Le jeudi 15 mars 2018, 4 représentants de parents d'élèves des fédérations FCPE et PEEP ont été chaleureusement accueillis au restaurant scolaire du collège où ils ont pu prendre un repas.

Au menu : assortiment de crudités en entrée ; rôti de porc et frites ; salade ; fromage ; fruit

Ce jour-là, 659 repas ont été servis le midi. Nous avons pu discuter avec une surveillante, le chef cuisinier et des élèves. Ces derniers nous ont dit être satisfaits de la qualité du service, des menus et du personnel.

Différents points ont été abordés :

- Quantité : les portions dans les assiettes sont correctes et les proportions des différents aliments sont respectées. Tout élève peut demander un morceau de viande plus petit ou plus gros, et il peut aussi être servi une 2ème fois.

- Qualité : les légumes proposés en crudités étaient frais; le plat de résistance n'était pas trop salé ; la viande proposée était moelleuse. A noter : la sauce d'accompagnement du rôti était à part, et les élèves pouvaient prendre de la sauce ketchup ou barbecue pour les frites.

- Diversité : les crudités en entrée étaient variées, de même que les fruits en dessert. Seul le plat de résistance est habituellement unique (ce jour-là, des cordons bleus étaient proposés à la place du porc).

- Equilibre : la composition des menus est équilibrée et établie au mois (les frites ne sont proposées qu'une fois par mois).

- Gaspillage : peu de nourriture est jetée par les élèves, qui ne remplissent pas leur plateau inutilement.

- Propreté : les règles d'hygiène sont parfaitement respectées, tant pour le personnel que les installations. Les tables sont propres et les pichets ne contiennent que de l'eau.

- Ambiance : le bruit était tout à fait supportable, et les collégiens mangeaient dans le calme, tout en discutant entre eux. Le passage des élèves était fluide.

Remarques :

- Il est important de préciser que l'ensemble des repas est préparé sur place.

- Nous avons constaté que sur 10 plateaux pris aléatoirement, la moitié était équilibrée (viande, frites, fruit et légumes) alors que l'autre moitié se résumait à des frites, du pain, et une pomme.

Quelle attitude adoptée avec les collégiens qui ne mangent pas ce qu'ils ont sur leur plateau ou qui ne prennent presque rien ?

La surveillante nous dit être attentive aux assiettes non touchées et qu'elle incite alors les élèves à goûter. De son côté, le chef cuisinier est à l'écoute : si un élève n'aime vraiment pas le plat de résistance, il lui propose de prendre davantage d'entrée ou de dessert pour compenser ponctuellement. Malgré toute l'attention du personnel du restaurant, quelques élèves mangent peu et/ ou mal équilibré et préfèrent grignoter des gâteaux et confiseries.

- Point avec le chef cuisinier concernant les repas pour les élèves en section sportive : ces derniers pratiquant leurs activités les mardis et jeudis après-midi, les menus ont été adaptés et comportent systématiquement des féculents ces jours-là.

- Nous nous sommes interrogés sur la propreté avant les repas, et sur le fait que les élèves puissent se laver les mains. Des lavabos avec savon et sèche-mains sont bien à disposition juste à l'entrée du self … cependant lorsque les élèves font la queue, ils se trouvent précisément devant ces lavabos et leur accès devient compliqué.

A la fin du repas, le chef cuisinier a pris le temps de discuter avec nous et nous a invités à revenir …

Les représentants des parents d'élèves :

BEN SAAD Fouad et MORIN Sonia (FCPE) ;LACHUER-BERTRAND Stéphanie et REVILLE Emmanuelle (PEEP)