



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Octobre 2022

Comme les années précédentes, l'APELGC 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 :

- un petit déjeuner pour l'internat le 21 octobre 2022
- un déjeuner 13 octobre 2022
- un repas du soir de l'internat le 17 octobre 2022

Remarque générale : nous avons retardé notre test dans l'espoir d'obtenir préalablement le **cahier des charges de SODEXO**. Malheureusement, il nous a été impossible de l'obtenir. Nous avons analysé les éléments au regard du cahier des charges de l'année précédente.

Sommaire

1. Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe 21 octobre 2022	2
a. Organisation.....	2
b. Contenu.....	2
c. Nos constats et demandes.....	3
2. Observation du déjeuner du 13 octobre 2022	3
a. Organisation.....	3
b. Contenu.....	5
c. Nos demandes.....	6
3. Observation du diner du 17 octobre 2022	6
a. Organisation.....	6
b. Contenu.....	6
c. Nos demandes.....	7

1. Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe 21 octobre 2022

a. Organisation

Les élèves de l'internat sont réveillés à 6h30. Ils arrivent progressivement à l'internat à partir de 7h00 et quittent l'internat à 7h45.

Le petit déjeuner est pris dans la salle à manger de l'internat. Une personne de Sodexo est présente pour assurer le service.

Les tables sont préparées à l'avance : bols, petites cuillères et panières avec les viennoiseries (pas de couteau sur la table mais à disposition sur une table de service)

Les enfants peuvent utiliser les 2 micro-ondes de la salle.

Ils débarrassent leur bol à la fin du repas.



b. Contenu





Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Octobre 2022

- Céréales (3 choix)
- Pain et viennoiserie (2 fois par semaine) - bio selon le cahier des charges
- Confiture / miel / pâte à tartiner / beurre
- Lait
- Chocolat en poudre
- Briquette de jus d'orange

c. Nos constats et demandes

Les enfants sont globalement satisfaits de ce repas, tant sur la qualité que sur la quantité, avec un seul bémol sur le pain ("pas très bon")

Leur seule demande est de pouvoir avoir de nouveau des gourdes de compote, comme en début d'année.

Nous avons interrogé la personne de Sodexo quant à la présence de fruits frais : selon elle, quand des fruits sont proposés, même préparés (ex : orange coupée), les enfants ne prennent pas.

Points d'amélioration :

- A défaut de proposer des fruits, diversifier les jus de fruits
- Privilégier un fournisseur local pour le pain et les viennoiserie (produits plus frais et plus croustillants)

2. Observation du déjeuner du 13 octobre 2022

Nous avons réalisé notre visite la semaine où une animation « Odyssée du Goût : Le bassin Méditerranéen » était annoncée. Le jeudi 13 octobre, l'Espagne était à l'honneur.

a. Organisation

Nous avons observé 3 services : le 1^{er} à 11h30, le second à 12h et le dernier à 12h45.

Bien que la semaine soit dite « à thème », **aucune décoration ni affichage sur le thème annoncé n'est présent.**

Il n'y a pas d'assiette de présentation des plats comme l'année dernière. Un petit menu est présent sur une table, mais très peu d'enfant le regardent. De plus, les allergènes sont absents du menu.



Une 1ère étagère réfrigérée présente les produits laitiers. La seconde des fruits.



L'accueil et le tri des enfants sont réalisés à l'extérieur de la cantine, ce qui régule les flux d'enfants à l'intérieur. Le 1^{er} service est bien plus chargé que le second lors de notre visite.

Les dames de service servent principalement du riz blanc en demandant si les enfants veulent du poisson. **Les légumes et le plat végétarien ne sont pas mis en avant.** A notre demande, l'ensemble des plats sont mis en visibilité.

Quelques assiettes sont préparées en avance et permettent aux enfants de visualiser les plats proposés. Mais les enfants sont pressés d'avancer vite, limitant les possibilités de choix.

Les enfants trouvent facilement de la place pour déjeuner.

