



## COMMISSION CANTINE

Mardi 26 novembre 2019 à 17h00 (salle Molière au collège)

Présidé par le Chef d'établissement : Braillon Romain,  
et du directeur d'école : Pesenti Xavier

Personnes présentes :

- Quatre élèves délégués du collège,
  - Aillaud Camille porte-parole des 6°
  - Sondaz Emilie porte-parole des 5°
  - Wilson Yaelle porte-parole des 4°
  - Samuel Maximilien porte-parole des 3°
- Personnel Guillaud traiteur : Gaétane Laporte (la cuisinière de l'établissement)
- Cathy Garcin, secrétaire

Ordre du jour :

- Faire le point sur la restauration,
- Les points positifs,
- Les points négatifs,
- Point sur ce qui pourrait améliorer le service restauration au collège.

## Prélude de Romain Braillon :

En général, la commission cantine se déroule en février. La décision d'avancer cette année la réunion est de permettre de mieux informer les élèves sur trois points :

- La distribution du « rab » aux élèves se fait au dernier service,
- Les diverses idées exprimées par les élèves et rapportées lors de cette commission cantine par les porte-parole pourraient être mises en place l'année même.
- Les portions servies aux élèves sont des portions « moyennes » : si un collégien veut une quantité plus (ou moins) importante, il suffit de le dire au moment du passage auprès de Gaétane.



## Porte-parole des primaires : Xavier Pesenti

Le conseil des élèves délégués du primaire a rapporté le fait que les enfants en premier service souhaiteraient que les légumes puissent être préparés différemment.

Le temps de la prise de repas est beaucoup trop court. Beaucoup d'élèves se plaignent du bruit en cantine. Paradoxalement, les plaignants sont ceux qui font du bruit, puisque les élèves demi-pensionnaires ne savent pas prendre le repas dans le calme et aucun remède miracle n'existe pour pallier ce problème sonore.

Par contre, en ce qui concerne les enfants de maternelle, ceux-ci mangent désormais dans le calme maintenant depuis leur nouvelle salle à manger, ce qui apparemment leur ouvrirait davantage l'appétit !

Attention à tenir des repas plus équilibrés, trop de féculents sont proposés sur une semaine. A contrario, les élèves et enseignants réclament que des repas avec frites soient proposés un peu plus souvent qu'une fréquence d'une fois par mois.

## Le retour des collégiens :

- **Point sur la restauration,**

Un tour de table a été mis en place pour entendre les quatre délégués de classe, porte-paroles de l'ensemble des collégiens sur les quatre niveaux (6°-5°-4°-3°).

En règle générale, un retour très positif des élèves a été constaté concernant la cuisinière Gaétane Laporte et son rapport agréable avec les élèves ainsi que le personnel de cantine. Dans l'ensemble, les repas sont appréciés et la distribution des rations côté collège se fait toujours en fonction de la demande des élèves plus ou moins gros mangeurs.

L'ordre des passages en cantine se fait par niveau et tourne régulièrement tout au long de l'année, de façon à pouvoir proposer du rab à l'ensemble des niveaux de septembre à juin au dernier service côté collège.

- **Points positifs,**

Quel que soit le niveau de classe, les élèves apprécient principalement les plats suivants : les quenelles, les cordons bleus, lasagnes, pizzas, frites, pâtes, nuggets, rouleaux de printemps, gratin dauphinois, hachis parmentier..., et les desserts tels que les cookies, îles flottantes. Ils apprécient le jambon blanc et le pâté et aimeraient que ceux-là puissent être plus souvent proposés au service.

Les élèves apprécient tous les repas à thème (repas américain, repas asiatique ...) et souhaiteraient en avoir davantage.

Les élèves apprécient de pouvoir prendre au self ce qu'ils aiment, ils n'ont pas l'obligation d'avoir sur leur plateau l'intégralité des rations proposées par personne (pain, entrée, viande ou poisson, accompagnement plat chaud, laitage, dessert ou fruit).



## Le retour des collégiens (suite) :

### • **Points négatifs,**

Des élèves se plaignent des couverts et des verres sales. Cette réclamation s'est poursuivie sur l'ensemble des niveaux.

Les plateaux mis à disposition sont, pour certains endommagés, et sont lors des différents services encore mouillés, ce qui est désagréable lorsque la nourriture est posée directement dessus (tranche de pain, friand ou part de pizza par exemple).

Les élèves sont serrés à table, les plateaux restent encombrants.

La viande n'est pas toujours assez cuite (steak haché par exemple), cuisine plus ou moins salée selon les plats.

Réclamation de plusieurs niveaux : les saucisses proposées aux menus seraient trop grasses et la sauce à l'intérieur des hamburgers n'est pas appréciée des élèves, les omelettes et la ratatouille ne font pas non plus l'unanimité.

