



# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

A la suite de l'alerte réalisée fin juin 2021 auprès d'Elior et du Département, l'APELGC a s'est rendu aux trois moments forts de la restauration de notre collège afin de vérifier la qualité de la restauration proposée aux élèves.

Nous avons donc observé :

- le petit déjeuner pour l'internat le 29 septembre 2021
- les deux pauses déjeuner du midi le 1<sup>er</sup> octobre 2021
- les repas du soir de l'internat le 30 septembre et 4 octobre 2021

Parallèlement, nous avons participé à :

- la réunion de commission des menus organisée par le Département et le prestataire Elior le 21 septembre 2021.
- la commission exceptionnelle sur la restauration de l'internat le 10 septembre 2021 en présence de Mme Caullery, du responsable Elior et du responsable des contrats Elior du Département (<https://apelgc.org/?p=6743>)

Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe 29 septembre 2021 .....	2
Test Cantine du 1 <sup>er</sup> octobre 2021 .....	5
Repas du soir de l'internat le 30 septembre 2021 .....	9
Repas du soir de l'internat le 4 octobre 2021 .....	12

## Observation petit-déjeuner Internat des Champs Philippe 29 septembre 2021

Le cahier des charges suivant est-il respecté ?	OUI	NON	Commentaire
Présence de café et de thé	X		Nescafé Thé aux fruits rouge
Autre boisson chaude		X	
Présence d'un produit céréalier			
Pain	X		
Viennoiserie	X		
Céréales	X		voir commentaire
Autre produit céréalier			
Présence d'un produit laitier			
lait	X		
Yaourts	X		
Fromage		X	
Autre produit laitier		X	
Présence d'un fruit			
Fruit cru		X	
Jus de fruit	X		
Compote	X		
Autre produit à base de fruit		X	
Présence d'accompagnement			
beurre	X		
sucré	X		
confiture	X		
miel	X		
Pate à tartiner au chocolat		X	
Autre accompagnement	X		plaque de chocolat lait

### 1) Organisation

Depuis la rentrée, tous les élèves de l'internat déjeunent ensemble.

L'an dernier, 2 services étaient organisés pour des questions sanitaires.

Réveil des élèves à 6h30 - petit déjeuner à 7h00

Livraison du pain vers 7h.

*Il s'agit d'un nouveau boulanger. Les surveillants signalent que l'heure de la livraison n'est pas conforme aux contraintes de l'internat. Le pain doit être livré entre 6h45 et 7h. Depuis le début de l'année, il est arrivé que le boulanger se présente à 6h10 ou à 7h15.*

*Si le pain arrive après 7h00, les élèves ne disposent pas du temps nécessaire pour manger leur petit déjeuner. Par ailleurs, si le boulanger se présente trop tôt, les surveillants ne sont pas disponibles pour réceptionner la livraison.*

Le petit déjeuner est pris à l'internat.

Il y a un micro-onde, la fontaine à eau est de nouveau en fonctionnement (il n'y a donc plus de carafe).

Nous notons la présence de 2 appareils qui ne sont pas en fonctionnement (et plein de calcaire) mais qui prennent de la place inutilement sur le plan de travail. Les surveillants et enfants ne connaissent pas l'utilité de ces « appareils »

- ⇒ Est-il possible de les enlever ou d'expliquer leur utilité / fonctionnement ? (prévoir un nettoyage avant toute utilisation)
- ⇒ Il n'y a pas de grille-pain, les élèves apprécieraient de pouvoir faire griller le pain. Est-il possible de mettre à disposition un grille-pain ?



Installation par table de 4

## 2) Contenu

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



## 3) Nos constats / demande

- Quantité suffisante
- Le chocolat en poudre n'a pas goût de chocolat et ne se dilue pas bien dans le lait
- Le distributeur de céréales n'a pas été complété, il manque un choix (type « miel pops »)
- Il n'y a pas de produit salé (fromage)

Les céréales proposées sont des produits qui contiennent beaucoup de sucre, il n'y a pas de muesli. Il faudrait changer les cornes Flakes par des cornes Flakes nature (et non recouverts de sucre).

Les yaourts proposés ne sont appréciés des élèves, ce sont des petits suisses aromatisés. Un yaourt blanc pourrait-il être proposé ?

Le jus de fruit proposé est très sucré.

