



Commission Restauration du 26 janvier 2021

Présents : M. CHATEAU, responsable régional – M. ALLIAS, chef de cuisine (SODEXO)

Mme VAN TROYS, directrice du collège - Mme LEFRANC, adjointe de direction chargée de la communication avec SODEXO – Mme BOULON, représentante des délégués du personnel – M. BESSAOUD, représentant des parents d'élèves – Liséa BERRINI et Iker DE LEON-RODRIGUEZ, délégués des délégués des élèves

M. PATISSIER, chef d'établissement de l'école Les Forges – Mme DAVID-CARDENAZ, présidente de l'APEL – Mme BOUVARD, déléguée des parents d'élèves – Mme LIBRALESSO, parent d'élève – Maëlle BOUVARD, Ludivine ROBERT et Louis SCHLEICHER, élèves

Excusé : René-Georges GONIN, président de l'OGEC St-Hugues en Dauphiné

RAPPEL DU FONCTIONNEMENT :

- **SODEXO** n'a pas de Centrale de référencement : Ils signent un cahier des charges très strict avec des distributeurs de producteurs locaux et respectent ainsi la saisonnalité et la localité des produits. La viande est française (sauf l'agneau qui vient de Nouvelle-Zélande mais qui n'est pas servi en milieu scolaire) et ne provient que d'éleveurs engagés à respecter le bien-être animal.

Il est préparé 800 couverts en moyenne par jour pour les 3 sites (St-Bruno, Les Forges, St Joseph).

70% des produits arrivent frais et sont transformés sur place ; le reste est surgelé (pour gagner du temps dans la préparation des desserts notamment).

- **Au collège St-Bruno**, fonctionnement type self avec un choix d'entrées (jusqu'à 4 propositions différentes), de plats chauds (2 propositions protéinées, un légume, un féculent), de desserts lactés (2 types de yaourt, 2 propositions de fromage) et de desserts sucrés (fruits frais, pâtisseries, etc) + 2 tranches de pain

Possibilité de venir se resservir en légumes et/ou féculents.

Les conditions sanitaires liées au COVID imposent que tous les plats en libre-service soient filmés et qu'il n'y ait pas de salière, poivrière et sauces de salade à disposition.

- **A l'école Les Forges-Sacré Cœur**, les enfants sont servis à table et peuvent choisir leur entrée et leur dessert entre 2 propositions. Les menus correspondent à ce qui est servi au collège.

METHODOLOGIE (en amont) :

- **Les collégiens** ont pu s'exprimer pendant leur heure de Vie de Classe. Les élèves délégués se sont ensuite réunis afin d'élaborer un bilan présenté par les délégués des délégués.
- **Les écoliers** ont travaillé à partir de questionnaires étudiés dans les différentes classes.
- **Les adultes** ont pu donner leurs avis par mail ou par le biais de la boîte aux lettres des délégués du personnel.
- **Les parents** ont été invités à faire leurs remarques auprès de l'APEL par mail

DEROULEMENT DE LA REUNION :

- **Chacun** s'est exprimé à son tour en commençant par les élèves.
- **M. CHATEAU et M. ALLIAS** sont intervenus en direct sur certains points ; les autres auront été abordés ultérieurement et les réponses/commentaires sont donnés dans le tableau ci-dessous.
- La 1^e remarque des élèves a été que les problèmes soulevés ne voient pas d'amélioration d'une année à l'autre. Un **rappel** des points abordés l'année dernière apparaît au début du tableau et les remarques apportées cette année sont indiquées en vert.

Points abordés :	Remarques :	Améliorations / Propositions :
<p>DEJA ABORDES L'ANNEE DERNIERE : Certains couverts et verres sont sales.</p> <p>Les plateaux et les tables sont parfois mouillés.</p> <p>Ceux qui mangent en premier finissent les restes de la veille. Peut-on donner les restes à des associations caritatives plutôt que les resservir ?</p> <p>Les quantités ne sont pas assez importantes, même quand on en demande plus et dépendent du gabarit de la personne. 4 nuggets, c'est pas assez ! 2 tranches de pain ne suffisent pas toujours.</p> <p>Les féculents sont trop secs et pas très bons. Il faudrait proposer plus de sauces. Les pâtes sont très grasses. Les viandes sont trop sèches.</p>	<p>Ça arrive vue la grande quantité de vaisselle lavée.</p> <p>Quand la cadence est forte, les plateaux remis en service peuvent tout juste sortir du lavage... La situation liée au COVID impose un rythme soutenu de mise en place des plateaux et de nettoyage des tables entre les services.</p> <p>Ce qui est resservi sort des frigos (n'était pas présenté en vitrine) => pas de risque sanitaire La réglementation n'autorise la redistribution aux associations que pour les produits dont la DLC (Date Limite de Consommation) est proche ; les aliments transformés doivent être jetés.</p> <p>Le constat est que ceux qui en demandent plus ne finissent pas leur assiette.</p> <p>On déplore du pain dans les poubelles de la cour ou dans les toilettes.</p> <p>La semoule est toujours servie avec une viande en sauce et un bouillon est systématiquement proposé mais pas toujours accepté. Les steaks hachés doivent être cuits à cœur et sont donc plus secs qu'à la maison, mais ils sont toujours accompagnés d'une sauce.</p>	<p>Le signaler en les mettant de côté et en prendre un autre.</p> <p>Un point de vigilance sera porté à l'organisation du temps de midi pour l'année prochaine.</p> <p>C'est pour lutter contre le gaspillage. Encore un engagement de SODEXO qui est apprécié ! SODEXO travaille avec les Restos du Cœur grâce à l'association STOP HUNGER. Plus d'infos : https://www.restosducoeur.org/partenaires/sodexo-stop-hunger/</p> <p>Nécessité de limiter le rab pour plusieurs raisons mais surtout pour permettre la rotation pour que tous les élèves mangent... ... Mise en place en mars 2020 d'un chariot bain-marie à disposition des élèves pour se resservir. A suivre... supprimé à cause de la crise COVID</p> <p>C'est noté.</p> <p>C'est noté.</p>
<p>QUALITE : Il n'y a pas de possibilité d'assaisonner son assiette. Pourquoi ne pas donner des sachets individuels de sel, poivre, ketchup ?</p> <p>Le plat végétarien du jeudi n'est pas apprécié des écoliers (mais très apprécié par les adultes !)</p>	<p>SODEXO est engagé dans la lutte contre l'obésité et les maladies cardio-vasculaire. Des sachets de moutardes sont déjà proposés avec les viandes cuisinées sans sauce.</p> <p>D'après Michel Cymes, il faut que l'enfant ait goûté 8 fois d'un aliment pour l'apprécier. Il est donc difficile de trouver des plats végétariens qui plaisent aux enfants...</p>	<p>Des sachets de sel et poivre seront remis en service mais attention de bien les jeter pour qu'ils ne restent pas collés dans les plateaux ! Du ketchup sera proposé avec les frites.</p> <p>En réflexion</p>