Les élèves n'apprécient pas forcément le poisson en sauce, certains fromages et les légumes en général.

Les fruits ne sont pas toujours assez murs.

Il n'y a plus de choix d'entrée ou de dessert pour le dernier service

### • **Points qui pourraient améliorer le service restauration,**

Mettre à disposition des dosettes individuelles de poivre et de sel, et avoir la possibilité de pouvoir accompagner les plats avec des sauces (mayonnaise, ketchup...)

Proposer plus de pâtisseries et de desserts en choix variés dans les menus. Et plus de variétés dans les fruits et les fromages proposés.

Proposer plus souvent des boissons aromatisées en accompagnement des repas (sodas, jus de fruits...)

Proposer davantage de repas à thèmes et des plats atypiques (nouilles chinoises, repas japonais, repas mexicain, proposer des wraps, des tacos, des kebabs, de la paella...), proposer de nouveaux plats sur les menus et un passage plus fréquent avec le Food Truck, Proposer davantage de boissons chaudes, et des pizzas chaudes en plat principal (pas uniquement en petite portion froide en entrée).

Proposer un système qui permettrait de régler les repas en fonction de ce que les élèves mangent car le prix reste le même que l'on prenne ou pas une entrée, un fromage, un dessert ou non et l'intégralité ou une partie des plats chauds...

Avoir la possibilité de choisir entre deux plats chauds serait plus en adéquation avec le terme « self ».

Changer les plateaux abîmés.

Passer de la musique le temps du service

## Le retour fait par les adultes aux quatre élèves sur les différentes demandes :



- Nous essayons dans la mesure du possible de varier au maximum les repas. Le but étant de commander et de mettre au service des plats qui se mangent par les élèves et de limiter le gaspillage en évitant de proposer des plats qui ne seraient pas mangés et donc jetés à la poubelle. Cependant, en plus des menus à thèmes qui existent déjà, nous pourrions essayer d'en proposer plus souvent, auxquels s'ajoutent aussi les menus du terroir. En adéquation avec les médias, il sera proposé prochainement et régulièrement un menu végétarien avec un steak végétal prévu dans les menus. En revanche, les repas asiatiques, plus précisément japonais, tels les sushis, seront très difficilement proposés en self (problème des chaînes de froid avec le poisson cru).
- Le rôle de la cantine est de faire découvrir des produits et de mettre en avant les légumes et d'éduquer les enfants à une alimentation plus saine. Nous avons bien compris que les élèves préfèrent manger des féculents plutôt que des produits verts, mais pour satisfaire la demande des parents et pour plus de diversité dans les menus, nous nous pencherons sur la possibilité de pouvoir proposer deux légumes en plats chauds en accompagnement de la viande ou du poisson.
- Afin de limiter le gaspillage alimentaire, les portions minimums sont servies aux élèves. Bien entendu, Gaétane sert les élèves en fonction de leur demande et de leur appétit pour les plus ou moins gros mangeurs. Il ne faut donc pas hésiter à lui réclamer une ration plus importante en cas de faim.
- En ce qui concerne les sachets individuels pour l'assaisonnement, il est tout à fait possible de mettre à disposition des dosettes de sucre, de sel, de poivre, de mayonnaise, de ketchup... cela existe déjà et a aussi été proposé en salle ; malheureusement se pose le problème des nombreux papiers de dosettes retrouvés dans la cour. Nous regarderons l'éventualité de mettre une salière à disposition sur la banque de self.
- Ne pas manger trop gras, trop sucré, trop salé est connu de tous. Pour rester cohérent, nous ne proposerons pas davantage de boissons sucrées telles que les jus de fruits ou les sodas. Ces accompagnements resteront exceptionnels (repas de Noël par exemple)
- Le camion Food Truck est principalement proposé au primaire, nous verrons ce qu'il est possible de proposer aux collégiens beaucoup plus nombreux au service.
- En ce qui concerne la musique pendant le service, toute bande son doit faire l'objet d'une déclaration et la Sacem nous réclamerait des droits d'auteur reversés à l'artiste. Nous nous pencherons sur la possibilité de mettre en place un poste radio sur une station de musique douce type classique (piano...) sans obligation de réversion. Pourquoi pas ? Mais il ne faudrait pas que cela surenchérisse le bruit de fond.
- Il est vrai que les plateaux prennent beaucoup de place sur les tables, mais de nouvelles places assises sont désormais disponibles dans le fond du grand réfectoire et laissent donc plus d'aisance aux collégiens pour s'installer le temps du repas.
- En ce qui concerne le prix des repas, celui-ci ne varie pas en fonction de ce que choisit l'élève pour se restaurer. Il faudrait pour cela installer un système de caisse qui engendrerait un gros investissement et un coût supplémentaire non envisageable.

Heure de fin de la réunion : 17h45