

## Compte-rendu de la Commission Restauration du JEUDI 23 NOVEMBRE 2017



### Participants :

Pour Saint Michel de Picpus : M. Ferdègue, Mme Delahaie

Pour la Sodexo : M. Le Bars, Mme Cozic

Pour l'APEL : M. Paillet (Président) Mme Marcin (vice-présidente A.P.E.L Collège), Mme Dumont (vice-présidente A.P.E.L Lycée)

Pour les élèves : délégués des divisions de 5<sup>o</sup>, 4<sup>o</sup>, 2<sup>o</sup>, 1<sup>o</sup>, Tle et CPGE

Pour les professeurs et le personnel : M. Fournier

Excusés : Dr Cariou, M. Dzimira, M. Levillain, Mme Minetti, Mme Peu, Mme Roquet, M. Martellon, M. Thomann

---

M. Le Bars est depuis un mois sur le site. Il remplacera M. Ménard à son départ en retraite sur l'ensemble de l'Etablissement SMP.

## COLLEGE



### ➤ **ELEVES DE 6ème**

- Le pain est parfois mouillé

⇒ *Le pain est préparé et tranché par une machine puis conditionné dans des sacs. Nous ferons preuve de vigilance pour que cela ne se reproduise pas. M. Le Bars invite vivement les élèves à avertir la personne de la caisse pour tout problème qu'ils pourraient rencontrer.*

*M. Ferdègue précise que plusieurs fois est revenu le problème de trouver un interlocuteur, les personnes étant très sollicitées pendant le service. Il suggère que quelques personnes de Sodexo endossent le rôle de « responsable qualité ». Elles seraient identifiables par un brassard. Les élèves et le personnel sauraient alors aisément à qui s'adresser en cas de difficulté.*

- Trop ou pas assez de nourriture dans les assiettes

⇒ *Le grammage des portions est conçu en fonction de l'âge des élèves. L'accompagnement est lui servi à volonté, ne pas hésiter à demander à être resservi.*

*Mme Delahaie précise que sur le terrain, les élèves ne trouvent pas toujours de réponse positive et que lorsqu'ils sont resservis, c'est souvent de manière restreinte. Mme MARCIN précise que les enfants demandent à être resservis avant tout en légumes et non en féculents. M. Le Bars assure qu'ils apporteront davantage de vigilance sur ce point.*

- Des élèves aimeraient pouvoir se resservir du plat principal

### ➤ **ELEVES DE 3ème**

- Souhait de retrouver le sel et le poivre en libre-service pour tous
  - ⇒ *Un apport spécifique en sel est prévu dans la constitution des plats afin d'éviter de trop saler. Mme Delahaie rappelle que le sel et le poivre ont été retirés car les élèves jouaient trop avec. Mme Dumont rapporte la même demande de la part du lycée. M. Fournier suggère des petits sachets individuels disponibles sur demande à la caisse. Un panier sera mis à disposition en caisse.*
- Est-ce qu'un bar à salades pourrait être mis en place ?
  - ⇒ *Mme Delahaie rappelle qu'il faut être patient et attendre l'entrée au lycée pour bénéficier de ce petit bonus.*
- Redéfinir les horaires des files d'attente. Les 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> ne comprennent plus trop à quelle heure manger ni le marquage au sol. Très bonne surveillance dans le self.
  - ⇒ *M. Fournier : le problème a démarré avec l'installation de l'échafaudage qu'il a fallu contourner. Une habitude a été prise, il peut effectivement y avoir des difficultés dans la gestion des files d'attente. L'ordre de passage fonctionne bien pour les 6<sup>e</sup> et les 5<sup>e</sup>. Les 4<sup>e</sup> et les 3<sup>e</sup> ne passent pas avant 12h45 et la fin pour tous est prévue à 13h10. Dans le faits, les 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> passent ensemble. Le réassort se fait à 12h25. Le 2<sup>e</sup> service est plus court que le 1<sup>er</sup>. Mme Delahaie rappelle que les 3<sup>e</sup> passent en premier le vendredi et propose que les 3<sup>e</sup> passent à 12h30, les 4<sup>e</sup> à 12h45 ou 13h en fonction de l'EPS.*

