



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION du 27 janvier 2020

Étaient présents :

Scolarest : Laurent HIRSCH (Responsable de secteur), François BRANGER qui remplace M. Bouchard (Directeur de site depuis Décembre 2019, dans le Groupe Kompass auquel appartient Scolarest depuis 3 ½ ans), Denis GOBIS (adjoint), Charlotte DUPOND (resp. qualité, diététicienne)

Établissement : Gabriel ANDREI, Monsieur GUYON (vie scolaire), Sandrine PINHAS (Infirmière), Mme COLLADO (professeur)

Cabinet d'audit ERES : Benjamin PLESSIS, Bertrand LORIN

APEL : Valérie GLEYZE, Stéphane TOMAT

Élèves : 2 élèves par niveaux du collège, lycée et internat.

Objectif de la commission :

Reprendre les points discutés à la commission du 12 novembre et vérifier l'avancement des engagements qu'avaient pris Scolarest.

2 visites du self ont eu lieu entre temps :

10/12 : ERES

17/12 : APEL

Dans les 2 cas, une nette amélioration a été constatée du point de vue de la qualité, des choix proposés et du service.

Retours de la restauration adulte : Mme COLLADO

- + Légumes : courgettes, aubergines, carottes frais et cuisinés sur place. Potage très bon
- + La viande est moins sèche et la cuisson est meilleure
- + Les sauces sont bien servies à part
- + Réapprovisionnement des plats : moins de retours négatifs sur ce point.
- + Très satisfait de l'accueil, de la qualité, du goût, de la température et du choix des plats.

- Il faudrait mettre un peu plus de protéines dans les salades bar

Actions Scolarest :

- 1- Rédaction d'un comparatif : nbre de plats produits vs nbre de plats vendus sur 6 semaines et voir si une alternative a été proposée en cas de manque. Il y a plus de repas adultes servis qu'avant > 100 repas ce qui peut expliquer les ruptures.
 - 2- Mise en place de grandes salades composées et commande de vaisselle adéquate pour le retour des vacances de février (24/02). Les potages de légumes continuent à être servis en plus tant qu'il fait froid.
 - 3- Ajout de plus de protéines (jambon, fromages...) dans les salades bar.
-

Retours des élèves du collège :

- + Les tables sont plus propres car il y a une meilleure surveillance des surveillants
- + Les fruits sont meilleurs
- + Les élèves savent où se resservir de garniture en rab au 2^{ème} étage
- + Le rôti de bœuf qui n'était pas bon n'est plus proposé.
- + Les chaises cassées sont réparées
- Les animations prévues tous les 2 mois ne sont pas visibles par les élèves et ne sont pas mises en valeur.
- La soupe n'est proposée qu'à 1 seul stand sur les 2 ce qui fait qu'en fonction du stand où est l'élève il peut ne pas en avoir.
- Il y a encore des ruptures ou de l'attente dans les réapprovisionnements en cours de service
- Les menus végétariens proposés ne sont pas appréciés
- Le pain est un peu trop mou (il est cependant frais du jour mais se ramollit à cause de l'humidité)
- Les élèves ont l'impression de manger toujours le même poisson et aimeraient plus de diversités

Actions de Scolarest :

- 1- Achat d'une rallonge pour la table des garnitures de rab au 2^{ème} étage
- 2- Assurer une animation 2x/mois comme prévu. Décorer le self et mettre en valeur les animations. Afficher le programme des animations sur l'écran du self et dans les couloirs des unités pour que les enfants en prennent connaissance. (M. Guyon)
- 3- Ajout de soupe de légumes sur tous les stands → commande d'une autre soupière
- 4- Statistique pour savoir le nombre de plateaux servis et leur répartition sur les 2 étages sur une période de 3 semaines pour mieux anticiper sur les commandes et les ruptures éventuelles.
- 5- Rappeler aux équipes de toujours servir un peu de légumes à chaque élève
- 6- A tester : réchauffer les morceaux de pain s'ils sont mous pour leur donner plus de croustillant (possible en fonction de la disponibilité des fours)
- 7- Voir si autres variétés de poissons possibles
- 8- Anticiper les ruptures de plats pour assurer un réassort constant. Dorénavant, Scolarest veillera à ce que le réapprovisionnement des stands soit fait avant de faire rentrer de nouveaux élèves dans le self.

