

## Test Cantine réalisé le 18 avril 2019.

### Parents présents :

Mme Bénédicte DAMELINCOURT,  
Mme Cécile PICANO,  
Mme Sandrine GRAUX,  
M. Pierre-David QUENU

A noter : le repas du 18/04 était le déjeuner de Pâques

### Organisation / Logistique :

- Les enfants « prioritaires » se rassemblent dès 12h pour entrer dans la cantine. Ils sont très nombreux en raison des nombreuses activités qui se tiennent le midi. La cantine est alors propre et agréable.
- De nombreux enfants ne présentent pas leur carte (89 enfants sur 304 demi-pensionnaires, le jour de notre visite), obligeant l'employée (personnel du collège) en charge du contrôle à une saisie manuelle et ralentissant globalement le flux. Le collège, depuis cette année, n'a plus la main sur l'attribution et le renouvellement des badges. Les parents font les demandes en direct auprès du Département et il faut compter une quinzaine de jours pour que les familles reçoivent le nouveau badge une fois la demande faite.
- L'affichage des plats proposés n'est pas optimal, sur un présentoir vide décentré par rapport à l'endroit où les enfants font la queue, ni attrayant et étiquettes peu explicites (voir photo ci-jointe). Peu d'enfants ont pris le temps de regarder les plats. De fait, beaucoup ont pris les boulettes sans savoir qu'elles étaient au soja et aucune information sur les entrées et desserts du jour donc pas de possibilité de les initier à penser à l'équilibre alimentaire de leur plateau repas.
- La desserte permettant de débarrasser son plateau est exiguë et mal pensée : seuls 2 ou 3 plateaux peuvent être posés, la poubelle non alimentaire est trop petite. Les enfants ne semblent pas respecter les différents containers (alimentaire – non alimentaire).
- Quand arrivent les élèves de 4ème et 3ème, la cantine est très sale. Nous n'avons vu aucune intervention, pendant nos 2 heures de présence, du personnel Elior en charge du nettoyage ponctuel pendant les services. Seul un panier de couverts supplémentaires a été déposé en cours de service sur une table du réfectoire en milieu de service alors qu'il existe des emplacements dédiés et jamais utilisés. Par ailleurs, sur cette journée, seules des cuillères en plastique étaient à disposition.
- Vu l'enchaînement des services, il n'est pas certain que la possibilité pour les élèves de se resservir soit possible (peu de temps et réalimentation des stands par le personnel Elior peu fréquent).
- Le réfectoire a une capacité de 150 places pour 400 demi-pensionnaires. Lors de notre visite, avec 300 enfants au déjeuner, nous n'avons pas constaté de problème de place.
- La préparation et le service des élèves est assuré par un prestataire du Département, à savoir la société Elior, qui n'est donc pas sous l'autorité du Principal du collège. Le 18 avril, 3 intérimaires d'Elior remplaçaient du personnel habituel absent, ils ne connaissaient donc pas le

fonctionnement de l'établissement. Une certaine tension était manifeste parmi le personnel, ainsi que de la mauvaise humeur. M. Mimoun nous a averti qu'il n'était pas averti de ces remplacements et donc de l'identité des intérimaires, ce qui est discutable au niveau des aspects de sécurité (mesures Vigipirate).

- 2 surveillants sont présents en début de service, puis l'un se rend dans la cour pour surveiller les enfants du début de service sortants de la cantine. Ce nombre semble insuffisant pour assurer la tranquillité de la salle.

Alimentation (voir photos ci-jointes):

Menu proposé :

*Entrées : pas présentées à l'entrée du self*

- Concombre mozzarella : plutôt bon (concombre ok, mozzarella que de nom !)
- Tomate mozzarella : tomate sans goût
- Carotte et œuf dur : carotte sans aucun goût et trop d'œuf (1 œuf + ½ par portion)

*Plats :*

- Rôti de veau sauce Pascaline : visuel non agréable (englué dans la sauce) mais plutôt bon. Certains morceaux ne semblent cependant pas assez cuits et caoutchouteux
- Boulettes (5 par portion) de soja sauce à l'ail (pas testé à mon niveau, pas testées non plus, à 13h15 plus disponibles)
- Haricots beurre : bons. Il est cependant très dommageable que les employés réalisant le service cachent ce met. Quand nous posons la question, on nous répond que les enfants ne veulent que des pommes de terre. Cependant, les haricots ne sont jamais proposés.
- Pommes de terre smile (sorte de pommes de terre sous forme de smiley, à l'image de frites) : non cuites, très mauvaises. (il est à noter que ce type de produits, qui arrivent probablement congelés, doit être frit (ou au moins passé au grill du four); or la cuisine ne disposant pas de friteuse elles sont probablement réchauffées au bain marie, d'où leur absence de cuisson, il est probable que tous les produits qui doivent être frits présentent le même problème). Elles partent en nombre à la poubelle.

*Desserts : également, pas présentés à l'entrée du self*

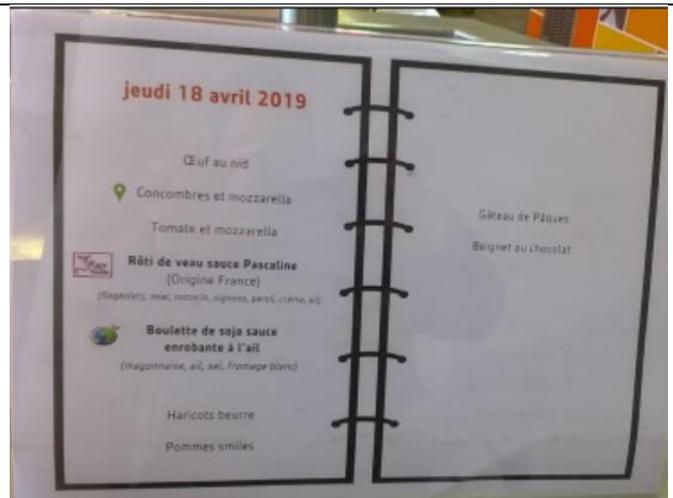
- Beignet fourré au chocolat : très gras, sec et sans goût
- Gâteau de Pâques (dans l'esprit Opéra) : (pas testé à mon niveau): très sucré
- Des fruits sont à disposition mais à l'opposé des stands alimentaires (dans le dos des enfants lors de leur passage au plateau). De fait, peu d'enfants se servent. La corbeille est composée de pommes, de kiwis et d'oranges.
- Par principe, les desserts, les produits laitiers et les fruits ne sont pas présentés au menu à l'entrée du self.

**A noter : nous nous sommes étonnés de l'absence de produits laitiers à notre arrivée. Une vingtaine de yaourts « nature » et de petites assiettes de fromage sont apparues en cours de service. Globalement, les fromages n'ont pas beaucoup de goût.**

Globalement, tous les mets semblent industriels.

Pour ce repas nous avons trouvé que l'équilibre alimentaire n'était pas particulièrement respecté, avec beaucoup de produits gras et sucrés.

Menu du jour



Présentation des plats



Plat de pomme de terre dans assiette d'un enfant