### ➤ **PARENTS DU COLLEGE**

- Quantité : les 3<sup>e</sup> ont l'impression de ne plus avoir de choix et la quantité souhaitée au deuxième service.
  - ⇒ *Les parents et M. Ferdègue soulignent que le problème est récurrent à chaque réunion. Peut-on améliorer cette fameuse fin de service ?*
- Qualité : présentation de plats, les viandes baignent dans la sauce
  - ⇒ *M. Le Bars entend que les sauces peuvent manquer de liant et sont jugées trop liquides.*
- Des produits bio seraient-ils envisageables même si l'accent doit être avant tout mis sur la qualité et la diversité de la nourriture ?
  - ⇒ *Sodexo essaie avant tout de travailler avec des fournisseurs proches qui proposent des produits frais et de qualité. A ce jour, il peut arriver que soient proposés des aliments bio. Dans le cadre d'améliorations à venir, il y aura d'ailleurs des aliments bio. M. Paillet suggère que soit mentionné le label « bio » sur les produits concernés. Mme Delahaie rappelle le coût élevé des produits bio et invite à rester centré sur un bon rapport qualité/prix.*

- Création d'une charte de bonne conduite au self qui pourrait être intégrée au règlement ?  
⇒ *M. Ferdègue : nous ne pouvons faire un règlement spécifique pour les couloirs, la cour etc... Mme Delahaie rappelle qu'il en va de la responsabilité individuelle et collective.*
  - Davantage de distributeurs d'eau, de micro-ondes souhaités.
  - Une nourriture plus qualitative (quid diététicien)  
⇒ *Les menus sont élaborés en amont par un diététicien. Nous les récupérons et les retravaillons en fonction des spécificités des établissements le cas échéant.*
  - Plus de menus à thèmes sont demandés.
  - Le diner des parents des 6<sup>e</sup> était chaleureux et agréable mais il n'y avait pas assez de vin blanc. Les pâtes étaient froides et le poisson noyé dans la sauce. Les parents ont eu le sentiment de comprendre les remarques de leurs enfants.
  - Les parents demandent à connaître l'origine des aliments.
  - Un incident pour des élèves de 507. Des élèves ont dû aller à l'infirmierie.  
⇒ *Une déclaration de suspicion de TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) a immédiatement été effectuée et la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion sociale et de la Protection des Populations) a aussi été prévenue.  
Un questionnaire a été envoyé le lendemain à l'infirmierie pour distribution aux élèves. Celui-ci est demeuré sans retour à ce jour. Les élèves allaient néanmoins bien le lendemain. L'infirmierie précise aussi que les enfants ayant présenté des symptômes étaient déjà fiévreux la veille.*
- M. Ferdègue rappelle que les parents qui le souhaitent sont toujours les bienvenus pour venir déjeuner au self dès lors que l'établissement est prévenu le matin pour le midi.*

## LYCEE



### ➤ **ELEVES DE 2<sup>NDE</sup>**

- Des vers dans des radis  
⇒ *L'information n'avait pas été remontée. Les produits sont frais et lavés par Sodexo. M. Le Bars invite vraiment les élèves à signaler immédiatement tout problème rencontré afin qu'il puisse être pris en charge.*
- Un cafard au sol  
⇒ *Cela peut arriver mais ce n'est pas pour autant un manque d'hygiène. Un contrôle sera néanmoins refait.*

- Plus assez de garniture le lundi à 13h après l'EPS, notamment pour les végétariens.
- Plus assez de nourriture le mercredi.

