



JEUDI 19 septembre 2019, Neuilly-sur-Seine

Compte-rendu de la visite de la cantine du collège Théophile Gautier par les parents PEEP .

Etaient présents :

Jean-Jacques Bacque, Marianne Bouchet, Cécile Calvayrac, Anne-Laure Conté, Thalia Treguer pour la PEEP.

Deborah Tordjman, Nathalie Ohayon pour l'UNAAPE.

Après une première semaine de rentrée catastrophique à la cantine (nourriture manquante, personnel non briefé, problèmes des badges...) et déjà des retours d'insatisfactions des élèves, un groupe de 7 parents (5 PEEP et 2 UNAAPE) s'est rendu au collège ce jeudi 19 septembre à 11h30 pour une visite surprise et un déjeuner à la cantine.

Rappel des problèmes de début d'année

Les premiers jours de la rentrée ont été marqués par de grandes insuffisances d'Elior. Les enfants n'ont pas eu suffisamment à manger et certains élèves du n'ont eu que du pain et un yaourt. Les files d'attente ont été très longues pour accéder à la cantine en l'absence de personnel suffisant et suffisamment formé pour accueillir les enfants et gérer les badges à l'entrée.

Ambiance générale

Les élèves sont en grande majorité très polis, calmes. L'ambiance est assez agréable. Les personnels de service semblent à l'écoute.

Un seul professeur est aperçu dans la salle à manger des enseignants de tout le service. Alors même que des collégiens n'ont pas terminé le repas, les lycéens arrivent déjeuner.

Le personnel de service essaie d'interdire l'accès de la mezzanine à des lycéens et nous explique qu'il aura plus de surface à nettoyer. Nous constatons que les tables ne sont pas essuyées (miettes de pain, grain de riz et traces d'eau) après le

passage des collégiens et donc avant l'arrivée des lycéens. Nous le faisons remarquer mais le personnel répond que les élèves ne mangent pas proprement.

Hygiène et traçabilité

Bonne surprise par rapport à notre précédente visite, les plateaux ainsi que les couverts ont l'air correctement lavé.

Les verres sont très rayés, et couverts de calcaire et donnent l'impression qu'ils ne sont pas très propres. .

Le pain est pris d'assaut par la majorité des élèves qui prennent généralement leurs 3 morceaux. Souvent avec les mains. Ne faudrait-il pas une 2^e pince ?

Il n'y a pas de l'origine de la viande de boeuf : Vache laitière ou vache à viande ?

Gâchis alimentaire

De manière générale, nous remarquons que les dames servent généreusement les élèves en féculent, même ceux qui demandent expressément « un peu »; elles imposent une grosse quantité prétextant qu'à leur âge il faut manger.

Contenu des assiettes - Menu-

Nous constatons dans nos assiettes que le riz est soit trop cuit soit pas assez. Les élèves nous font remarquer que lorsqu'il y a des pâtes, ils rencontrent le même problème de cuisson .

Pour l'entrée, nous constatons qu'il n'y en n'a pas mais en revanche nous trouvons du fromage à pâte molle et des yaourts. Des élèves nous disent que cette incongruité arrive plusieurs fois par semaine. Où sont les crudités ? Le fromage ne fait-il pas doublon avec le yaourt nature sucré ?



Ce jour là, pas d'entrée, mais fromage et desserts (yaourt sucré + fruits)



Les courgettes proposées en légumes qui ont été choisies par l'ensemble des parents sont restées dans les assiettes... Nous constatons la même chose côté élèves.



Boeuf/ riz



Boulettes de soja / Riz



Les fruits ne sont pas mûrs.
Beaucoup de bananes vues en rayon ont l'air aussi plutôt vertes.



Menu

En conclusion, nous constatons en ce jour de visite que si beaucoup d'enfants mangent effectivement le pain, le yaourt et le fruit, il reste énormément de gâchis sur le riz, les courgettes et le repas nous semble à tous vraiment bas de gamme (goût, qualité des produits et cuisson) et indigne d'un adolescent en croissance. Ce qui est décevant car la santé de nos enfants passe par ce qu'ils mangent.

Notre représentant de la PEEP, Jean-Jacques BACQUE a remonté l'ensemble de ces informations à la commission départementale des menus qui a eu lieu le 24 Septembre 2019.