



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Sur le mois de juin, l'APELGC a participé aux trois moments forts de la restauration de notre collège.

Nous avons donc observé :

- un petit déjeuner pour l'internat le 1^{er} juin 2021
- une pause déjeuner du midi le 4 juin 2021
- un repas du soir de l'internat le 15 juin 2021

Ces observations viennent compléter les tests déjà réalisés au cours de l'année :

- pause déjeuner - le 12 février 2021 cf [CR 12/02/2021](#)
- pause déjeuner – le 9 octobre 2020 cf [CR 09/10/2021](#)

Pour la rentrée de septembre 2021, si les conditions sanitaires le permettent, l'APELGC souhaite poursuivre ses observations de manière plus régulières afin d'améliorer la qualité et la quantité des repas proposés aux élèves.

Parallèlement, nous avons participé à la réunion de commission des menus organisée par le département et le prestataire Elixor le 15 juin 2021. Vous pouvez retrouver notre CR [ICI](#).

| | |
|---|---|
| Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe 1er juin 2021 | 2 |
| Test Cantine du 4 juin 2021 | 4 |
| Repas du soir de l'internat le 15 juin 2021 | 7 |

Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe 1er juin 2021

1) Organisation

Livraison du pain à 7h.

Le petit déjeuner est pris à l'internat. Il y a un micro-onde, des carafes d'eau sur le bar de service.

1^{er} service : réveil à 6h30 - petit déjeuner à 7h00

2^e service : réveil à 6h45 – petit déjeuner à 7h20

Roulement entre service filles (8) et service garçon (9)

Installation par table de 4



2) Contenu

- Pain (à volonté)
- Brioche / biscotte
- Beurre – confiture – miel (portion individuelle), carré de chocolat
- Lait
- Chocolat en poudre ou Nescafé, thé – sucre
- Compote / yaourt aux fruits
- Céréales (3 choix possibles)
- Jus de fruit





3) Nos constats

- Quantité suffisante
- Axes d'amélioration : fruits frais et ponctuellement viennoiserie
- Il n'y a pas de produit salé mais les surveillants nous indiquent qu'il n'y a pas eu de demande jusqu'à présent

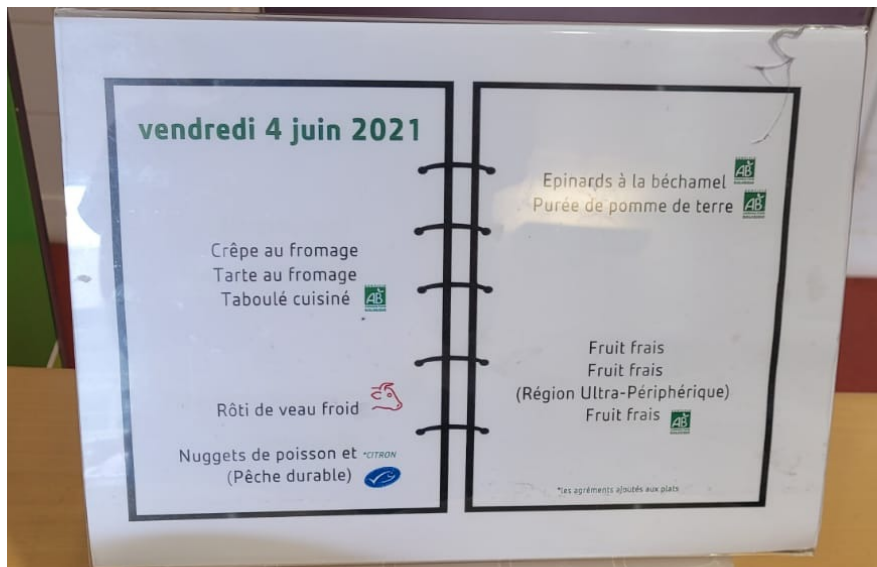
Le petit déjeuner est un moment apprécié par les internes car les quantités sont suffisantes. Ils aimeraient de temps en temps avoir des céréales d'une autre marque (Trésor ...). Ils signalent que les céréales ne sont pas toujours réapprovisionnées, si les élèves sont au 2^{ème} service, il arrive que les 3 choix ne soient plus disponibles.

Le pain n'est pas de qualité, il est « dur » même le matin.

Ils nous signalent toutefois que les quantités servies pour le goûter ne sont pas suffisantes : 2 gâteaux secs, des fruits pas mûrs (poire trop dures). L'APELGC réalisera un test de ce moment goûter.

Test Cantine du 4 juin 2021

Menu



Entrées



Bien qu'étant stockées dans le présentoir « chaud », les tartes et crêpes au fromage étaient clairement froides. Beaucoup d'enfants les ont laissés sur leur plateau.

Il serait pertinent que des crudités soit systématiquement proposées. L'APELGC y veillera lors de la prochaine commission des menus.

Plat



Les enfants ont choisi majoritairement les nuggets, certains n'ayant pas compris qu'ils étaient au poisson.

Le rôti de veau était très sec et certains morceaux beaucoup trop gros.

La purée a été jugée de bon goût mais de texture et de couleur peu ragoutante.

