

## COMPTE RENDU DE VISITE AU SELF DU LUNDI 14 NOVEMBRE 2016

Aujourd'hui, Isabelle Faisant, Marianne Mazars et moi-même nous sommes rendues au self de Passy Buzenval afin de nous faire une idée la plus juste possible sur la qualité des repas proposés à nos jeunes.

Arrivées à 11h30 pour le début du service, nous avons été très gentiment accueillies par Messieurs Vidaller, responsable Scolarest, et Guyon, directeur de la Vie Scolaire.

Mr Vidaller nous a fait une visite guidée aussi bien des 4 salles de restauration ainsi que des cuisines, lieux de stockage, frigo, espace de plonge. Tout était propre, rangé et bien organisé, avec des zones bien délimitées pour chaque type de production (frais, chaud, lavage des fruits et légumes, plonge, stockage...)

Il nous a expliqué le fonctionnement du self, la gestion des approvisionnements, le personnel.

Il est important de préciser que Scolarest, prestataire de service retenu par l'établissement, sert plus de 2000 repas par jour (petit-déjeuner, déjeuner, diner).

L'équipe comprend 27 personnes, sur des postes de cuisine, service, plonge et nettoyage.

La cuisine est livrée 3 fois par semaine et conserve un stock d'environ 4 jours pour palier à d'éventuels soucis d'approvisionnement (intempéries, évènement imprévu, problème de livraison)

Mr Vidaller est très soucieux de la qualité des repas servis par son équipe et fait de son mieux pour coller à la demande de ses « clients ». Cependant, il insiste sur le fait qu'il n'est pas possible ni même souhaitable de ne proposer que des plats « fétiches » des élèves, type nuggets frites ou pizzas. Les menus sont élaborés par la diététicienne de sa société, ils sont équilibrés et normés en matière de grammage (normes nationales). Ils tournent sur une période de 6 semaines.

Un repas standard constitué de 4 composantes : entrée, plat, laitage et dessert. Chaque jour sont proposés 3 ou 4 choix d'entrée, 2 choix de viande (ou poisson), 2 choix d'accompagnement, un choix varié de fromage/laitages et un choix de dessert. Il y a toujours des fruits de saison. Les menus sont affichés sur des écrans dans chacune des salles de restauration.

Mr Vidaller a pris le parti, hors cahier des charges, de proposer au moins une fois par semaine, des légumes frais (versus surgelés). Il aimerait pouvoir augmenter cette fréquence mais c'est compliqué pour des questions de coût.

Il s'efforce aussi de proposer ponctuellement aux élèves des plats originaux, auxquels ils ne sont pas forcément habitués, quitte à n'en préparer qu'en faible quantité pour éviter le gaspillage.

Les cuissons et sauces sont réalisées sur place, sauf pour les plats plus élaborés type lasagnes qui ont livrés surgelés.

Il souligne la difficulté de prévoir au plus juste les proportions de telle plat ou de tel autres et admet qu'il peut arriver que l'un des choix manque avant la fin du service. Il peut également arriver, de manière exceptionnelle, que tous les choix prévus pour le jour soient épuisés, auquel cas Scolarest pioche dans son stock tampon pour que chacun ait un plateau rempli avec les 4 compostantes.

Pour limiter le gaspillage, et donc le coût des repas, M. Vidaller doit prévoir au plus juste les proportions de tel ou tel plat. Il le fait en fonction de l'expérience passée (succès habituel des plats auprès des élèves). Compte tenu de cette optimisation, il arrive qu'un ou plusieurs des choix manque à la fin du service.

Il peut également arriver, de manière exceptionnelle, que tous les choix prévus pour le jour soient épuisés, auquel cas Scolarest pioche dans son stock tampon pour que chacun ait un plateau rempli avec les 4 composantes.

