour les dîners des CPGE. M. Ménard rappelle que tous les plats proposés sont préparés chaque jour sur place par ses équipes.*
 - ⇒ *M. Ferdègue rappelle que le stand panini est une tolérance et non un choix quotidien. 180 panini sont préparés chaque jour, mis à des heures différentes et en deux fois. Une réflexion se mène avec M. Richard concernant l’avenir de ce stand qui créé finalement plus de frustration que de joie chez les élèves.*
- Est-il possible de trouver une solution pour s’abriter lorsqu’il pleut lors du temps d’attente à l’extérieur ?
 - ⇒ *Il n’y a malheureusement pas de possibilité vu la construction du bâtiment. Il faut bien se couvrir lorsque l’on attend dehors sous la pluie.*
- Les lycéens font également part de cris et bousculades dans la queue.
 - ⇒ *Cf. Réponse de M. Fournier aux collégiens*
- Cela fait deux ans que la fontaine à eau ne fonctionne pas. Le micro-onde est également hors service depuis la rentrée.
 - ⇒ *M. Ménard va voir ce qu’il en est afin de procéder à des réparations.*

➤ Parents

- De nombreux parents s’étonnent de la présence des sodas, surtout en 2°
 - ⇒ *M. Ferdègue rappelle qu’une proposition de soda n’est pas une obligation de soda. Il y a une volonté de laisser les élèves se réguler. Les familles peuvent également vérifier les tickets de leur enfant.*
- La purée est de mauvaise qualité
- Les aliments baignent dans des sauces qui masquent leur goût
 - ⇒ *Cf. réponse de M. Ménard aux collégiens*
- Le problème du réassort est évoqué
 - ⇒ *M. Ferdègue demande à tous les élèves de faire remonter les problèmes de réassort auprès de Mme Cozic, M. Ménard ou de leur REP afin de les solutionner dans les plus brefs délais.*

- Le 3 octobre, le riz n'était pas cuit, la viande bien trop grasse
 - ⇒ *Lorsqu'un élève rencontre un problème de cuisson, M. Ménard insiste sur le fait qu'il ne faut pas hésiter à ramener les assiettes.*
- Plusieurs familles proposent de mettre la Sodexo en concurrence avec d'autres prestataires.

○ **Personnel et professeurs :**

- Depuis les travaux de cet été, la fumée de cuisson de la plancha se diffuse dans tout le self et imprègne fortement les vêtements des professeurs et membres du personnel qui se plaignent de ces odeurs désagréables. Les travaux sont-ils terminés ou une ventilation va-t-elle être installée ?
 - ⇒ *Les travaux sont bien terminés. Il y a une hotte intégrée à la plancha mais les fumées s'échappent dès qu'on ouvre la porte. M. Ménard propose de réduire les propositions de saucisses afin d'éviter les fumées odorantes.*
- Il a été constaté un manque d'affichage complet et clair des tarifs de la petite et grande assiette de crudité, des yaourts et des boissons.
 - ⇒ *Il y a bien un affichage sur la vitrine (Mme Cozic va le chercher et le montre). Il n'y a effectivement pas le prix des boissons mais cela va être ajouté.*
- Les surveillants qui doivent déjeuner à 10:45 constatent que le temps d'attente est plus long qu'auparavant, ce qui réduit leur temps de repas. Ceux qui déjeunent à 13:40 se plaignent d'un manque de choix.
 - ⇒ *Concernant les surveillants qui déjeunent à 10:45, M. Ménard va sensibiliser ses équipes afin que les repas soient prêts. M. Fournier souligne l'importance de ce point dans la gestion de ses équipes.*
- Lors de la pré-rentree et des journées pédagogiques, un repas est offert aux enseignants et membres du personnel. Or des entrées et des desserts identiques sont proposés au self adulte le lendemain et facturés.
 - ⇒ *Afin que le choix soit disponible et constant tout au long du repas, il est préparé plus d'entrées et de desserts que servis, qui sont stockés dans les frigos, disponibles en cas de besoin de réassort. C'est cette surproduction qui est proposée sur la ligne adulte le lendemain et en aucun cas les restes du buffet qui eux sont jetés.*
- Serait-il possible de mettre en place à l'accueil de l'établissement, un cahier de remarques et suggestions sur le même principe que le cahier de travaux afin que le personnel puisse réagir au jour le jour ?
 - ⇒ *M. Ménard préfère que les adultes s'adressent directement au Chef de cuisine, Yohann en cas de souci mais ne s'oppose pas à un cahier de remarques et de suggestions. M. Ferdègue pense que l'accueil est un lieu qui s'y prête d'avantages. Il va proposer à M. Richard de faire un test pendant quelques mois.*
- Les adultes apprécient beaucoup le personnel, en particulier Yohann et Jenny.

Fin de la séance à 19:00

Prochaine Commission de Restauration en début d'année 2017