Desserts



Les fraises ont rencontré un grand succès. Les fruits sont malheureusement peu sélectionnés, bien que présentés au milieu de la salle. En effet, les enfants leur tournent le dos lorsqu'ils se servent.



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Les yaourts sont toujours proposés et permettent aux enfants de toujours trouver un dessert à leur goût.

Des extras sont proposés en fonction des disponibilités (pêches au sirop).

Protocole sanitaire

La journée était particulière car il n'y avait qu'un seul surveillant à la cantine. Les enfants ont ainsi pris des largesses avec le protocole, comme s'asseoir à une autre table que celle de sa classe ou rebrousser chemin.

Il était aussi compliqué de s'occuper des enfants nécessitant une aide au déplacement.

Un manque de personnel côté Elixor était aussi marquant. Par exemple, personne n'est passé vérifier si les enfants avaient besoin de plus d'eau.

L'APELGC va faire remonter à la direction des propositions d'amélioration.

Repas du soir de l'internat le 15 juin 2021

Les élèves prennent le repas du soir dans le réfectoire de la cantine.

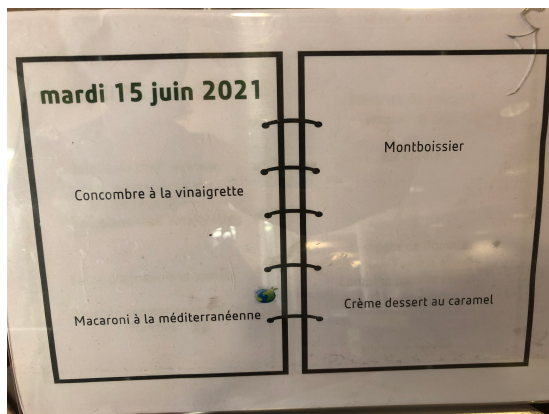
En effet, il a été signalé à l'APELGC que l'espace de réchauffe de l'internat ne peut pas être utilisé ; l'espace doit faire l'objet d'une bio-décontamination suite à la présence de salmonelles après un contrôle sanitaire. Cette situation est malheureusement existante depuis au moins 1 an.

Par ailleurs, les élèves comme les surveillants, nous informent que le réseau d'eau de l'internat est impropre à la consommation. Les élèves reçoivent une bouteille d'eau en plastique de 50 cl qu'ils doivent remplir au robinet dans le collège ou lors du repas le soir. Cette quantité est insuffisante, surtout par les fortes chaleurs.

L'APELGC va remonter ses 2 points lors de la réunion CHS et au CA de fin d'année afin que le département, qui siège notamment au CA, s'engage sur la remise en état du réseau d'eau et de l'espace de réchauffe.

La personne d'Elior nous informe qu'elle fait un remplacement, elle ne travaille pas en principe le soir.

Menu



Entrées

En complément du menu, des tranches de « saucissons » sont proposées aux élèves.

Les élèves prennent majoritairement le « saucisson ». Les concombres ne sont pas appréciés pour les quelques élèves qui ont fait ce choix.



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Plat :

Il n'y a pas de choix pour le plat le soir à l'internat.

Aujourd'hui, il s'agissait d'un plat « végétarien » : des pâtes avec un mélange de légumes dans un bouillon de légume.

La plupart des élèves ne prennent que les macaronis.

Les assiettes ne sont pas terminées malgré ce plat qui généralement rencontre un succès.

Les légumes « baignent » dans un bouillon, les pâtes sont sans goût. Il n'y a pas de gruyère proposé.

Plusieurs élèves ajoutent beaucoup de sel pour « donner un peu de goût ».

Fromage / Dessert

Sur le menu, il est précisé que le fromage est un Montboissier, il s'agit en fait d'un fromage type carré frais. La plupart des élèves en prennent un pour le « mélanger » avec les pâtes.

Les élèves nous remontent des problèmes de fromages avariés sur certains soirs. Les fromages sont moisissés.

Le dessert proposé est une crème au caramel et des pommes.

La crème caramel n'est pas le parfum préféré par les élèves. Ils nous indiquent que c'est pourtant un des parfums les plus proposés... alors qu'ils préféreraient un dessert au chocolat ou vanille.

Aucun enfant ne prend le fruit.

Pour le service du pain, il n'y a pas de pince, les élèves se servent avec les mains dans le bac. Le pain est dur (pain livré le matin à 7h).

Les élèves peuvent aller chercher du rab, pour autant, peu d'élèves font cette démarche, le repas n'est pas bon.



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Echanges avec les élèves :

Les élèves nous interpellent dès notre arrivée pour se plaindre de la qualité et la quantité des produits proposés. ILS ONT FAIM.

Plusieurs élèves nous indiquent avoir perdu jusqu'à 5kg depuis le début de l'année, et arrêteront l'internat l'année prochaine à cause de la qualité de la restauration.

Le temps du repas du soir, qui devrait être un moment convivial et de détente, est un moment de frustration pour les élèves internes. La santé de certains nous alerte aussi.

L'APELGC va réaliser un signalement au niveau du département. Ce qui a été observé ce soir n'est pas tolérable.