Retours des lycéens :

- + Moins d'attentes devant la cantine
- + Meilleure qualité pour les légumes et la pomme Bio. Très bonne soupe de légumes
- + Très satisfait de manière générale sur les plats, le goût et le choix
- + Les machines à KF ont été remplacées et le KF est vraiment meilleur
- + Les salades de la Kafet sont plus fournies (jambon, fromage) et meilleures

- Pas de tables à condiments qui devait être mis en test. (Huile olive, vinaigre)
- Pas de pain individuel comme prévu.
- Il y a encore des cuillères en plastiques au self en cas de rupture de couverts
- Encore des problèmes de ruptures en plats à 13h et de réapprovisionnements des stands en cours de service.
- La répartition des plats n'est pas toujours la même entre les stands
- Les représentants des élèves aimeraient pouvoir communiquer aux élèves les actions de Scolarest en faveur de la restauration
- Les élèves ont le sentiment que les menus du soir pour les internes sont meilleurs qu'à midi.

Actions de Scolarest :

- 1- Mise à disposition d'une table à condiment en test
- 2- 1 pain individuel gratuit et le 2^{ème} payant à la place des morceaux de pain
- 3- Liquidation des stocks de cuillères en plastiques uniquement au self et assurer suffisamment de couverts jusqu'à la fin du service au self
- 4- Meilleure répartition des plats entre les stands
- 5- Anticipation sur les ruptures de plats pour assurer un réassort constant
- 6- Communication auprès des élèves sur les améliorations de la restauration au self et par mail (M. Guyon)

Retours des internes :

- + Les jus sont meilleurs au goûter
- + Plusieurs sortes de thés sont proposés
- + Les dîners sont bons

- Les internes souhaiteraient que les variétés de céréales au petit déjeuner changent régulièrement
- Le goûter n'est pas suffisant en quantité (1 madeleine, 1 compote et 1 fruit)

Actions de Scolarest :

- 1- Vérification que 3 sortes de céréales soient proposées le matin
- 2- S'assurer qu'une pâtisserie soit servie 1x/semaine au dîner
- 3- Fournir des goûters plus copieux (pain baguette et chocolat par ex. à la place de la madeleine). Scolarest rappelle qu'ils donnent 1 viennoiserie 2x/semaine au goûter.

Retours de l'Apel:

- + Les parents reconnaissent qu'il y avait un pb de qualité et sont satisfaits des actions de Scolarest qui les encouragent à continuer
 - + Les parents ont de bons retours de leurs enfants
 - + Les plats sont mieux cuisinés, les légumes et la soupe sont bonnes
 - + Il y a moins de produits industriels transformés
 - + Les deux sauces à part sont appréciées
-
- Le menu végétarien n'est pas à la hauteur (variété, goût...). Les menus proposés ne sont pas toujours suffisants en protéines végétales et ne proposent pas pour le moment une bonne alternative à la viande.
 - Les parents ne savent pas où trouver les menus (depuis ils ont été mis en évidence sur le site de l'Apel.)
 - Il y a un vrai problème d'approvisionnement en cours de service et de rupture de produits à 13h.
 - Malgré nos recommandations, il n'y a pas encore de céréales complètes ou semi-complètes (pâtes, riz, semoule)
 - La communication entre les étages pour le réassort n'est pas opérationnelle. Il manque du matériel pour que le personnel communique entre les étages et les cuisines (oreillettes préconisées)
 - Il y a encore des ruptures dans les yaourts non sucrés
 - Les brocs en plastique n'ont pas encore été remplacés par des brocs en inox

Actions de Scolarest :

- 1- Envoi d'une liste de plats végétariens à Passy qui vont être testés et proposés
- 2- Scolarest rappelle qu'il y a toujours un poisson proposé les jours de repas végétariens
- 3- Scolarest va s'équiper de nouveaux talkie-walkie afin de faciliter la communication entre les étages et les cuisines
- 4- Un effort d'anticipation va être fait pour éviter les ruptures de produits en cours de service
- 5- Le devis pour les brocs en inox a été envoyé à Passy et est en attente.

L'Apel a souligné sa satisfaction sur la fraîcheur des produits mais revient sur le fait que les parents sont de plus en plus sensibilisés sur la qualité des produits et les labels qui garantissent cette qualité (pêche durable, Bio, Clean Label) et qu'il serait souhaitable qu'à terme on puisse étendre ces labels sur plus de produits notamment les fruits et les légumes.

CONCLUSION :

De manière générale on peut constater une nette amélioration de la prestation de Scolarest grâce à des changements de personnel en interne et à un effort fait sur la qualité des produits proposés. Eres insiste sur le fait que ces efforts très encourageants doivent être maintenus et durer dans le temps et passeront obligatoirement par une stabilité de l'équipe en place.

Une 3^{ème} et dernière commission dans l'année permettra de faire un nouveau bilan.