Les collégiens nous ont évoqué à plusieurs reprises les mêmes problèmes :

- Ceux qui entrent en fin de 1^{er} service sont très limités en termes de temps à table. Certains enfants sont **invités assez fermement à quitter la cantine après seulement quelques minutes à table.**
- Les collégiens ne sont pas autorisés à revenir se servir du pain ou d'un fruit s'il y a trop de monde en cours de service.
- Plusieurs enfants nous ont raconté qu'en fin de 1^{er} service **les portions étaient réduites** afin qu'il y ait suffisamment de plat pour le second service.
- Certains enfants du dernier service **arrivent en retard en cours pour pouvoir terminer leur repas.** Cela est très pénalisant, notamment lorsqu'un contrôle les attend.

- De nombreux enfants nous ont dit avoir faim rapidement dans l'après-midi.

Nous avons constaté qu'en début de service il y a 3 personnes pour servir les plats mais rapidement seulement 2, ce qui crée de l'attente au niveau des plats. On demande régulièrement aux enfants de se dépêcher, ce qui fait qu'ils ont très peu de temps pour choisir leur plat, d'autant plus qu'il n'y a plus d'assiette de présentation en amont

b. Contenu

Comme le menu l'indique, **il n'y a pas d'entrée.**

Les enfants ont le choix entre un plat à base de poisson (« colin sauce façon zarzuela (fruits de mer) ») et un plat végétarien à base de lentilles.

En accompagnement, il y a du riz blanc, du riz très légèrement safrané (dit « à l'espagnol ») et des haricots plats.

En dessert :

- Plusieurs types de fromage à pâte molle et du fromage blanc/faisselle.
- Plusieurs fruits : pomme, kiwi, poire, orange prédécoupée. Quelques bananes présentes en début de service (jusqu'à 12h20).
- Yaourts nature et ananas en tranche en toute fin de service (13h)



Des sachets de sucre sont à disposition mais pas de sel et de poivre.

Les remarques des collégiens et nos propres tests :

- **Le riz blanc était bien trop cuit et sans gout. Servi froid** pour certains enfants. D'aspect visuel, plusieurs enfants ont cru qu'il s'agissait de chou-fleur. Les enfants nous ont indiqué que pâtes et riz étaient régulièrement trop cuits.
- Les enfants ont globalement aimé le poisson (nous n'avons pas pu le goûter en fin de service car il n'y en avait plus). La sauce façon zarzuela (fruits de mer) est inexistante. Les enfants s'attendaient à la paëlla. Les enfants précisent que très régulièrement **le nom des plats est très vendeur mais très loin de la réalité de leur assiette** (burger, tacos, etc.).
- Le riz « à l'espagnol » n'était **pas assez cuit**, et n'avait rien d'espagnol.



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Octobre 2022

- Le plat végétarien était gouteux. Malheureusement peu d'enfants l'ont choisi car **il n'était pas mis en avant**.
- Le pain est bon. Il constitue malheureusement parfois **l'aliment principal du repas des collégiens**. A noter qu'il a été refusé à des enfants en fin de 1^{er} service de reprendre du pain car il fallait en garder pour le 2nd service, alors que ce 2nd service comprenait très peu d'enfants, et qu'il est donc resté du pain à la fin du repas
- 2 collégiens nous indiquent **avoir été malades** par suite d'ingestion d'un yaourt qui avaient « un drôle de gout » (lait caillé)
- **Globalement, les enfants ont faim en quittant la cantine !**
- A noter, les internes n'ont eu au diner qu'un petit croque-monsieur sans aucun accompagnement. Ils s'en sont grandement plaints lorsque nous les avons revu au diner.

