

# Commission restauration Collège Episcopal Saint Etienne

**Date : 30 novembre 2021**

**Présents :**

**Représentants de l'établissement :**

- M. HEITZ, Chef d'Etablissement
- Mme HAMM, Directrice Adjointe Responsable Collège
- Mme RICHARD, Responsable de la Vie Scolaire du Collège
- Mme VOLTZENLOGEL, Infirmière Scolaire
- M.GILLET, Intendant

**Représentants du prestataire de restauration: Alsacienne de restauration :**

- M. KOEPFINGER

**Représentants des élèves :**

- 1 élève de 6<sup>ème</sup>
- 1 élève de 5<sup>ème</sup>
- 1 élève de 4<sup>ème</sup>
- 1 élève de 3<sup>ème</sup>

**Représentant des parents :**

- Mme THOUVENEL, présidente de l'APEL St Etienne
- M. MWANGELU, représentant commission restauration APEL, secrétaire de séance

**Ordre du jour :**

**1/Visite de la cantine du collège**

**2/ Tour de table et déjeuner des participants**

**3/ Présentation des résultats de l'enquête de satisfaction des élèves au sujet de la cantine**

**4/ Echange entre les acteurs de la cantine**

**5/ Informations supplémentaires**

**Synthèse :**

**1/Visite de la cantine du collège**

La commission restauration a débuté par une séquence d'audit des représentant de l'APEL

- Visite de la cantine ;
- Echange avec les élèves demi-pensionnaires dans la cantine ;
- Vérification de la disponibilité des produits : cohérence entre le menu affiché et les produits disponibles.

## 2/Tour de table et déjeuner des participants

Les membres de la commission se sont présentés et ont déjeuné ensemble à l'exception du chef d'établissement, de son adjointe du collège et de l'infirmière. Les parents ont pu se forger un avis sur la qualité des plats proposés ce mardi 30 novembre 2021 dont le menu reflétait celui annoncé.

## 3/Présentation des résultats de l'enquête de satisfaction auprès de l'ensemble des collégiens au sujet de la cantine : 238 Réponses

1.En quelle classe es-tu?

6e	46	5e	57	4°	70	3°	65
----	----	----	----	----	----	----	----

2.Combien de jours/semaine manges-tu à la cantine ?

2 fois par semaine	46
--------------------	----

3 fois par semaine	49
--------------------	----

4 fois par semaine	143
--------------------	-----

3. La file d'attente est-elle satisfaisante (depuis le retour des vacances de la Toussaint)?

oui	147	non	91
-----	-----	-----	----

4. As-tu suffisamment de temps pour déjeuner une fois que tu es installé à table (depuis le retour des vacances de la Toussaint)?

oui	151	non	87
-----	-----	-----	----

5. Les entrées sont-elles appétissantes ?

oui	119	Non	119
-----	-----	-----	-----

6. Les entrées sont-elles diversifiées ?

oui	177	non	61
-----	-----	-----	----

7. Les plats principaux sont-ils appétissants ?

oui	130	non	108
-----	-----	-----	-----

8. Les plats principaux sont-ils diversifiés ?

oui	192	non	46
-----	-----	-----	----

9. Les plats principaux sont-ils consistants?

oui	149	non	89
-----	-----	-----	----

10. Pour des raisons liées à la crise sanitaire, il n'y a pas de RAB, cependant lors de ton passage, te propose-t-on des quantités d'assiettes différentes ?

oui	16	non	71	quand je le demande	151
-----	----	-----	----	---------------------	-----

11. Les desserts sont-ils diversifiés ?

oui	189	non	49
-----	-----	-----	----

#### 4/Echange entre les acteurs de la cantine

##### Contexte :

Dans le contexte sanitaire actuel, le Collège St Etienne ne ménage pas ses efforts pour garantir aux 530-550 élèves demi-pensionnaires un accès à la cantine dans le respect des mesures sanitaires tout en minimisant l'impact sur le temps pédagogique. Une attention particulière est portée sur la capacité du Collège à identifier rapidement les cas contact en cas de Covid. La traçabilité est assurée par badgeage à l'entrée de la cantine (file d'attente).

Les services de restauration s'organisent sur des plages de 20 -25 minutes sans toutefois exiger des élèves de quitter leur place s'ils n'auraient pas fini de déjeuner durant ce temps imparti.

En concertation avec l'Alsacienne de Restauration (*nouveau prestataire de restauration collective qui a remplacé la Sodexo depuis septembre 2020*) plusieurs modalités d'accès ont été proposées.

##### Le fonctionnement de la cantine :

Les portions servies aux élèves sont adaptées à leur âge et respectent un cahier des charges avec la composition des menus : entrée/plat/dessert ou entrée/plat/fromage ou plat/fromage/dessert (qui ne doit pas être un 2<sup>e</sup> laitage). **Il est à noter que dans tous les cas, le fruit est offert.**

En raison du Covid, il n'existe plus de bacs de nourriture supplémentaire au réfectoire, les élèves peuvent se resservir au linéaire ou pour éviter les croisements demander plus dès le début du service sur leur plateau.



