

BILAN GROUPE CANTINE 2014/2015

La restauration dans l'école a lieu à la cantine et est assurée par SODEXO cette année. Les repas sont élaborés dans les cuisines du site de Condé de Orgaz, et sont fournis selon les principes de la chaîne froide au centre Saint Exupéry.

Le coût unitaire pour un élève demi-pensionnaire est entre 6,17 €/repas et 6,50 €/repas.
Le coût unitaire pour un repas occasionnel est de 7,20 €/repas.

Le coût annuel pour le service de cantine varie entre 643€, 897€ et 1074€ par cours, selon le nombre de repas par semaine (3, 4, ou 5 fois/semaine).

À l'école Saint Exupéry 438 élèves utilisent le service de cantine les lundi, mardi et jeudi. 30% de ces élèves utilisent aussi ce service les mercredi et vendredi.

But: Nourrir correctement les élèves pendant la pause méridienne.

Constat 2013/2014:

- Depuis deux ans il y avait une perception très négative de la qualité des repas servis
- Un groupe de parents ont sorti leurs enfants pour déjeuner dans une cafétéria hors de l'école (groupe Brains)
- Il y a eu une forte mobilisation de parents volontaires dans l'APE Saint Ex (6 / 15).

Objectif:

- Les élèves doivent bien manger et de façon suffisante.
- Améliorer les conditions d'accueil et la coexistence à la cantine.
- Obtenir que les parents n'aient pas à envoyer leurs enfants hors de l'école, manger ailleurs que chez eux (groupe Brains).
- Les changements doivent être maintenus dans le temps.

Feuille de route de l'APE Saint Ex:

•Première étape :

- Constater et analyser les repas servis. Effectuer des fiches de dégustation.
- Voir quelles sont les conditions des installations et du service.
- Proposer une liste de recommandations de fonctionnement à nos interlocuteurs: intervenir activement dans les réunions mensuelles, prenant part à l'élection des menus et indiquant les problèmes détectés dans le repas.

•Seconde étape :

- Obtenir des changements structurels pour améliorer la prestation et augmenter son potentiel de production: le nombre de personnel par élève et les flux d'entrée à la cantine. Préconisation : installation d'une plaque basculante et d'autres installations dans la cuisine.

•Troisième étape :

-Obtenir de prendre part à la rédaction du prochain appel d'offres du service de cantine du Lycée dans son ensemble

• **Quatrième étape :**

Impliquer les parents qui le souhaitent dans le processus du repas, mettant à leur disposition l'information qui leur permettra renforcer ou vérifier ce qui est exposé par les élèves : Publier dans la page web de l'APA SaintEx des Fiches de Dégustation du repas, mettre en marche une Note d'Alerte à travers le cahier de correspondance pour faciliter la communication avec les parents dans le cas de modifications dans la conduite alimentaire.

Actions de l'APE SaintEx:

- Élaboration de Fiches de Dégustation pour rassembler l'avis des parents qui visitent la cantine et aussi l'avis des élèves qui y mangent.
- Recueil et organisation des réponses.
- Réalisation de propositions et de recommandations du groupe envers les collaborateurs: tant au niveau de l'élection du menu dans les commissions mensuelles, comme pour l'amélioration ou les changements nécessaires dans le repas et/ou le service, et dans les besoins d'amélioration des installations actuelles.

Résultat:

- Toutes les propositions opérationnelles demandées sont mises en œuvre par SODEXO à partir de décembre 2014, obtenant ainsi une amélioration remarquable du repas fourni
- La majorité des recommandations structurelles sollicitées sont réalisées par l'école à la mi-mai 2014, lors de la réalisation des travaux d'amélioration dans les installations
- Quelques élèves du groupe Brains qui mangeaient dehors sont retournés à la cantine
- La mise en place de la Note d'Alerte de la cantine est prévue pour le cours 2015/16
- Monsieur LAROSA (DAF LFM) nous invite à prendre part à l'élaboration de l'appel d'offres de janvier 2017

Axes 2015/2016:

- Suivi de la mise en marche des Notes d'Alerte de la cantine
- Rédiger les pré requis pour le prochain appel d'offres
- Participer au processus d'appel d'offres. Veille particulière au coût final du service
- Mobiliser une équipe importante pour réaliser des tours de vérification à la cantine et pouvoir continuer les visites
- Continuer avec le suivi et l'amélioration des menus proposés. Accéder aux fiches techniques d'élaboration, surtout pour les veloutés et les potages
- Motiver des « événements gastronomiques » tels la journée « crêpes »
- Obtenir que le plat en option soit poêlé et élaboré dans les installations de SaintEx.
- Extension du menu avec une 2^{ème} option à d'autres classes en plus du collège et du professorat
- Proposer une nouvelle distribution des tables de la cantine
- Améliorer l'utilisation du mobilier actuel de la cantine, particulièrement sur le flux d'entrée



-Assurer un rapport élève/personnel adéquat, surtout pour maternelles