



# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Janvier 2023

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 17 janvier 2023
- un déjeuner 27 janvier 2023
- un repas du soir de l'internat le 24 janvier 2023

## Sommaire

<b>1. Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe 17 janvier 2023</b> .....	2
a. Organisation .....	2
b. Contenu .....	2
c. Nos constats et demandes .....	3
<b>2. Observation du déjeuner du 27 janvier 2023</b> .....	4
a. Organisation .....	4
b. Contenu .....	5
c. Nos demandes/propositions .....	6
<b>3. Observation du diner du 24 janvier 2023</b> .....	6
a. Organisation .....	6
b. Contenu .....	7
c. Nos demandes/propositions .....	8

## 1. Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe 17 janvier 2023

### 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, où se trouvent également le miel et la confiture).

Des tartines avec de la pâte à tartiner sont préparées à l'avance.

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

Ils débarrassent leur bol à la fin du repas.

La salle est propre et le niveau sonore correct.



### b. Contenu





# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Janvier 2023

- Céréales (3 choix)
- Pain et viennoiseries - bio selon le cahier des charges
- Confiture / miel / pâte à tartiner / beurre
- Lait
- Chocolat en poudre
- Briquette de jus de fruits multivitaminés
- Dosettes de café, thé et sucre
- Fruits : Orange, Pommes, Kiwis

A noter :

- Les viennoiseries sont servies deux fois par semaine, le mardi et le vendredi
- Jus de fruits : les parfums alternent entre Multifruits / orange / pomme
- Les fruits sont à l'intérieur des frigos et ne sont pas visibles des enfants. La personne de Sodexo nous indique selon elle, quand des fruits sont proposés les enfants n'en prennent pas car c'est « trop long » à manger. Elle nous indique ne pas avoir le temps de préparer les fruits pour faciliter leur consommation.
- Accompagnement : les enfants nous indiquent prendre essentiellement la pâte à tartiner pour accompagner leur pain, et demandent même à en avoir davantage. La personne de Sodexo nous confirme que le beurre, la confiture ou le miel ne sont consommés (et sans enthousiasme) que les jours où la pâte à tartiner n'est pas proposée

## 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", « farineux »). Ils renouvellent leur demande de pouvoir avoir des gourdes de compotes (ce qui pourrait compenser la non consommation des fruits)

### Points d'amélioration :

- Il serait souhaitable de trouver un moyen de faire consommer des fruits (sous forme de smoothie ou déjà découpé ?)
- Nous renouvelons la demande de privilégier un fournisseur local pour le pain et les viennoiseries (produits plus frais et plus croustillants)
- Même si les enfants sont satisfaits du repas, nous constatons que l'apport diététique est déséquilibré : pas de fibre, uniquement des produits sucrés, les produits préférés des enfants sont mis en avant (viennoiserie sur la table et pain préparé à l'avance avec la pâte à tartiner alors que le miel et la confiture sont moins accessibles), sans les inciter à rendre ce repas plus équilibré.
- On pourrait profiter de cet espace petit-déjeuner / diner pour sensibiliser les enfants par exemple par un affichage (« 5 fruits et légumes par jours » ...=

## 2. Observation du déjeuner du 27 janvier 2023

Nous avons réalisé notre visite le jour de l'animation "Nouvel An Chinois"

### a. Organisation

Nous étions présents des 11h30, horaire habituel du premier service.

Cependant, si les accompagnements avaient bien été livrés la veille, le plat principal constitué de nems au poulet et de samoussas aux légumes, a été livré congelé à 11h30 (problèmes en cuisine centrale). Compte tenu du délai de réchauffage, les premiers enfants n'ont pu entrer dans la cantine qu'à 12h25. Le service s'est effectué en continu ; les derniers élèves ont accédé à la cantine à 13h20, soit 10 minutes avant le début des cours.

De plus, le système d'aération de la salle de plonge étant actuellement en panne (depuis 2 semaines), il n'est pas possible de laver la vaisselle. Les enfants déjeunent donc dans de la vaisselle jetables (assiette et gobelet en carton, couverts en bambou).

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. Les allergènes sont indiqués

- Entrée : Choux blanc épices sésame vinaigrette / Bouillon de vermicelles
- Plats : Nems au poulet / Samoussas aux légumes
- Accompagnements : Riz cantonnais / Poêlée chinoise
- Dessert : Pomme / Banane / kiwi / poire / orange





Les ingrédients de chaque élément du plat sont rappelés à l'endroit où sont servis (viande / légumes); mais là encore, les enfants ne le lisent pas.

Le bol de vermicelle est servi au niveau des plats chauds, les enfants l'ont plutôt considéré comme un plat de pâtes (peu de bouillon dans le bol)

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. La poêlée de légumes n'est pas mise en avant (couverture posée dessus, cf. photo ci-dessus).

Les enfants trouvent facilement de la place pour déjeuner.

Compte tenu du début de service perturbé, les enfants ont tous eu peu de temps pour déjeuner. Les derniers arrivés sont arrivés en retard en cours, et ceux inscrits à des activités sur la pause méridienne également car elles débutent à 12h45

## b. Contenu

Comme le menu l'indique, **il n'y a pas de laitage.**

Une soupe de vermicelle et du chou blanc sont proposés en entrée.

Puis les enfants ont le choix entre nem poulet et samoussa aux légumes, accompagné de riz cantonnais (petits pois, œuf, sans jambon) ou de poêlé chinoise (soja, haricots, petits pois champignons chinois)

Plusieurs fruits : pomme, kiwi, poire, orange prédécoupée. Quelques bananes présentes en début de service (jusqu'à 12h20).