### ➤ **ELEVES DE 1ère**

- Trop d'huile dans la viande et les pâtes
- Serait-il possible de varier les pains ?  
⇒ *Le coût est à prendre en compte. M. Le Bars va voir ce qui est possible.*
- Problème du réassort du 2<sup>e</sup> service : plus assez de paninis, de canettes, de dessert surtout après le sport. Certains élèves mangent donc à l'extérieur, aussi pour gagner du temps sur le temps d'attente de la file.  
⇒ *M. Ferdègue rappelle que volontairement a été définie une quantité de sodas et de paninis par jour.*
- Pourrait-on choisir des journées où on serait demi-pensionnaire ou externe ?  
*Mme Delahaie : la Direction et l A.P.E.L ont élaboré pour les collégiens un plateau repas complet avec un prix fixe à l'année (entrée + plat + laitage + gâteau ou fruit). Il ne serait donc pas possible d'envisager une alternance de jour externe et de jour demi-pensionnaire. Il y a aussi la sécurité des enfants dont il faut tenir compte.*  
*M. Ferdègue: pour le lycée, c'est un système différent, plus souple. Les élèves composent leur repas (salad bar, la plancha..). On ne peut pas faire de forfait avec ce système. Un pôle universitaire est en construction dans le quartier. Les propositions de restauration rapide vont se multiplier. Il en va aussi de la responsabilité des familles de veiller à ce que les enfants bénéficient d'une nourriture équilibrée et de choisir ce qu'elles souhaitent pour eux. C'est à nous tous de réfléchir ensemble à ce que nous pouvons proposer aux élèves.*
- Aiment pouvoir se désinfecter les mains avant et après les repas mais le récipient est toujours vide
- Suggèrent une rubrique cantine sur le site.  
⇒ *M. Ferdègue pense que le site n'est pas propice à cela. C'est le rôle de cette Commission Restauration. Il propose de réfléchir à comment faire davantage circuler les informations recensées au cours de ces Commissions.*
- Problème de contenants. Le prix n'est pas connu pour les différentes tailles de ramequins.  
⇒ *M. Le Bars : les prix des contenants seront affichés par taille de contenants.*
- Pouvons-nous utiliser les micro-ondes ?  
⇒ *M. Ferdègue rappelle que les 2 fours à micro-ondes sont à l'usage des élèves. Si un mauvais fonctionnement était constaté, les élèves sont invités à le signaler à une personne Sodexo.*

### ➤ **ELEVES DE Tles**

- Les carafes sont beaucoup mieux que l'année passée
- Purée de potiron appréciée

- Interrogation sur les ramequins. Quel prix pour quelle quantité ?  
⇒ *Voir réponse aux Premières.*
  
- La purée de pomme de terre est toujours un problème.  
⇒ *C'est un produit standard. Nous sommes sur une répartition égale lait et eau avec un petit plus d'eau. M. Le Bars regardera néanmoins si une autre variété existe. M. Ferdègue suggère qu'il y a peut-être une tendance à mettre trop d'eau en cuisine ?*
  
- Saucisse et merguez : problème de cuisson, trop cuit ou pas assez  
⇒ *Les produits sont servis moelleux mais les temps de cuisson sont logiquement respectés. Cela correspond peut-être à une différence d'habitude alimentaire. Les personnes auraient-elles plutôt tendance à les manger plus dures ?*
  
- Chaleur des aliments : Les saucisses et cordons bleus sont mis en présentation alors que les élèves ne sont pas encore là. Les légumes et pâtes sont souvent froids.  
⇒ *Les plats sont chauffés par en-dessous. Nous savons que certains plats auront plus de succès que d'autres alors ils sont mis en place en vue des élèves à venir. Mais peut-être sont-ils déposés trop tôt ? Nous ferons également preuve de vigilance sur ce point.*
  
