

FAQ Restauration Scolaire

Qu'est-ce que la réforme de la restauration scolaire ?

En janvier 2019, la gestion de la restauration scolaire et de l'entretien des collèges a été prise en charge par une société d'économie mixte (SEMOP) du nom de C'Midy associant la collectivité départementale (35% de l'actionnariat) et un opérateur privé (Sodexo pour 65% de l'actionnariat) par un contrat de 7 ans.

Cette réforme concerne les 116 collèges publics du département des Yvelines, soit 7 millions de repas servis par an (48 000 repas / jour), 800 agents du service public, et un budget de 46 millions d'euros (voir document département).

Cette réforme a été effectuée avec comme objectifs :

- L'harmonisation des tarifs à l'échelle du département avec la prise en charge par le Département de 4 euros à 7 euros du coût du repas en fonction des ressources de la famille (coût d'un repas estimé à 8 euros), et la possibilité d'inscription et de paiement en ligne.
- La garantie de la qualité de l'assiette (renforcement des circuits courts, du recours à des produits bio et labellisés). En effet, la part des produits issus de l'agriculture responsable dans les menus servis dans les collèges yvelinois sera de 68% dès janvier 2019 pour atteindre 93% à l'horizon 2025 (approvisionnement auprès de 125 producteurs locaux). Cette qualité serait notamment financée par la lutte contre le gaspillage alimentaire et la massification des achats (<https://www.yvelines-infos.fr/vraifaux-reforme-de-restauration-9-questions/>).
- La création d'une station de traitement des biodéchets des collèges pour produire du biocarburant destiné aux livraisons de denrées alimentaires ou fertilisants gratuits pour les agriculteurs locaux.
- La rationalisation des prestations de services au sein des collèges avec la prise en charge de la restauration et du nettoyage par une seule entité
- L'insertion professionnelle et un impact économique local

En quoi la réforme scolaire a-t-elle impacté le Collège Les Hauts Grillets ?

La restauration et la propreté sont maintenant sous la responsabilité de C'Midy, en la personne de M. Choisy, qui gère une équipe de 3 personnes (restauration) et de 8 personnes (nettoyage). A noter, un nouveau Chef de cuisine, M. Dos Santos, a pris

ses fonctions en mai 2019, suite à la mutation du Chef précédent.

C'Midy est donc en charge de la préparation et du service des repas, ainsi que du nettoyage des salles de classes et des espaces communs du Collège.

Tout ce qui relève de la maintenance courante et de l'entretien des espaces verts reste du ressort du Département.

Concernant la restauration, quels sont les moyens et ressources disponibles au Collège ?

Le réfectoire a une capacité d'environ 220 places (voir question ci-après sur le protocole sanitaire)

La cuisine possède plusieurs fours, sauteuses, cellules de maintien à température, cellule de refroidissement, légumerie, cellules positives et négatives, plonge batterie et vaisselle, friteuses, pièces à température contrôlée pour la préparation des entrées et desserts.

L'équipe cuisinant est présente dès 6h30 le matin pour permettre un début de service à 11h10.

Les repas sont préparés dans leur intégralité sur place. Chaque semaine, les matières premières sont livrées sur le collège pour être par la suite transformées et/ou assemblées le jour même.

Quel est le protocole sanitaire pour le service de restauration ?

Il y a environ actuellement 570 élèves demi-pensionnaires répartis sur 3 services pour un réfectoire qui compte 220 places. Pour respecter les règles de distanciation, il faudrait que la moitié des effectifs ne mangent plus à la cantine ou rajouter un 4^e service (10h ou 14h) ce qui n'est pas possible compte tenu des emplois du temps.

Il a donc été décidé avec l'établissement d'établir des tables de 4 places avec uniquement des élèves d'une même classe. Etablir des tables de 8 places avec une configuration en quinconce n'est pas possible compte tenu de la surface du réfectoire, cela demanderait de diminuer le nombre d'élèves qui mangent à la cantine.

Une personne de service distribue actuellement le pain, les couverts et désinfecte les tables ainsi que la borne biométrique entre chaque service.

Pour la queue au self, les élèves passent par classe, ils portent le masque il n'y a donc pas de distanciation à faire respecter. En revanche le personnel C'midy ainsi que les surveillants veillent au bon port du masque.