Les remarques des collégiens et nos propres tests :

- La température des aliments était correcte et le réchauffage n'a pas altéré leur qualité (contrairement à ce que nous avons observé lors du précédent test. Il semble que les bacs de chauffage aient été changés).
- Nous avons trouvé les accompagnements un peu fades, mais aucun collégien ne nous a fait de remarque sur ce point. Les nems et samoussas étaient bons.
- Peu d'enfant ont pris le chou blanc (une 20aine sur la totalité du service) ; la soupe de vermicelle a été appréciée même si on peut déBorneplorer un manque de bouillon. Cela ressemblait davantage à un plat de pâtes en supplément du riz cantonnais



# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Janvier 2023

- Les enfants étaient globalement satisfaits de la qualité et de la quantité de ce repas, tout en nous signalant qu'il s'agissait d'une exception ils se sont plaints d'un manque de quantité.
- Il est quasiment impossible de consommer les fruits tels que les oranges si elles ne sont pas proposées découpées car les couteaux en bambou ne permettent pas de les couper.

NB : il fait très froid dans le réfectoire, les radiateurs chauffent peu alors qu'il fait très froid dehors, certaines élèves déjeunent en gardant leur manteau. Le point a déjà été remonté par la direction du collège au département.

## c. Nos demandes/propositions

- **S'assurer des quantités fournies au collège** afin que tous les enfants bénéficient des mêmes portions et du choix du plat.
- **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 **aucun laitage ne soit proposé** ?
  
- **Livraison tardive des plats**
  - **Il n'est pas tolérable que les plats ne soient livrés qu'à 11h30, alors qu'il s'agit de l'heure théorique de début de service. Quels sont les engagements du prestataire / pénalités potentielles prévues dans ce cas ?**
  - Est-ce qu'une procédure de secours est prévue dans de tel cas, afin de pallier au retard de livraison sans nuire à l'organisation du service ? **Peut-on envisager un stock de secours qui serait utilisé si le repas n'est pas livré au-delà d'une certaine heure ?** Le personnel a fait de son mieux pour assurer une prestation de service correcte cela a forcément des conséquences sur les conditions du repas (début de service retardé, bousculade, temps limité pour déjeuner, retard au premier cours de l'après-midi). L'impact a été limité car moins d'élèves sont présents le vendredi midi.
  
- **Dysfonctionnement de la ventilation : peut-on avoir un délai pour la réparation ?**

## 3. Observation du diner du 24 janvier 2023

### a. Organisation

Les internes descendent au réfectoire vers 19h15 ; ils prennent le repas du soir dans la salle à manger de l'internat et se distribuent en placement libre.



# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Janvier 2023

Il n'y a qu'une personne pour servir les 32 couverts, ce qui ne pose pas de problème pour le service des plats chauds mais empêche l'employée de veiller à l'équilibre des prises par les enfants.

Les internes se servant seuls, ils ne sont pas poussés à prendre les crudités ou le fromage. Ils n'ont pas de plateau et doivent prendre les éléments individuellement.

La salle est un peu exiguë. Les enfants doivent faire la queue par groupe.

Les plats sont réchauffés en cuisine à l'aide d'un four. Cela a généré des pâtes très sèches. Les enfants confirment que cela est habituel.

## b. Contenu

Le repas correspond au menu affiché - Pennes avec du fromage râpé, poisson pané, carottes râpées, camembert et panier des fruits.

Seuls 6 ramequins de carottes râpées ont été pris sur les 32 mises à disposition. Le reste a été jeté à la poubelle. C'est un énorme gâchis alimentaire.

Pas d'assaisonnement disponible au-delà de la vinaigrette en sachet. Voir possibilité d'avoir du sel et une bouteille pour servir l'huile d'olive. Les enfants réclament des choses simples.

Le fromage est disponible en même temps que l'entrée et les fruits. Il était très coulant et peu apprécié des enfants. Là aussi, il y a un fort gâchis de nourriture.

Les enfants se plaignent du manque du goût et de la répétitivité des plats. Ils indiquent aussi que les mêmes aliments sont parfois servis le midi et le soir.

Le poisson est apprécié et mangé par tous les enfants. Ils indiquent que ce met est assez rarement servi (1 fois tous les 15 jours d'après eux). C'est la viande qui est le plus souvent servi mais beaucoup la boude. Cela entraîne un énorme gaspillage. Les portions sont suffisantes et ceux qui ont souhaité en reprendre ont pu le faire.

Le panier de fruit est composé de 6-7 bananes, 6-7 kiwis, 8-10 poires et des oranges. Le choix majoritaire se portant sur les bananes, s'en est suivi une course/bataille pour récupérer l'une des bananes, avant même d'avoir pris le plat.

Toutes les oranges sont restées dans le panier (pas facile pour les internes de les peler) et les poires étaient jugées trop mures.

Le pain est très farineux et difficile à mâcher.

Point Gouter (non observé) : servi à 17h30. En général, il s'agit juste deux gâteaux secs type st Michel avec un verre de lait ou un verre de jus de fruit. Les internes se plaignent fortement que ce n'est pas suffisant, pas varié et d'avoir faim.



# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Janvier 2023

## c. Nos demandes/propositions

- Revoir les équipements disponibles pour chauffer correctement les plats sans abimer la qualité
- Envisager le service complet à table pour que les enfants se voient proposer tous les mets (entrée/plat/fromage/dessert).
- Avoir la possibilité d'assaisonner les plats avec du sel et du poivre, voir des épices.
- Viser des recettes simples et savoureuses (purée de pomme de terre, œuf...)
- Réduire le choix de fruits à deux options
- Avoir deux options d'entrée servis en saladier pour éviter gaspillage alimentaire

**Fin du document**