

Compte-rendu de la commission du 4/11/2014

Présents : Mme Schmit, Mme de Serra-Sarfati, Mme Tardy, M. Clérouin, M. Boschet, Mme Duhamel, M. X, M. Enjalbal, M. Nicolle (Sté Elior), Elèves de primaire, collège et Lycée, Mme Huerre, Mme Thirion

Quelques mots sur la rentrée de la cantine :

- La cantine sert de 1600 à 1650 élèves et adultes quotidiennement
- L'équipe de la cantine est composée de 15 personnes, comme l'année dernière ; Elior est en cours de recrutement d'un nouveau cuisinier, le précédent étant parti ; cela peut expliquer un peu de flottement en début d'année.

Mme Schmit précise que la question de la gestion des flux sera abordé en conseil d'établissement le 18/11, car concerne plutôt la vie scolaire.

Retour des élèves et réponses apportées :

Globalement, les élèves se déclarent satisfaits de la restauration, et font remonter quelques points à améliorer.

Points remontés	Réponses apportées
Satisfaction des lycéens concernant la cafétéria	
Satisfaction concernant les « semaines à thème »	
Mauvaise qualité des saucisses	
Entrées correctes, mais on n'en prend pas	
Pas assez de variété de fromage	2 variétés sont proposées à chaque repas
Beaucoup de gaspillage	Gros progrès réalisés, maximum 40 fruits/laitages « gaspillés » par jour
Riz pas cuit, pâtes grasses	Les pâtes sont préparées d'avance et un ajout de matière grasse est nécessaire pour ne pas les rendre collantes
Pas de fruits de saison	Base de pomme/orange/banane ; de l'ananas frais et de la pastèque vont être proposés
Association raviolis/pâtes	Erreur qui ne sera pas reproduite
Purée aqueuse	La marque de purée a été changée, pour une meilleure qualité, mais il y a eu une erreur de préparation lors d'un repas
Produits non décongelés	
Vaisselle sale	Le trempage/lavage est rigoureux mais le lave-vaisselle peut laisser des traces
Brocs sales	Les brocs sont utilisés pour les primaires, qui, sinon, ne boivent pas puis retirés ; certains restent et sont ensuite salis par les élèves
Certains élèves doublent dans la file d'attente	Des surveillants sont présents tout au long de la file et surveillent ; tout resquilleur reprend au début

Retour des parents et réponses apportées (points complémentaires non abordés au travers des retours des élèves), réalisé grâce aux nombreux retours reçus de la part des parents de collège et lycée :

Points remontés	Réponse apportées
Non-respect des menus annoncés (présentation d'une analyse sur une semaine « test » du 13 au 19 octobre montrant des écarts quotidiennement)	Pas d'explication immédiate, nécessité de recherches pour comprendre les raisons de tels écarts
Produits « de secours » trop fréquents, et basés sur des aliments peu sains (cordon-bleus/nuggets)	Recherche d'aliments de secours plus sains

Pas assez de légumes proposés	Des assiettes « mixtes » sont proposées (légumes+féculents), essai de diversification type lentilles/légumes verts ; la soupe arrive au menu
Le rapport qualité prix semble se dégrader, d'autant que le tarif actuel se situe dans la fourchette haute des propositions de cantine scolaire (comparatif à documenter)	Le tarif est fixe et comprend un repas complet (entrée/plat/dessert) ; les élèves sont incités à prendre de tout (sollicitations, présentation ...)

Problèmes remontés par les parents (synthèse des retours des parents présentés en Commission) :

Organisation

- Enormément d'attente au service de 13h, en particulier le vendredi
- Queues, bousculade, tourniquets peu fluides

Nourriture

- Pas de respect des menus annoncés
- Nuggets, cordon bleus proposés dès que le choix « du menu » vient à manquer
- Toujours pas de légumes
- Dégradation de la qualité des repas servis

Tarifs

- Jugés élevés
- Rapport qualité prix défavorable compte tenu des remarques ci-dessus
- Pas de solution alternative satisfaisante pour les familles

Hygiène

- Distributeurs lave-main peu utilisés/mal placés