<p>Comment se fait-il qu'il y ait des salades de tomates en hiver ?</p> <p>Le café servi en salle de pause n'est pas bon.</p>	<p>C'est pour permettre une plus grande variété dans les propositions ou agrémenter certaines entrées.</p> <p>C'est le même depuis 11 ans et il n'y a jamais eu de remarques ! Il est fait à l'avance et tenu au chaud pour qu'il y en ait toujours à disposition.</p>	<p>C'est noté mais le renouvellement et la variété seront limités.</p> <p>M. Allias va voir avec Folliet (fournisseur local) s'il peut changer de qualité de café.</p>
<p>QUANTITE :</p> <p>Il n'y a pas eu de portions de galettes des rois pour tout le monde.</p> <p>Il manque parfois de sauce dans les salades.</p> <p>Est-ce possible d'adapter les quantités pour les écoliers les plus âgés ?</p>	<p>L'année dernière, une grande quantité avait été jetée, d'où une quantité moindre cette année...</p> <p>Les flacons de sauce de crudité avaient été supprimés à cause du COVID.</p> <p>Les quantités servies peuvent être adaptées au moment du service ; voir avec la personne chargée du service.</p>	<p>C'est noté.</p> <p>Ils seront remis à disposition pour les adultes dès la rentrée.</p>
<p>VARIETE :</p> <p>Les féculents sont toujours les mêmes : est-il possible d'avoir des pommes de terre ou des pommes noisette ?</p> <p>Il n'y a jamais de frites à l'école Les Forges !</p> <p>Il n'y a pas assez de choix pour les élèves musulmans quand il y a du porc.</p> <p>Pourquoi n'y a-t-il plus d'entrées chaudes ?</p> <p>Est-ce possible d'avoir autre chose que du poisson les vendredis à l'école Les Forges ?</p> <p>Pourquoi n'y a-t-il plus de smoothies et de deeps en desserts ?</p> <p>Est-ce possible d'avoir des glaces à l'école ?</p> <p>Les petits ne sont pas très attentifs à l'équilibre alimentaire : est-ce possible de proposer un choix d'entrées de même type (salade verte / céleri rave) plutôt que crudités / pâté en croute ?</p>	<p>Elles seraient molles à l'arrivée à l'école !</p> <p>Il y a toujours 2 choix de protéines.</p> <p>A cause du filmage des plats lié au COVID.</p> <p>C'est une décision d'établissement ; ce n'est pas à SODEXO d'en décider.</p> <p>M. Allias ignorait qu'il y avait un congélateur aux Forges.</p>	<p>Oui, c'est noté.</p> <p>On va voir pour resservir de la soupe (en hiver !).</p> <p>Oui, c'est noté.</p> <p>Oui, c'est noté.</p> <p>Oui mais ça va restreindre le renouvellement et la variété des entrées.</p>

<p>DIVERS : Est-il possible d'étiqueter les desserts ?</p> <p>Est-ce possible de prendre 2 desserts lactés plutôt qu'un dessert lacté et un dessert sucré ?</p> <p>Est-ce que les « semaines à thème » peuvent devenir des « journées » au cas où le thème ne soit pas apprécié ?</p> <p>Le repas de Noël était trop original pour les élèves des Forges (sucré/salé)</p> <p>Est-ce possible d'avoir la liste des allergènes à l'école Les Forges ?</p> <p>Est-ce possible d'indiquer la provenance des produits ?</p>	<p>C'est déjà le cas !</p> <p>Non. Comment gérer le taux de prise et limiter le gaspillage ?</p> <p>C'est déjà le cas. La seule semaine à thème qui est proposée est la semaine du goût (découvertes régionales ou internationales). Lors des journées à thème, l'accent est mis sur les desserts (moins risqué).</p> <p>L'application SO HAPPY permet de connaître les menus du collège et les 7 allergènes principaux. Les repas servis aux Forges sont quasiment toujours tirés des menus des collégiens.</p> <p>Non pour des raisons de lisibilité</p>	<p>C'est noté.</p> <p>Possibilité d'envoyer la liste des 7 allergènes principaux des repas de la semaine, le vendredi qui précède. Voir en interne comment la communiquer aux familles.</p>
<p>POINT POSITIFS : Les menus sont équilibrés. Les semaines anti-gaspillage sont appréciées. C'est meilleur qu'en primaire. L'accueil est bon. Le temps d'attente est mieux que l'année dernière (remarque négative de l'année dernière)</p>		