

COMMISSION du 26 janvier 2021

Notes de l'Apel

Étaient présents :

Scolarest :

Laurent HIRSCH (Responsable de secteur)

Denis GOBIS (Adjoint)

Établissement :

Gabriel ANDREI (Chef d'établissement)

Jean GUYON (Directeur de la Vie Scolaire)

M. SVIONTEK (Services généraux)

Sandrine PINHAS (Infirmière)

Mme COLLADO (Enseignante)

Cabinet d'audit ERES :

2 personnes

APEL Restauration: Stéphane TOMAT, Valérie GLEYZE

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

Contexte:

Compte tenu du protocole sanitaire en vigueur (COVID) les 2 dernières commissions ont été annulées. La dernière commission a eu lieu il y a 1 an (27/01/2020).

Dernières visites du self le 15/09/2020 (déjeuner) et le 22/09/2020 (dîner)

Retours sur la restauration adulte : Mme COLLADO

Taux de satisfaction enseignants:

28% très satisfaits

53% satisfaits

19% insatisfaits

- + Bon accueil
- + Bonne variété dans les plats
- + Les légumes fait maison sont appréciés
- + Journées à thème appréciées

- Problème de température des plats pas assez chauds
- Les couverts ne sont pas toujours très propres
- La qualité et les choix sont inégaux. Ex: salade de fruits avec fruits au sirop ou melon encore congelé.
- Viandes et poissons trop secs
- Cuisson des grillades trop longues ce qui génère de l'attente

Souhais:

Peut-on revenir aux couverts servis individuellement dans les serviettes?
Soupe servie en fin de chaîne. Souhait de les avoir avec les entrées.
Légumes cuits à la vapeur
Plus de plats régionaux
Afficher les allergènes

Réponses Scolarest :

Comme les bacs restent à l'air libre très longtemps car les enseignants arrivent de manière étalée, les plats refroidissent. **La température va être contrôlée et les couvercles seront remis régulièrement sur les bacs.**

L'attention étant plus portée sur la propreté des verres en ce moment, il se peut que les couverts soient moins vérifiés. La vétusté des couverts explique peut-être l'impression de saleté. **Le contrôle des couverts va être fait.**

La cuisson des grillades est soumise à des contraintes techniques.

La soupe ne peut être déplacée car elle doit rester au chaud

Plats vapeurs: il y a tous les jours un plat vapeur (3 ou 4 portions) mais ils ne sont pas mis en avant et les enseignants ne les voient pas. **Ils seront mis en avant dorénavant.**

Pas possible d'afficher les allergènes car manque de certitudes sur certains produits.

Il y a déjà des plats traditionnels (couscous, sautés de viandes, paella, tajine, choucroute)

Retours des élèves du collège :

- + Les élèves aiment beaucoup les soupes et aimeraient en avoir plus.
- Pas assez de viande
- N'aiment pas les plats végétariens surtout le steak de soja
- Préfèrent quand ils pouvaient se servir eux même car il y avait moins de queue
- Les plats sont moins variés depuis le confinement.
- Il y a trop souvent de la semoule
- Les entrées ne sont pas assez variées
- Le poisson servi est souvent le même (cabillaud), aimeraient varier.
- Il n'y a pas de steak
- Pas assez d'animations
- Le prix du menu végétarien devrait être moins élevé que le menu avec une viande

Réponses de Scolarest :

Il y aura dorénavant de la **viande 1 vendredi sur 2** en plus du poisson qui était l'unique protéine.

Suppression du steak végétarien

Une banque de **nouvelles recettes végétariennes** va être testée par Scolarest et une nouvelle sélection de plats végétariens va être proposée. Passy aimerait participer à cette sélection (élèves, professeurs, Apel?)

Scolarest va étudier la possibilité de proposer un **système de pré-commande** en ligne de **plats végétariens** pour les élèves et enseignants tous les jours.

Scolarest va proposer des **féculents plus variés** pour changer du couscous et du riz. (pâtes avec des sauces différentes ou en gratin, pommes de terre préparées de différentes manières (sautées, au four, à l'eau, en gratin, purées...), quinoa, sarrasin ?

De **nouvelles entrées** vont être proposées: céleri rémoulades, salade de concombre...

Vont essayer la **quiche lorraine** mais ils vont **communiquer** davantage.

Il y a déjà des **repas à thème** mais ils vont **communiquer** davantage.

Le système anti-gaspi sera rétabli quand le protocole sanitaire sera levé.

Le steak de soja est plus cher qu'une viande. Les plats végétariens demandent plus de préparation ce qui justifie leur prix.

Retours des prépa:

- + Moins de queue à la cafétéria et au self grâce au Foodtruck
- + Les soupes sont très bonnes

- Les pâtes et certains légumes (aubergines et poivrons) baignent dans l'huile
- Pas assez de choix de plats végétariens
- Trop de semoule. Varier les céréales.
- N'ont pas le temps de déjeuner au self le Jeudi car trop de queue.

Réponses de Scolarest :

1. Voir comment **réduire l'huile** dans les pâtes et les poivrons. (plus difficile pour les aubergines qui rendent beaucoup d'huile)
2. Voir le problème du Jeudi avec **Madame Hannezo**
3. **La semoule** sera proposée à partir de maintenant **1 fois tous les 15 jours seulement**.
4. Scolarest demande aux prépas de faire un **questionnaire aux étudiants** pour savoir s'ils sont intéressés par la commande de plats végétariens. Il faut minimum 20 plats par jour pour le mettre en place.

Retours lycée:

- + Moins de queue à la cafétéria et au self grâce au Foodtruck

Souhait: Les élèves demandent de pouvoir jeter les papiers et plastiques dans un bac à part à la cafétéria.