Les élèves une fois qu'ils ont passé la borne biométrique ont le gel hydroalcoolique pour se laver les mains.

Le protocole sanitaire de C'Midy est celui de l'ARS. (Agence Régionale de Santé).

Comment est organisé le service de restauration ?

Il y a environ 570 élèves qui fréquentent la cantine. Ils sont répartis en 3 services :

- Premier service : de 11h10 à 12h00 (reprise des cours à 12h05)
- Deuxième service : de 12h05 à 12h55 (reprise des cours à 13h00)
- Troisième service : de 13h00 à 13h50 (reprise des cours 13h55)

Le mercredi, il y a un service unique à 13h.

Le nombre d'élèves par service fluctue en fonction des emplois du temps mais également en fonction d'éléments imprévisibles, comme les absences de professeurs (exemple de fluctuation : il peut y avoir jusqu'à 250 élèves par service).

Comment est géré l'accès à la cantine ?

Quel que soit le service, les élèves restent dans la cour jusqu'à ce que le surveillant les fasse entrer par petits groupes dans le hall pour le traverser et se diriger vers la cantine. Les élèves se rangent devant les quatre portes par niveau (6e, 5e, 4e, 3e). Le surveillant opère une rotation quotidienne sur l'ordre de passage par niveau :

- Lundi : les 6^e démarrent puis 5^e, 4^e, 3^e
- Mardi : Les 5^e démarrent puis 4^e, 3^e, 6^e
- Jeudi : Les 4^e démarrent puis 3^e, 6^e, 5^e
- Vendredi : Les 3^e démarrent puis 6^e, 5^e, 4^e

Cela permet d'assurer un accès équitable aux différents élèves (passage en début de service, milieu de service et fin de service) et des temps d'attente variables. Ainsi un élève de 4^e par exemple, qui ne mange qu'au service de 13h en raison de son emploi du temps sera servi en 1^{er} le jeudi sur le service de 13h.

Dans la queue pour se rendre au self ils peuvent lire le menu et s'informer des allergènes. Enfin, ils passent devant la borne située au bout du couloir et composent leur code et positionnent leur main sur le lecteur ou leur badge de cantine. Ils se lavent ensuite obligatoirement les mains en utilisant le gel hydro-alcoolique mis à **leur disposition après la borne**. Ils accèdent ensuite à la zone de plateaux puis au libre-service où ils se servent (entrée, dessert, produits laitiers, plat principal).

Il convient de rappeler d'autant plus dans ce contexte sanitaire que les assiettes touchées par un élève doivent être prises.

Quelle est la composition du menu ?

Le menu est composé de :

1. une entrée (en général, 2 choix d'entrées par ex : soupe ou salade),
2. un plat principal (viande, poisson, œufs ou protéine végétale liste non exhaustive- 2 choix, par ex : porc ou omelette) Le plat principal est composé d'une composante protidique et d'un accompagnement légume et/ou féculent.
3. son accompagnement (2 choix -> 1 légume et 1 féculent - pour l'accompagnement, les élèves peuvent choisir l'un ou l'autre ou une

- combinaison des deux),
4. un produit laitier (2 choix par ex : yaourt ou fromage),
 5. un dessert (2 choix par ex : smoothie ou tartelette),
 6. du pain bio (1-2 morceaux - l'élève peut redemander d'autres morceaux s'il a fini les 2 premiers).

Où trouver les menus et qui établit les menus ?

CMidy adresse une liste de proposition de menus par semaine. Par exemple, CMidy peut proposer jusqu'à 6 choix de pizza. M.Choisy fait une présélection avec le chef de cuisine en choisissant 2 entrées, 2 plats, 2 produits laitiers, 2 desserts pour le trimestre puis soumet cette présélection lors de la commission menu qui se réunit une fois par trimestre. A cette commission participe les deux associations de parents d'élèves du collège (LIPE HG et PEEP).

Pour cette pré-sélection, M.Choisy identifie les options qui ont remportées plus de succès. Par exemple, si un plat n'a pas du tout plu aux élèves il ne le reprendra pas.

Les menus sont disponibles sur le site de SoHappy.

D'où viennent certains aliments ?

Pain : jusqu'à présent le pain bio provient d'un industriel local, dans un souci d'amélioration, le pain proviendra à compter de janvier 2020 d'un artisan boulanger local qui fournit quelques autres collèges et pour lesquels le retour est positif.