Nous constatons en ouvrant les frigos que des fruits sont disponibles – mais non proposés aux internes. Il s'agit des « restes » des repas de la cantine. Les surveillants nous indiquent que c'est exceptionnel et qu'ils ne les avaient pas vu.

Serait-il possible de mettre à disposition un presse agrume pour que le jus de fruit soit plus qualitatif ?

*L'idée de préparer une salade de fruits la veille au soir serait l'idéal.*



## Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Le thé proposé n'est pas adapté au petit déjeuner. Il s'agit d'un thé aux fruits rouge. Un thé type earl-grey ou breakfast seraient plus apprécié.

⇒ changer le goût du thé

Il n'y a toujours pas de pâte à tartiner, le chocolat en tablette au lait est souvent « fondu » au micro-onde sur le pain...

⇒ prévoir de la pâte à tartiner (sans huile de palme) de temps en temps

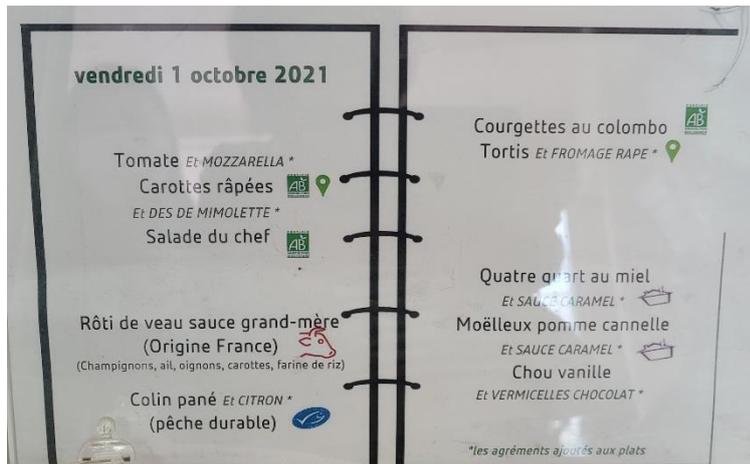
Le petit déjeuner est toujours un moment apprécié par les internes car les quantités sont suffisantes.

Les élèves qui étaient déjà interne l'an dernier nous indique que le pain n'est pas de meilleure qualité que celui de l'an dernier. Il est fade.

Les élèves nous ont indiqué qu'il y a depuis la rentrée des viennoiseries tous les 3/ 4 jours.

Test Cantine du 1<sup>er</sup> octobre 2021

## Menu



+ Taboulé

Laitage : Yaourt nature puis Flamby

+ poire

## Entrées

Présence de 4 choix en début des deux services.



Pour le second service, il n'y a rapidement plus de tomates/mozzarella proposées aux élèves, puis alors qu'il reste encore deux classes à passer, il ne reste que des carottes râpées.



Nous remarquons cependant qu'à la fin des deux services, il reste encore des autres choix d'entrées dans le frigo. (Pourquoi ne pas les avoir proposées aux élèves ?)

⇒ Améliorer le réassort en deuxième service.

## Plat

Plat protidique :

Présence de 2 choix (viande et poisson) tout au long des deux services.



Gros succès pour le poisson pané ; à 13h il n'y en a plus et des cubes de poisson blanc sont proposés à la place. A partir de ce moment-là, nombreux sont les élèves à ne choisir que des pâtes.

- ⇒ Améliorer le service des morceaux de poisson pané (directement à la main - mais cela concerne un membre du personnel seulement, les autres utilisant des pinces).

Des morceaux de citron étaient proposés au début du premier service par un personnel puis, rapidement il n'y en a plus eu. Le réapprovisionnement n'a eu lieu qu'après le début du second service, et cette fois sans personnel.

Quelques élèves ont choisi la viande, et en semblaient, pour la plupart d'entre eux, satisfaits.

Accompagnement :

Présence d'un féculent et d'un légume tout au long des deux services.

Les courgettes ne sont pas proposées aux élèves qui passent en premier (le bac n'est pas ouvert) et ce jusqu'à ce qu'une professeure en fasse la demande pour elle-même.

Au final, moins de 5 élèves auront choisi des courgettes, mais après leur avoir posé la question, ils les ont appréciées.

Au début du service, pour accompagner les pâtes, le gruyère est à la demande et nécessite un personnel de service, puis assez rapidement, il n'est plus proposé, pour au final être incorporé directement dans les pâtes et donc servi à chaque élève qui désire des pâtes.