##### Echanges :

###### **Préoccupation des parents et des élèves**

###### **Qualité - cuisson – choix des repas**

Les parents ont déploré :

1. le manque d'équilibre des menus proposés certains jours :
  - Légumes en petite quantité
  - Nourriture grasse et peu variée (tous les jours riz ou pâtes)
  - Pas de menu végétarien

###### **Le retour de l'établissement et du prestataire**

###### **Qualité - cuisson – choix des repas**

###### Equilibre des menus proposés :

- Les collégiens ont des préférences ciblées pour des produits peu équilibrés
- Le prestataire privilégie les produits de qualité et issus d'un circuit court (locaux)

## 2. La qualité du pain

## 3. Le défaut de cuisson

- riz pâtes pas assez cuit dur et sec
- plats parfois froids ou mal réchauffés
- pâtisserie encore congelée
- Haricots verts du jour (pas assez cuits pour certains)

### **Disponibilité - Quantité**

Les parents comme les collégiens regrettent le fait que les demi-pensionnaires ne puissent pas être resservis lorsqu'ils en manifestent le souhait.

### **Accès à la cantine et organisation :**

Nouvelle organisation déplorée par les collégiens car ils ne mangent plus nécessairement avec les copains. Les élèves souhaiteraient un accès par niveau et par classe.

Ce nouveau mode d'organisation crée une confusion chez les élèves qui ne mangent pas continuellement à la cantine.

Le temps d'attente semble plus long, que le temps de déjeuner.

La file d'attente est bruyante et est sujette aux bousculades.

### **Hygiène**

Le nettoyage des mains ne serait pas systématique.

Les couverts seraient parfois mal lavés (résidus alimentaires).

- Le prestataire propose une fois par semaine un menu végétarien comme le prescrit la loi Egalim.

### **Qualité du pain :**

Le prestataire a changé de boulanger. Les collégiens ont du pain frais.

### **Cuisson**

Il y a une question d'habitude de cuisson (riz pilaf, pâtes « al-dente ») ; Les appareils de cuisson sont programmés de telle façon que les aliments soient cuits avec une certaine consistance. Le maintien au chaud se fait au bain-marie.

### **Disponibilité - Quantité**

Les portions servies aux élèves sont adaptées à leur âge et respectent un cahier des charges (entrée/plat/dessert) – voir ci-dessus la composition des menus. En raison du Covid, il n'existe plus de bacs de RAB au réfectoire mais les élèves peuvent se resservir au linéaire ou pour éviter les croisements, demander plus dès le début du service sur leur plateau.

### **Accès à la cantine et organisation :**

Les règles de priorité d'accès à la cantine visent à assurer l'équité entre les élèves. Ainsi, une semaine sur deux, les 6<sup>ème</sup> /5<sup>ème</sup> sont prioritaires, les 4<sup>ème</sup> /3<sup>ème</sup> le sont la semaine suivante.

Les services de restauration s'organisent sur des plages de 20 -25 minutes sans toutefois exiger des élèves de quitter leur place s'ils n'auraient pas fini de déjeuner durant ce temps imparti.

### **Hygiène**

L'établissement prescrit aux collégiens le nettoyage des mains avant l'accès à la cantine-accessible à tous avant le passage au self.

Il faut le signaler au personnel de l'Alsacienne pour correction.

## 5/Informations supplémentaires

Pour rappel : les menus sont affichés tous les jours sur les panneaux type télévision à l'entrée de la cantine avec le menu recommandé sur le plan nutritionnel. Le menu est également visible sur le site du CSE.

L'Alsacienne de restauration privilégie les circuits courts et travaille avec des produits locaux dans un rayon de moins de 100km. Leur philosophie est le local de saison. 80% de frais, 70% régional et 92% fait maison.

Ces informations ne sont cependant pas indiquées sur le site. Ils ont promis une meilleure communication en ce sens et surtout de mieux détailler les menus.

Il propose dans la limite des possibilités des produits certifiés Bio, essentiellement des fruits et légumes, le laitage et aussi parfois la viande. 16% des produits servis sont Bio. Le prestataire s'engage à faire un effort sur le fromage AOP/AOC.

Les problèmes liés à la casse de verres et assiettes seront pris en charge par une personne supplémentaire qui viendra renforcer l'équipe de la cantine.

Les parents sont invités à discuter avec leur(s) enfant(s) des menus proposés à la cantine.

**L'établissement et le prestataire signalent aux parents qu'ils sont les bienvenus pour prendre un repas à la cantine afin de se rendre compte par eux-mêmes des prestations servies aux collégiens. Ils seront reçus individuellement et non en groupe, du fait du nombre de places limitées à la cantine. Pour ceux qui le souhaitent, merci de vous signaler directement auprès de Mr GILLET. [agillet@cse-strasbourg.com](mailto:agillet@cse-strasbourg.com)**