Viande rouge : la viande rouge est fraîche et de label rouge. Seul le steak haché est congelé conformément au plan de maîtrise sanitaire.

Les pâtes sont de la marque Lustrucru, les yaourts Yoplait ou Bio, beurre président...

Comment sont cuisinés les plats ?

Les plats sont cuisinés sur place en suivant un bon de production transmise par Sodexo qui donne les ingrédients et les étapes de la recette. Ce bon de production ou de recette est établie par les diététiciens. Le chef cuisinier du collège doit respecter la recette car sinon il ne respecterait plus la quantité de sel, de poivre ou d'épices indiquées....

Cependant, beaucoup d'élèves trouvent parfois les plats insuffisamment assaisonnés, le chef de cuisine va essayer d'y faire attention. Il n'est pas possible de laisser du sel, poivre, moutarde ou ketchup sur les tables pour des questions sanitaires et pour éviter aussi que certains élèves jouent avec... En fonction des menus les sauces d'accompagnement (vinaigrette, ketchup, etc...) sont disponibles au comptoir sous surveillance du personnel de cantine au moment où les élèves se servent.

Est-ce que un choix peut manquer ?

Les quantités prévues pour chacun des choix peuvent l'être en proportion différente en fonction de l'appétence des enfants. Par exemple : choix principal quantité 450 et choix secondaire quantité 150 (car l'expérience montre que les élèves choisissent moins la deuxième option).

Néanmoins chacune des options est présente à chaque service, par exemple, dans le cas précédent, il serait mis en libre-service à chaque début de service (150 option 1 et 50 option 2). **Donc, quand les élèves arrivent en début de service (1^{er} ou 2^e ou 3^e service), ils ont le choix entre les deux options. Mais en fin de service, en fonction de ce que les élèves, qui sont passés précédemment, ont choisi, il se peut qu'il n'y ait plus qu'un seul choix.** Cependant du fait de la rotation chaque jour entre les 6^e, 5^e, 4^e et 3^e, il est rare que le manque de choix en fin de distribution du service (1^{er}, 2^e, et 3^e service) tombe sur les mêmes élèves ou classes.

A noter que les quantités préparées permettent d'assurer que, quel que soit le moment auquel l'élève arrive (début, milieu, fin de service), il ait au moins une option de chaque plat.

Que faire si une option vient à manquer au moment du passage au self ?

Si un choix vient à manquer au moment du passage en self, il ne faut pas hésiter à demander si le choix est toujours disponible à une des personnes du service. Il peut arriver en effet que certains desserts soient choisis par les élèves et qu'il n'en reste plus en service soit parce que les personnes de service n'ont pas eu le temps d'en remettre soit parce qu'il n'y en a plus.

Donc l'élève doit demander si son choix est toujours disponible (ne pas aller s'asseoir pour revenir après demander son dessert) et attendre que la personne de service en remette.

Si le choix n'est plus disponible car il n'y en a plus alors le personnel de la cantine pourvoit toujours un produit de substitution.

Est-il possible d'avoir du rab ?

Les élèves ne peuvent se servir qu'une fois et une seule par repas de chacun des composants du menu (1 entrée, 1 plat et son accompagnement, 1 produit laitier, 1 dessert). Si un élève a oublié de prendre un des composants, une fois sorti de la zone de comptoir, il lui est impossible de redemander le composant oublié, car cela nécessite qu'un membre du personnel vérifie son plateau.

Toutefois, les élèves qui ne mangent pas un produit emballé (yaourt, fromage individuel, fruit) peuvent le mettre dans un panier de récupération dédié le « panier rose », permettant à d'autres élèves de se servir dans ce panier comme bon lui semble.

Il est possible de redemander du pain

La quantité étant normalisée, elle est la même pour un élève de 6^{ème} ou de 3^{ème} cependant un élève qui souhaite une quantité plus importante de féculent et de légume peut en faire la demande.

Si les légumes ne sont pas mis sur les assiettes déjà servies il ne faut pas hésiter à en demander.

Il n'y a plus de rab proposé à la fin du service pour des raisons sanitaires de 13h.

Quelles sont les règles au sein du réfectoire ?

Un surveillant est présent dans le réfectoire.