La majorité des assiettes est répartie vides de pâtes, et ce malgré les commentaires assez négatifs que nous avons pu recueillir (trop cuites, sèches, manque de sel).

- ⇒ Proposer systématiquement les différents accompagnements et des assiettes mixtes.
- ⇒ Améliorer le suivi des extras (gruyère, jus de citron)

## PRODUIT LAITIER

Des yaourts naturels sont proposés tout au long des 2 services, puis, des Flamby sont ajoutés lors du deuxième service lorsqu'il n'y a plus qu'un seul choix de gâteaux.



## Desserts

On note la présence de 3 choix pour le premier service, ainsi que d'un fruit (poire).

Les gâteaux remportent un beau succès et le réassort est efficace.

Aucun enfant ne prend de poire (peu mise en avant, encore un peu fermes)



Pour le deuxième service, à partir de 13h il n'y a plus qu'un seul choix de gâteaux.



## Protocole sanitaire

Les enfants ne se désinfectent pas les mains au gel à l'entrée (pas de passage non plus aux toilettes pour se laver les mains).

Le pain n'est pas servi par un personnel, ni dans le self, ni dans la salle ; les élèves se servent eux-mêmes et doivent donc se lever pour se resservir.

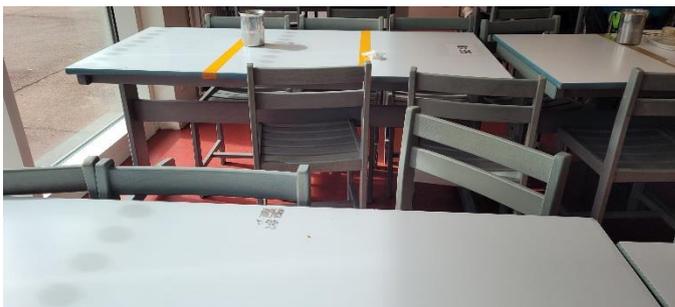
La pince est plutôt bien utilisée par les élèves plus petits, beaucoup moins par les grands... et il y a aussi une différence nette d'utilisation entre filles et garçons... La personne de service la plus proche de la bannette de pain rappelle régulièrement aux (grands) élèves qu'il faut utiliser la pince.

Les brocs d'eau, tous remplis pour le premier service, ne sont pas remplis à la demande pendant les services (il n'y a pas de personnel en salle) et tous ne sont pas re-remplis entre les 2 services.

Temps de nettoyage entre les deux services :

Le laps de temps d'un quart d'heure entre les deux services est respecté mais le nettoyage de la salle n'est entrepris que 5 minutes avant le début du second service.

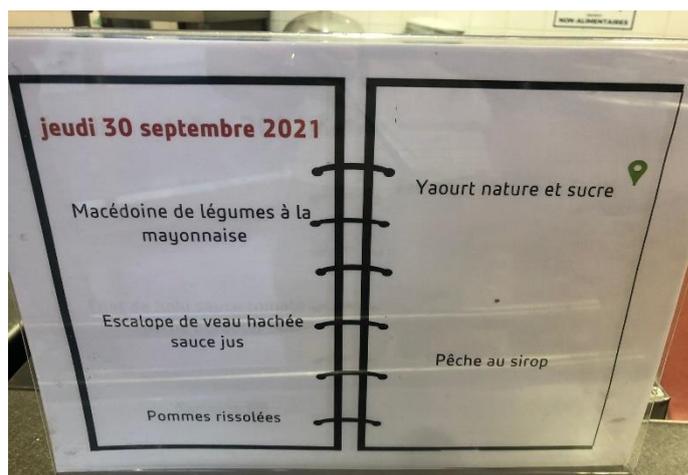
Un seul personnel est dédié à la salle et utilise une seule lavette (qui n'est pas rincée entre chaque table) pour passer sur les tables. Un tiers des tables n'est pas nettoyé. Les restes de nourriture sont poussés par terre ou bien sur les chaises.



- ⇒ Prévoir un personnel en salle pour éviter les déplacements des élèves, dédié au service (pain/eau).
- ⇒ Revoir tout le protocole de nettoyage des tables entre les 2 services.

Repas du soir de l'internat le 30 septembre 2021

## Menu



+ ketchup / mayonnaise

+ poire



## Organisation

Les élèves arrivent à 19h. Tous passent par les toilettes pour se laver les mains.