Il précise enfin que, contrairement à ce que l'on peut entendre autour des tables, les restes de la veille ne sont jamais resservis, c'est interdit par la réglementation. Les seules possibilités sont quand un plat n'est pas sorti des frigos ou de la cuisine, auquel cas il peut, par exemple, être adapté en salade pour le lendemain, servi au « rab » quand il s'agit d'un accompagnement ou re-présenté tel quel quand il s'agit d'un dessert. Tout ce qui a été proposé aux élèves sur les « banques de services » et n'a pas été servi est jeté.

Sur le sujet, Mr Vidaller nous indique que la semaine prochaine, semaine nationale contre le gaspillage, les déchets vont être pesés et les résultats affichés pour sensibiliser les jeunes.

Nous avons passé du temps dans chacune des 4 salles, avons observé les flux d'élèves, le personnel de service, d'accueil et de surveillance, et questionné certains élèves, globalement satisfaits, même s'ils disent qu'ils préféreraient des plats type steak haché/purée tous les jours. Nous avons enfin déjeuné en toute fin de service et mangé la même chose que nos enfants.

Nous n'avions, bien entendu, pas prévenu de notre visite, ni choisi le jour en fonction du menu, seulement en fonction de nos emplois du temps plutôt chargés ! Nous ferons notre possible pour renouveler l'expérience d'ici à la fin de l'année et accueillerons avec plaisir les parents qui souhaitent se joindre à nous.

**ENVIRONNEMENT** : Salles claires et propres. Mobilier confortable.

2 salles collège spacieuses. Pour des raisons pratiques, les 6èmes et 5èmes au 2<sup>èmes</sup> étages, les 4<sup>èmes</sup> et 3<sup>èmes</sup> au 1<sup>er</sup>.

L'agencement ne semble pas optimal. La définition d'îlots de tables donne un aspect plus convivial mais occasionne une perte de place qui peut contribuer à allonger les temps d'attente. Les salles sont propres, les tables nettoyées et plutôt conviviales.

2 pôles de service pour chaque salle, les élèves ne se servent pas eux-mêmes, ils demandent au personnel de service (entrée et dessert sont exposés sous vitrine réfrigérée fermée). Ce système n'est pas forcément le plus rapide mais permet de surveiller ce que les élèves prennent et d'éviter, par exemple, de prendre plusieurs desserts.

Espace lycée : Salle moins spacieuse et claire que celles du collège. Les stands de service ne facilitent pas forcément la bonne circulation. Les élèves se servent eux-mêmes pour les entrées (salade bar), les accompagnements, les desserts, les viandes/poissons sont proposés à l'assiette. Après avoir rempli leur plateau, ils passent en caisse où un employé fait le décompte des produits choisis. Il est à noter que, suite à une décision récente du chef d'établissement, lassé de trouver des canettes et autres bouteilles vides sur les pelouses ou dans les cours, les boissons individuelles ne sont plus vendues jusqu'à nouvel ordre.

Cafétéria des lycéens : Endroit chaleureux et convivial qui, de par sa taille et sa popularité, semble avoir du mal à absorber le flux des élèves.

Aussi bien pour le collège que pour le lycée, les queues semblaient très raisonnables, l'affluence de 12h15 est vite absorbée.

**REPAS** : Un même menu pour collège et lycée, affichage clair dès les files d'entrée. 3 ou 4 entrées, 2 plats, 2 accompagnements, 3 choix de laitages et 3 choix de dessert. Plus une table de « rab » de légumes en libre-service.

Le réapprovisionnement est fait de manière efficace, les plats chauds sont stockés dans les fours à roulettes. Le choix reste à peu près constant, certains plats peuvent manquer quelques minutes le temps de faire le réassort. La présentation des entrées et des desserts est plutôt attrayante. Certains élèves ne mangent quasiment rien et se gavent de pain.

Si les plateaux des collégiens sont contrôlés, limités à 1 entrée, 1 plat garni, 1 laitage et 1 dessert, et facturés au forfait, en revanche, pour les lycéens, ils sont facturés à la pièce : les jeunes sont autorisés à prendre ce qu'ils veulent, dans la limite de 2 assiettes de chaque type. L'addition est en conséquence, les parents sont invités à regarder le détail de leur facture Scolarest.