Les élèves ne sont pas autorisés à prendre de la nourriture avec eux en sortant de la cantine.

Comment est organisée la gestion des déchets ?

Il faut savoir qu'en moyenne il y a 150 g à 180g de déchets sur un plateau de collégien. Certains plats peuvent être reproposés le lendemain au 1^{er} service (par ex des nuggets de poulet) s'il en reste afin d'éviter du gaspillage. Ce plat sera proposé en plus du menu normal en général ce choix supplémentaire ne sera disponible qu'au 1^{er} service.

Une borne de tri a été mise en place en mai 2019. Elle comprend :

- Déchets alimentaires à destination de la station de traitement des biodéchets, qui comprend une unité de méthanisation qui digère la matière par dégradation naturelle pour produire du gaz naturel vert et du fertilisant et une plate-forme de compostage pour faire du compost et fertiliser les sols agricoles
- Autres déchets à destination des déchets ménagers
- Borne de pain

La cuisine a également un conteneur dédié pour le biodéchet.

Quel est le prix d'un repas ?

Le prix d'un repas est d'environ de 8 € dont 4€ pris en charge par le département. Le coût pour les parents dépend de leurs revenus (d'où l'importance de bien communiquer son quotient de la Caisse d'Allocation Familiale). Ainsi, les parents peuvent avoir un coût allant de 1€ à 4€.

Pour les parents qui ont des difficultés, il ne faut pas hésiter à aller voir Mme Blanchon, l'assistante sociale du collège (sur rendez vous), ou M.Cini, l'intendant du collège pour les demandes de bourse.

Comment est gérée la facturation ?

La facturation se fait mensuellement, en début de mois (entre le 7 et le 10 du mois). Il s'agit d'une préfacturation, en fonction du prévisionnel. C'est indiqué dans le règlement intérieur de CMidy. Cette décision a été prise conjointement avec le département.

Des régulations sont effectuées le mois suivant si l'enfant n'a pas déjeuné à la cantine et que les parents ont procédé à la désinscription dans les délais demandés (soit 48h à l'avance avant midi). Suite à la désinscription, les parents reçoivent un email de prise en compte de la demande, à conserver pour pouvoir l'envoyer à C'Midy en cas de contestation. Les annulations sont donc prises en compte le mois suivant.

Pour tout problème lié à la facturation, il est possible d'appeler le numéro mis en place par C'Midy : 01 30 85 99 90 (numéro indiqué sur votre facture) du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h30.

Vous pouvez également écrire à mezahatsara.tsilimana.ext@sodexo.com qui est l'assistante facturation dédiée au Collège.

Comment contacter M.Choisy ?

M.Choisy assure une permanence tous les mercredis de 8h à 12h. Vous pouvez le contacter à emmanuel.choisy@cmidy.fr ou en passant par le numéro de téléphone de l'accueil du collège tous les jours (sauf entre 11h-14h car il surveille les 3 services)

Quels sont les espaces de dialogue offerts aux parents d'élèves suite à cette nouvelle réforme ?

Il existe 3 instances où les représentants des parents d'élèves peuvent échanger avec C'Midy :

- La Commission Menu organisée par le responsable C'Midy du Collège (M. Choisy) : y sont invités le Chef, des représentants des élèves, des professeurs, de l'administration et des parents d'élèves (PEEP et LIPE). L'objectif est de choisir les menus du Collège en fonction d'une palette de possibilités proposées par la diététicienne de C'Midy. Cette commission a lieu toutes les 6 semaines. Cette commission menu est également l'occasion d'avoir un échange sur la période passé.
- Le Comité de Restauration : il a lieu comme la commission menu toutes les 6 semaines mais en amont. Il concerne cette fois-ci l'ensemble des 116 collèges. L'objectif est de déterminer les possibilités de choix de menus avec la diététicienne de C'Midy. Le responsable C'Midy du Collège peut proposer à des représentants des parents d'élèves, au gestionnaire et au chef d'établissement ou son représentant de participer à ce comité. Cette invitation est tournante par secteur (5 secteurs regroupant les 116 collèges, nous sommes sur celui de Montesson).
- Le Comité des Parties Prenantes : réunion préparatoire au Conseil d'Administration de C'Midy. Sont invités des représentants des 3 fédérations nationales de parents d'élèves (FCPE, PEEP, UNAAPE).