c. Nos demandes

- Remettre en place **les assiettes de présentation** à l'entrée des collégiens
- Systématiser **l'affichage des allergènes**
- Réaliser **de réelles animations** si c'est bien dans le cahier des charges.
- **Ne pas survendre les plats** ce qui crée de l'insatisfaction. Préférer des mets simples mais avec du goût et bien préparés.
- **2 plats protéinés sont indispensables** pour que chaque enfant trouve de quoi se sustenter pour le reste de la journée.
- **S'assurer des quantités fournies au collège** afin que tous les enfants bénéficient des mêmes portions et du choix du plat.
- **Diversifier l'offre de fromage** : proposer systématiquement des fromages à pâte dure et molle pour satisfaire plus d'enfants
- **Améliorer la cuisson des féculents**, qui représentent l'aliment principal pour de nombreux collégiens.
- **Systématiser la proposition des légumes** aux enfants.
- Trouver **une organisation de l'espace** qui permettrait d'identifier rapidement les enfants qui entrent tôt ou tard, afin de ne faire sortir que ceux qui ont bien eu **au moins 20 min** pour déjeuner
- Est-il normal qu'il n'y ait **aucune entrée** proposée ?
- Globalement nous avons noté une **baisse notable de la qualité de la prestation**

3. Observation du diner du 17 octobre 2022

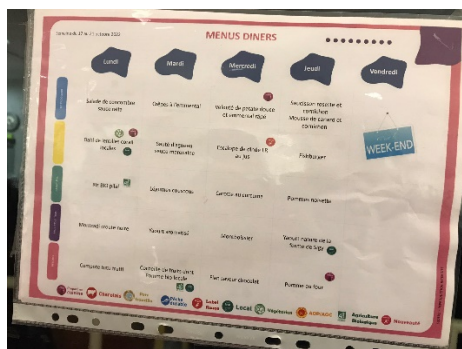
a. Organisation

Les internes descendent au réfectoire vers 19h ; il est prévu, dès que possible, qu'ils puissent prendre le repas du soir dans la salle à manger de l'internat pour plus de confort.

Il y a une personne pour servir les 24 internes, ce qui ne pose pas de problème.

b. Contenu

A noter que le menu présenté est celui initialement prévu pour le lendemain. Le personnel présent nous informe ne pas avoir été livré du repas du jour alors qu'elle avait les plats du lendemain.



En entrée, les enfants ont eu une crêpe au fromage.

Le plat (unique le soir) est un sauté d'agneau avec des « légumes couscous ». Ce n'était en fait qu'une jardinière de légume à l'eau **sans aucune sauce ni aucun goût**. Là encore, les enfants en lisant « couscous » s'attendaient à de la semoule. **Ils ont été très déçus**.

En dessert, les internes ont eu un yaourt vanille et des fruits.

Remarque des internes :

- Entrée : la crêpe au fromage est peu savoureuse et froide
- Plat : les légumes du couscous ne sont pas assaisonnés, sans sel et sans épice. La viande est dure
- Yaourt : RAS
- Fruits : les fruits sont bons, à bonne maturité

Point Gouter : servi à 17h30. En général, il s'agit juste d'un biscuit avec un verre de lait ou un verre de jus de fruit. Il serait judicieux de **laisser les internes goûter dès que leurs cours sont terminés**, à partir de 16h.



c. Nos demandes

- Beaucoup d'internes ne mangent pas à leur faim. On nous a prévenu qu'une interne avait fait un malaise par suite d'une sous-nutrition. Il faut absolument **rétablir des menus simples mais de qualité** :
 - **Systématiser les féculents lors des diners**. Les internes n'ayant qu'un seul plat, et certains ne mangeant pas de viande, les diners doivent être consistants.
 - **Améliorer nettement la préparation des plats**. Rater la cuisson du riz blanc ou de pâte n'est pas acceptable.



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Octobre 2022

- Augmenter les **rations proposées** qui sont **insuffisantes pour des adolescents en pleine croissance**.

Nous rappelons que Sodexo a la responsabilité de nourrir les internes du lundi midi au vendredi midi. Ces enfants ne sont pas autorisés à amener une quelconque nourriture extérieure. Leur bien-être et leur réussite scolaire sont intimement liés à la qualité de la nourriture qui leur est fournis. Il est urgent que la situation change.

Fin du document