Nous avons été agréablement surprises de voir qu'il y a moins de nourriture à jeter sur les plateaux qui partent à la plonge que ce que nous aurions pu penser.

Nous avons déjeuné en toute fin de service en prenant chacune des plats différents. Les entrées étaient bonnes et fraîches (carottes râpées ou salade de betterave), steak haché ou brochette de dinde en sauce crème étaient bons, bien cuits mais un peu tièdes, la poêlée de légumes de bonne qualité, la purée bonne. Il y avait une offre de fruits de saison et de différents types de yaourts. Le pain est tout à fait correct. Les élèves en font des réserves en partant.

Globalement, la qualité et le goût des plats proposés nous ont paru tout à fait honorables pour de la restauration collective.

Cafétéria : beaucoup de lycéens. Junkfood (pizzas, sandwichs, frites, sucreries), une petite offre de petites salades (souvent achetées en complément d'une part de frites). Il faut espérer que les élèves n'y mangent pas trop souvent... Les repas pris à la cafétéria font l'objet d'une facturation à part, avec prépaiement et décompte. Nous avons noté plusieurs élèves qui passent au self puis à la cafétéria pour un complément (frites, sucreries...).

NB : sodas interdits jusqu'à nouvel ordre pour des raisons « disciplinaires » (trop de canettes et bouteilles jetées par terre par les élèves).

### **ORGANISATION ET AMBIANCE GENERALE :**

La gestion des files d'attente paraît efficace au collège et au lycée. Les délais ne semblent pas exagérés.

Passage des cartes assez rapide pour les collégiens, et caisses efficaces pour le lycée.

Salles collège bruyantes, mais cela reste assez raisonnables compte tenu de l'affluence (surtout au pic de fréquentation entre 12h15 et 12h45). Il nous a semblé que cela restait un moment de détente pour les élèves (surtout les « grands », les plus jeunes ayant tendance à expédier leur repas pour aller jouer plus vite)

Pas de problème sur le matériel (couverts et verres en quantité)

2 surveillants par salle.

La cafeteria est victime de son succès : beaucoup de candidats, espace réduit et seulement 2 postes de commande/service.

En qualité de parents d'élèves, nous apprécions qu'une offre supplémentaire soit mise en œuvre pour nous jeunes (qui l'apprécient) et avons compris qu'il faut offrir la possibilité, pour les emplois du temps serrés, de déjeuner très vite. Mais nous nous interrogeons sur la pertinence d'une offre tellement axée « mal bouffe ». Nous allons demander d'étudier la possibilité d'offrir une restauration rapide mais de meilleure qualité nutritionnelle (salades repas complètes par exemple).

Nous finirons par une petite remarque : certains élèves se plaignent à leurs parents que le personnel de service n'est pas toujours aimable ni souriant. C'est possible, même si la plupart des personnes aujourd'hui étaient tout à fait polies et agréables. Nous avons par contre noté que de trop nombreux élèves ont une attitude au mieux indifférente, voire frisant la grossièreté. N'hésitez pas à rappeler à vos enfants qu'au self comme ailleurs les règles élémentaires de politesse et de courtoisie sont de mise.

Vous pouvez nous envoyer vos remarques et suggestions à l'adresse [restauration@apel-lasalle-passy-buzenval.org](mailto:restauration@apel-lasalle-passy-buzenval.org)

Gaëlle Hourdin, APEL Commission Restauration

Isabelle Faisant, présidente APEL et PCU 6<sup>ème</sup>

Marianne Mazars, PCU 5<sup>ème</sup>

### **Pour information, les tarifs :**

**Collège** : repas facturé 4.17€

**Lycée** : entrée 0.61€, plat garni 3.12€, dessert 0.63€, laitage 0.57€ soit un total pour le repas de base de 4.93€.

**Extras lycée** : eau bouteille 0.71€, canette 1€