

Compte rendu visite cantine / Test qualité prestataire ELIOR

Ecole George Brassens à Crest – Le Mardi 12 Décembre

Parents d'élèves accompagnés par Stéphanie (Mairie de Crest)

● Contexte

Participants :

- Parents délégués présents : IMBERT Magali, GIREN Charlene, RAMPON Tony
- Coordinatrice Mairie Crest : Stéphanie

Objectifs de la visite :

Comprendre, observer le déroulement et l'organisation du restaurant scolaire pendant la pause méridienne. Constater l'offre, la gestion et la qualité alimentaire proposées aux élèves par le prestataire ELIOR.

● Déroulement pause méridienne

Environ 60 pensionnaires répartis en 2 services chaque midi. De 11h45 à 12h, les maternelles et les CP passent aux toilettes puis se réunissent dans la salle de motricité avant de se rendre dans le calme à la cantine. Les élémentaires sont en récréation de 11h45 à 12h45. Les repas sont servis dans de grands plats inox. Pour éviter le gaspillage, les ATSEM s'occupent de remplir les assiettes des enfants, chaque enfant goûte à minima et peut se resservir s'il le désire. En fin de repas chaque élève débarrasse son assiette et ses couverts. Un "élève de service" est désigné pour chacun des deux services.

- **1er service (maternelle)** 12h-12h45 assuré par 2 ATSEM et une personne en cuisine pour la préparation et le service des plats chauds

Le repas se déroule dans le calme, la salle est spacieuse et agréable. La mairie a investi dans des chaises hautes pour les enfants les plus petits. L' "élève de service" s'occupe du nettoyage des tables en fin de repas.

- **2nd service (élémentaire)** 12h45-13h30 assuré par le personnel du périscolaire (salariées de la mairie) et une personne en cuisine pour la préparation et le service des plats chauds.

Le repas est un peu plus agité mais la bonne qualité acoustique de la salle de restauration ainsi qu'un mobilier adapté rend le bruit supportable. L' "élève de service" gère le tri des déchets organiques et le compostage dans le jardin de l'école. Les déchets alimentaires ne pouvant être compostés sont donnés à des poules.

La cantine de l'école George Brassens est la plus récente des salles de restauration de la ville, le service se déroule dans de très bonnes conditions.

- **Menu lors de la visite-test**

Salade verte

Carottes, blanquette de veau et boulgour

Profiterole chocolat

- **Infos suite aux échanges avec Stéphanie**

En chiffre, ce sont environ 600 élèves inscrits à la cantine dont 45 ne mangent pas de porc et 5 sont végétariens.

Chaque jour, en milieu de matinée, les services de la mairie contactent les représentants Elios afin de leur faire part du nombre exact d'enfants qui se sont inscrits pour le déjeuner. En cas de décalage avec les estimations établies par Elios (si qté insuffisante), les services Elios prévoient de livrer les quantités manquantes.

Les livraisons se font en liaison chaude, chaque jour, dans des conteneurs isothermes. Ils sont maintenus et servis à une température supérieure à 63°C, pour éviter la prolifération de bactéries. S'ils étaient livrés en liaison froide, il faudrait former le personnel au contrôle des températures des aliments. Ainsi qu'un équipement spécifique pour le maintien au froid et le réchauffage des denrées dans chaque cantine.

Les repas doivent être finis à 13h30 au plus tard pour une reprise de l'enseignement à 13h35 (pour les élémentaires).

Un féculent est prévu pour tous les élèves en plus les jours où il n'y a que des légumes au menu, afin que les élèves qui ne mangent pas la viande et/ou n'aiment pas les légumes ne sortent pas avec la faim. Mis en place uniquement à Brassens depuis le 8 décembre suite à la demande des parents d'élèves à la commission restauration avec ELIOR.

Nous avons pu nous balader dans la cantine parmi les enfants et nous en avons profité pour les questionner. Pas de remontée négative (ce sont des enfants).

Fréquence des repas végétariens : 1 par semaine

Remarques :

- Pas de représentant d'ELIOR lors de la visite.
- Il n'est pas possible de juger la prestation d'ELIOR sur un seul repas d'autant plus que la date leur était connue à l'avance.
- Nous constatons qu'aucune personne de l'équipe d'enseignante ne mange à la cantine. On peut donc se demander pourquoi ?

● Synthèse

○ Points positifs

- Présence des animateurs à chaque étape du service
- Bonne fluidité des services
- Infrastructure de qualité

○ Points à améliorer

- Qualité et contrôle de la charte ELIOR par les services de la Mairie
- Une vraie offre de substitution tous les jours pour les enfants qui ne mangent pas de viande/poisson (végétarien, confession religieuse, allergies, etc.). Pour rappel, à ce jour les enfants concernés ont, 3 fois sur 4, le même repas que les autres enfants sans la portion de viande ou de poisson.
- Avoir un objectif à moyen terme d'une offre 100% bio et locale
- Candidature au dispositif de la cantine 1€
- Les parents dont les enfants présentent des allergies doivent fournir eux-mêmes les repas. Car trop contraignant pour Elior. Cependant, aucun frais d'accompagnement au repas n'est demandé aux parents, contrairement à d'autres communes