- Bousculade toujours au même endroit dans les files d'attente. Une barrière s'est cassée. Serait-il possible d'avoir un surveillant supplémentaire ?  
⇒ *Ce ne sera pas possible de rajouter un surveillant à l'équipe de 6 personnes déjà en place entre 11h30 et 13h30. M. Fournier précise que les difficultés dans les files d'attente concernent avant tout les lycéens. Il appelle les élèves à un savoir-être. Peut-être que rallonger les files pourrait améliorer quelque chose. M. Ferdègue et M. Fournier y réfléchiront ensemble.*
  
- Trop d'huile dans les plats
  
- Propreté des couverts  
⇒ *Le fournisseur des machines à laver la vaisselle a récemment été contacté pour refaire un contrôle. Nous avons beaucoup de calcaire qui peuvent laisser des traces blanches sur les couverts. Ce n'est pas un problème lié au produit vaisselle. Nous pouvons réfléchir un des contrôles plus fréquents.*

## ➤ **ELUS DE CPGE**

- Avis général très positif
  
- Trop de viandes, pas assez de plats pour les végétariens. Y compris pour les sandwiches.  
⇒ *La demande est bien prise en considération et une réflexion sera menée.*
  
- Serait-il possible d'avoir de la soupe ?  
⇒ *M. Le Bars va regarder ce qui est possible*
  
- Manque de nourriture le lundi, le mercredi et aussi le soir pour les personnes qui passent le plus tard.

- Le soir, la qualité des entrées et des desserts est supérieure. Pourrait-on avoir les mêmes le midi ?
  - ⇒ *Les repas du soir pour les prépas sont les mêmes que ceux des adultes le midi. Les quantités nécessaires pour 20 ou 30 personnes sont préparées le matin. Il serait impossible de proposer la même prestation midi et soir.*
- Bruit assez dérangeant notamment dans la salle du fond
- Plats cuisinés très appréciés
- Mercredi : une seule personne en caisse ne suffit pas à faire face à l'affluence.
  - ⇒ *Depuis 3 semaines, 2 personnes sont désormais en caisse le mercredi entre 12h20 et 12h40 pour faire face à l'affluence. Si cela ne s'avérait pas suffisant, Sodexo mettrait en place d'autres mesures.*
- Trop d'huile dans les plats.
- Pourrait-on avoir une grande assiette plutôt que deux ramequins pour les pâtes carbonara ?
  - ⇒ *Des assiettes creuses seront mises à disposition.*
- Une fontaine d'eau sur les deux fonctionne. L'eau a parfois été colorée.
  - ⇒ *Mme Delahaie : peut-être une conséquence des travaux de canalisations effectués dans la rue. Il est impératif de le signaler si vous constatez un tel problème.*
  - Mme Marcin pose la question du réapprovisionnement en eau. M. Ferdègue précise que les fontaines sont reliées à une arrivée d'eau et ne fonctionnent pas avec des bonbonnes.*
- Portions de nourriture servie à la plancha trop petites.
  - ⇒ *M. Ferdègue évoque le succès de la nourriture servie à la plancha. La personne sert à flux tendu, minimise autant que possible le temps d'attente et ainsi les parts sont un peu moins importantes. M. Le Bars réfléchit à une possibilité de pré-cuisson pour les poulets et les émincés.*

### ➤ **PARENTS DU LYCEE**

- Les lycéens ont vraiment faim après l'EPS (lundi les 2ndes, vendredi les 1ères). Peut-on prévoir plus de quantité particulièrement sur ces journées ?
- Cuisson insuffisante des légumes
- Trop d'huile
- Un parent est choqué et ne comprend pas que soient proposés des sodas. (remarque reçue pour la première fois).
- Vaisselle mal lavée, plusieurs remontées.
  - ⇒ *Voir réponse aux Terminales*

- Savoir être : 1ere remarque sur le sujet. Files d'attentes désorganisées, bousculades apparemment davantage le jeudi.  
⇒ *Voir réponse aux Terminales*
- Des parents se plaignent de ne pas être entendus sur des remarques récurrentes d'année en année.

Fin de la séance à 19:45

**Prochaine Commission Restauration lundi 5 février de 17h30 à 19h.**