Les plateaux sont préparés et le service se fait rapidement. Les enfants s'installent en respectant les règles de distanciations.

A noter : un enfant bénéficie d'un PAI. Les repas sont apportés tous les matins par les parents.

Ce jeudi 30/09 : Changement de personnel de service et présent d'un cadre d'ELIOR pour l'accompagner.



## **Entrée**

La macédoine est peu choisie par les enfants (un sur trois). Elle n'est pas particulièrement appréciée.

## **Plat :**

Peu d'enfants prennent de la viande (par goût ou pour des raisons culturelles).

Les pommes de terre rissolées sont servies en quantité, mais le plat n'est pas adapté au réchauffage : au final, les pommes de terre sont « peu rissolées », et fades, sèches, non salées (particulièrement pour les enfants qui n'ont pas pris de viande car ne bénéficient pas de la sauce).

Exceptionnellement, du ketchup et de la mayonnaise ont été proposés aux enfants.

## **Fromage / Dessert**

Yaourt de 100g

Les pêches sont globalement appréciées et mangées par la majorité des enfants.

Les poires ne sont pas choisies car trop dure, pas de goût. Les élèves nous disent que « quand ce sont des poires on n'en prend pas car elles sont immangeables ».

## **Echanges avec les élèves :**

Les élèves estiment que la quantité est suffisante, mais n'ont pas apprécié le plat servi, trop fade et n'ayant pas la consistance de pommes de terre rissolées.



## Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Beaucoup disent manger des légumes chez eux, mais n'aiment pas ceux de cantine (d'où absence massive de macédoine de légumes dans les plateaux).

Les assiettes ne sont pas vides à la fin du repas. Les élèves nous précisent que le goûter était très sucré et certains n'ont pas faim ce soir.

Le goûter était composé de quatre quart « plein de sucre » (mot des élèves), un yaourt.

Les surveillants nous alertent sur la contrainte horaire. Les premiers élèves passent les portes du self à 19h00 et à 20h00 la cantine doit être fermée.

Le temps du repas n'est pas assez long pour permettre à tous de manger tranquillement. Régulièrement les élèves doivent se dépêcher de terminer leur repas pour permettre au personnel Elior de terminer le ménage.

Les surveillants se servant après tous les élèves, ils ont souvent que 20 min pour manger.

⇒ Serait-il possible d'étendre l'heure du diner jusqu'à 20h30

Repas du soir de l'internat le 4 octobre 2021

## Menu

Fruits : 1 pomme + 6 oranges





# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

## Arrivée à 19h05

La plupart des élèves passent par les toilettes pour se laver les mains.

Les élèves passent chacun leur tour. La personne en charge du service essaie de motiver les enfants à prendre un peu de tout, sans grand succès.

Les élèves prennent le pain soit avec la pince soit avec les mains.

## Entrée

Il s'agit d'un potage qui est très salé selon les élèves et les surveillants. Le goût des légumes n'est pas défini mais à l'odeur il semble qu'il y ait du céleri.

Un surveillant insiste pour que les élèves prennent un bol de soupe.

- ⇒ Serait-il possible de prévoir des soupes plus classiques : Poireau / carotte / pomme de terre ou potiron, à la tomate ?

## Plat

Le poisson est moyennement apprécié, sec et pâteux malgré le coulis de tomates posé dessus.

La semoule est servie avec « un bouillon » qui n'est pas du goût des élèves. Dans ce bouillon, il y a quelques petits cubes de légumes.

La semoule manque de sel. Servie seule pour ceux qui ne souhaitent pas de bouillon, elle est sèche et pas de possibilité d'avoir un carré de beurre.

- ⇒ Le menu prévoyait du poisson à la tomate, pourquoi ne pas avoir proposé une vraie sauce tomate au lieu du bouillon ?

Les adultes confirment que le bouillon est fade, sans goût.

Globalement, il manque de sel sur le plat.

## Dessert :

L'ananas est un fruit apprécié par les élèves.

Les fromages blancs parfumés aussi.

Aucun enfant ne prend les fruits proposés. Il faut dire que leur état est assez avancé et ne donne pas envie.



Les élèves nous précisent que le goûter du jour était composé d'une brioche aux pépites de chocolat (type Pitch), de lait et d'une orange. Certains nous indiquent qu'il y avait également du sucre en poudre à disposition, sans savoir quoi en faire.