Il n'y a pas de tri sélectif à Passy

Retours BTS :

- Le rab est payant
- Le plat végétarien devrait être moins cher que le plat avec la viande
- Problème de température des assiettes déjà servies pas assez chaudes. Voudraient pouvoir les réchauffer.
- Légumes dans les bacs pas toujours assez chauds

Réponses de Scolarest :

- 1- Contrairement au collège, les lycéens et étudiants paient en plus quand ils se re-servent
 - 2- Scolarest va donner le **détail des prix des différents plats végétariens**
 - 3- **La température** des bacs et des assiettes **va être contrôlée**
-

Retours des internes (dîner et petit déjeuner) :

- Les céréales au petit déjeuner ne sont pas assez variées (ex: tous les jours des Trésor)
- Plats trop gras, trop d'huile
- Entrées pas assez variées
- Problème de température des assiettes trop froides
- Trop de semoule et riz: proposer de nouvelles recettes
- Pas assez de légumes en quantité
- En cas d'oubli de cartes, les étudiants ont l'impression d'être mal perçus et mal accueillis
- Personne à la caisse pas toujours aimable
- Varier les goûters
- Les repas le vendredi soir sont moins bons et pas assez chauds

Souhaits:

Fruits plus variés (fruits exotiques?)
Avoir plus de Nutella
Avoir de la brioche
Avoir plus de quantité de salade de fruits le soir
Boissons sucrées le soir
Pâtisserie possible au goûter?
Plus de beurre salé

Réponses de Scolarest :

- 1- **Contrôle de la quantité d'huile** dans les bacs
- 2- Proposition d'**autres entrées**
- 3- Proposition d'**autres féculents**
- 4- Goûters: **ils seront plus variés et seront alternés**: pain et barre de chocolat noir ou viennoiserie ou biscuit ou gateau emballé. Jus et fruits ou compote toujours proposés.
- 5- Il y a déjà du Nutella en quantité suffisante
- 6- Il n'y aura pas de boissons sucrées le soir pour les collégiens pour des questions d'équilibre alimentaire
- 7- Idem pour la pâtisserie au goûter (trop sucré et gras)
- 8- Scolarest pourra de temps en temps proposer de la brioche
- 9- Les fruits proposés sont des fruits de saison, il n'y aura pas de fruits exotiques (environnement)
- 10- Scolarest va voir comment améliorer le dîner du vendredi soir

Retours de l'Apel:

Plusieurs remontées de parents du collège depuis le début de l'année :

1- Certains collégiens se plaignent de ne pas manger suffisamment.

Après étude de la question par Passy et l'Apel plusieurs raisons ressortent:

- l'élève qui oublie sa carte préfère ne pas déjeuner à fin et reste jouer dans la cour
- le plat proposé n'est pas au goût de l'élève qui ne mange pas assez
- Le système anti-gaspi qui permettait au collégien de se servir tout seul a été supprimé temporairement à cause du protocole sanitaire.
- certains élèves ne savent pas qu'ils ont le droit de se resservir en accompagnement
- les rations de viande sont jugées parfois insuffisantes
- il y a moins de choix à cause du protocole sanitaire (entrées...)

2- Le plat végétarien n'est pas très apprécié.

3- L'Apel souhaite donner la possibilité aux parents de consulter ce que leur enfant consomme à chaque repas et à quel prix. En cours (action Apel- Passy)

4- L'Apel a fait part de sa satisfaction de la mise en place de pain aux céréales au petit déjeuner et a relancé Scolarest sur la possibilité d'avoir du Muesli au petit déjeuner.

5- Demande d'omelette le matin

6- Souhait de supprimer les bols en polystyrène utilisés pour les soupes par des récipients en matière durable.

7- L'Apel propose qu'il y ai des menus végétariens composés d'une légumineuse (gros haricots, lentilles, flageolets, haricots rouges) accompagnée d'une céréale (riz, maïs, boulgour, quinoa..) qui sont des protéines végétales et qui représentent une offre peu coûteuse et moins transformés que les steak de soja.

Actions de Scolarest :

1- Scolarest rappelle que les élèves peuvent se resservir

La ration de viande a été augmentée notamment pour le couscous (possibilité d'avoir boulettes + merguez et non pas l'un ou l'autre et en plus grande quantité)

2- Le steak de soja est supprimé. **De nouvelles recettes végétariennes vont être proposées**

3- Scolarest va **tester le Muesli** auprès des élèves au petit déjeuner

4- Scolarest ne peut pas servir d'omelette pour des raisons d'hygiène

5- Scolarest va épuiser son stock de bol en polystyrène (choisi car isotherme) avant de le remplacer par un récipient plus durable.

La situation liée au protocole sanitaire sur l'année explique une partie des problèmes soulevés.

Scolarest a précisé que la tendance était à la réduction des choix des produits mais à plus de préparations en cuisine.

RÉSUMÉ DES ACTIONS SCOLAREST

Adultes:

- 1- Contrôle de la température et les couvercles remis régulièrement sur les bacs.
- 2- Contrôle de la propreté des couverts
- 3- Plats vapeurs: mis en avant

Collège/Lycée/Étudiant

- 1- Viande 1 vendredi sur 2
- 2- Suppression du steak végétarien
- 3- Banque de nouvelles recettes végétariennes
- 4- Mise en place de pré-commande en ligne de plats végétariens
- 5- proposition de féculents plus variés
- 6- Nouvelles entrées
- 7- Meilleure communication sur les repas à thème
- 8- Réduction d'huile sur les pâtes et légumes
- 9- Semoule 1 fois tous les 15 jours seulement.
- 10- Détail des prix des différents plats végétariens
- 11- Contrôle de la température des bacs et des assiettes
- 12- Muesli en test au petit déjeuner
- 13- Remplacement bol en polystyrène en fin de stock