

Compte-rendu de notre visite à la cantine du collège Jean Mermoz le 5 mars 2021

Etaient présents :

Pour le collège :

Mme Tambour (Principale du collège) et Mme Hamdani (Gestionnaire)

Pour le Département des Hauts de Seine :

Mr Houot (Chef de l'unité d'exécution des contrats et des marchés de la restauration scolaire).

Pour la société prestataire ELIOR :

Mr Canet (responsable secteur/service client)

Mme DRUET (Référente technique terrain au sein de chez ELIOR).

Mme Adje (assistante Elior)

Pour l'AIBCN :

Mme Blanc et Mr Moreau

Pour liste commune (FCPE & Sans étiquette) : Mme Benayada-Le Marec

Ce rendez-vous fait suite à notre visite et notre entretien du 18 janvier 2021

Monsieur Canet nous présente le nouveau plan d'action détaillé concernant la restauration scolaire du collège Jean MERMOZ par suite de nos retours du 18/01.

Plan d'action en pièce jointe.

La réunion se poursuit avec une visite de la cantine, nous assistons au service complet.

Voici nos retours de la mise en place du nouveau plan d'action :

- **Commande de repas revue à la hausse afin d'éviter des ruptures**

Nous constatons qu'il n'y a aucune rupture durant le service (seuls les nuggets de poisson sont remplacés par des aiguillettes de poisson pané.)

Mme Hamdani confirme que depuis février, il n'y a plus de rupture en fin de service.

- **Changement des taux de prise effectif à partir du 01/03/2021.**

Nous constatons qu'il y a aucun manque sur les différentes composantes.

- **Mise en place du sel et poivre à la demande en dosette individuelle.**

Nous constatons la mise en place du sel et poivre à la demande des élèves, cependant l'information n'est pas encore bien passée auprès des élèves, il manque l'affiche d'information qui doit être mise sur le pilier situé après les entrées/produits laitiers.

- **Réduction du nombre d'assiettes préparées à l'avance.**

Nous constatons une nouvelle organisation du personnel de service. En effet, les assiettes sont préparées au fur et à mesure sans trop d'avance afin d'éviter qu'elles ne refroidissent.

- **Mise en place d'une affiche afin de proposer une assiette plus adaptée à l'appétit des convives.**

Nous constatons la mise en place d'une table avec une présentation des plats en assiette « témoin » située au début de la ligne de service

- **Réorganisation de la table de tri.**

Nous constatons une nouvelle table de desserte à la sortie du réfectoire, comprenant des grands bacs à couverts javélinés et deux poubelles intégrées. Une table complémentaire est prévue pour la pose des verres. Mise en place d'un affichage de tri très claire à l'attention des élèves.

Cependant, nous trouvons la table à desserte encore trop petite, et surtout les ouvertures des deux poubelles situées à chaque extrémité les élèves ne visent pas correctement et le personnel de service est occupé dans l'office lave-vaisselle...

Nous constatons en fin de service des détritrus autour des poubelles.

La réponse d'Elior : les tables de desserte sont les mêmes dans tous les collèges du département, soit une table durant le service.

Concernant les poubelles, un agent de service est prévu pour changer les sacs poubelles

Actions complémentaires :

Suite à notre demande, le menu est bien affiché dans la ligne d'attente des élèves avant la borne d'accueil. Cependant, nous trouvons la police utilisée beaucoup trop petite et sur un affichage au format A4. Nous retrouvons le menu sur un présentoir situé sur la ligne de self.

La réponse d'Elior : le logiciel qui édite les menus ne permet pas d'avoir des polices plus grandes.

Le distributeur de gel Hydro alcoolique est mal positionné, à l'entrée de la ligne de self, et à l'opposé des plateaux. Les élèves ne peuvent pas le voir.

Nous demandons qu'il soit déplacé à l'entrée du réfectoire (à la porte) à proximité du surveillant.

Actuellement 80% des élèves ne se lavent pas les mains à l'entrée (important problème sur la mise en norme du protocole sanitaire).

Un autre distributeur est situé à la sortie, les élèves ne le voient pas non plus, il serait mieux placé après la dépose plateaux.

Les verres ont été changés (ils étaient calcairisés), les couverts sont distribués dans des serviettes en papier.

La distribution du pain s'effectue par un agent de service, déposé sur plateaux : les élèves ne se servent plus.

Une formation du personnel de service a été faite sur la gestion du réapprovisionnement des périphériques et des plats principaux et sur l'organisation de la gestion des tâches de l'équipe. Formation Elior sur les bases du management pour la responsable du site.

Afin de mieux informer les élèves sur le choix des plats, le nom des plats est marqué sur les vitrines au feutre.

Nos remarques :

Nous remarquons une meilleure présentation des fruits : dans des coupelles, et prédécoupés sont proposés aux élèves. Cependant le fromage à la coupe est calibré sur 30 grammes, (soit 15 grammes sans les croutes). Nous apprenons que le contrat prévoit bien un calibre à 30 grammes pour les fromages. Nous trouvons donc la portion trop petite cela à signaler en commission menu départemental mais aussi lors du prochain renouvellement du contrat.

Nous ne constatons pas de rupture en fin de service, cependant certains cours d'EPS sont annulés, ce qui occasionne une baisse des effectifs à la cantine, les élèves restent à la maison pour déjeuner afin d'éviter les heures de permanence.

Nous signalons un problème d'entretien sur les toilettes professeurs situés dans le réfectoire (manque lumière, nettoyage, savon et papier).

Nous espérons que les nouvelles actions mises en place par le prestataire du Département seront maintenues dans la durée. Une réunion de suivi est déjà prévue le vendredi 11 juin 2021 au collège.

Les associations représentants des parents d'élèves du collège Mermoz
L'AIBCN et la liste commune