



**Conseil Local FCPE de la CSI Europole
Cité Scolaire Internationale - 4, Place de Sfax - 38000 Grenoble**

RENCONTRE PARENTS FCPE ET CONSEIL DÉPARTEMENTAL CONCERNANT LA CANTINE

Le vendredi 23 juin 2017

Présents :

- Représentant des parents FCPE : Antonietta Grasso, Camilla Molinari, Eric Faudry
- Pour le Conseil Départemental : Mr Jean-Baptiste Ogier, Mr Philippe Gallien, directeur Education Jeunesse Sport
- Pour Elios : Mr Crouzet, Mme Chaabia.

Préliminaire : cette rencontre fait suite à [un courrier envoyé](#) par le conseil local le 26 mars 2017 au sujet de la restauration, ainsi qu'à des rencontres avec les conseillers départementaux présents au conseil d'administration de la CSI. Nous remercions le conseil départemental d'avoir organisé cette visite et d'avoir pris le temps d'échanger avec les représentants des parents.

Nous nous sommes rencontrés devant la CSI à 11h30 et nous avons pris le temps d'expliquer notre démarche et nos doutes vis à vis de Elios (facturation et qualité /quantité des repas).

La CSI ainsi que 4 autres établissements ne sont pas gérés directement par le conseil départemental pour ce qui concerne la cantine. Pour les établissements de l'agglomération grenobloise qui ne sont pas rattachés à une cuisine mutualisée départementale: sur les 34 collèges de ce secteur, 29 sont rattachées aux cuisines mutualisées, les 5 autres relèvent de situations particulières. Ainsi, les collèges Champollion et Vercors n'ont pas de demi-pension, les élèves vont donc déjeuner aux lycées situés à proximité (Champollion et Argouges) ; le collège de Jarrie n'a pas non plus de demi-pension et les élèves déjeunent dans un espace municipal adjacent ; la CSI Europole dispose d'une demi-pension dont la gestion est confiée à un prestataire dans le cadre d'une délégation de service public ; enfin, le collège de Vif, qui a également une demi-pension, prépare ses propres repas.

A ce jour, ses deux cuisines centrales du Conseil Départemental sont saturées donc il n'est pas à l'ordre du jour que la CSI passe à la restauration gérée par le CDI.

La qualité des repas dépend beaucoup des cuisiniers des cuisines centrales, mais aussi de l'élaboration de recettes qui sont adaptées au réchauffage/fin de cuisson et du respect des consignes de réchauffage/fin de cuisson sur place. Dans les cantines gérées

directement par le Département, les repas sont commandés aux cuisines centrales et cela requiert les mêmes compétences que pour ELIOR, de connaissance des effectifs et des habitudes alimentaires des convives afin d'assurer la disponibilité des choix prévus pour tous pendant tout le service.

Mr Ogier n'était pas au courant des problèmes de facturations et du report du crédit sur la carte cafétéria. Il en était très étonné car cela va à l'opposé de l'état d'esprit général car il incite à l'utilisation de la cafétéria par les collégiens. Il n'y a pas de cafétéria dans les autres collèges du département, même en cité scolaire (Stendhal, Villard de Lans). Cependant, cela peut se justifier étant donné les longs temps de trajet domicile-CSI de certains élèves. S'il faut réfléchir à la fermeture complète de la cafétéria aux collégiens, cela devrait se faire dans une concertation très générale. En effet, dans l'hypothèse où la cantine de la CSI passerait aux cuisines du conseil général, la cafétéria ne pourrait plus exister. Concernant la qualité et la quantité, les contrôles effectués par le CDI et les questionnaires de satisfaction ELIOR n'ont pas relevé une situation particulièrement mauvaise à la CSI.

Lors de notre arrivée à la cantine, nous avons fait rapidement un tour des lieux et questionné les élèves présents ainsi que les adultes :

- Enfants : certains sont satisfaits mais d'autres confirment les problèmes de qualité/quantité/manque de choix en fonction de l'heure de passage. Nous notons de nombreux plateaux sans légumes et/ou sans entrée/laitage/dessert. M Ogier fait remarquer qu'il est normal d'avoir faim si on ne prend pas le repas complet mais qu'apprendre aux enfants à manger de tout fait partie des objectifs.
- Les adultes apprécient plus la cantine

Constatations durant notre repas, à 13h10 (en fin de service) :

- Deux entrées sur trois non conformes au menu mais satisfaisantes en terme gustatif. A 12h15, il y avait une entrée sur trois non conforme. Le menu du jour prévoyait un légume en accompagnement du plat chaud, les entrées devaient donc être à base de féculents. Les entrées non conformes, en plus d'être différentes de celles annoncées sur le menu, n'étaient pas à base de féculent.
- Pour le plat principal seul le poisson annoncé dans le menu était encore disponible. Il était bon. Les cuisiniers ont cuisiné en urgence des ailes de poulets. Les légumes annoncés étaient champignons et brocolis/choux-fleur (pas très facile pour les enfants peu enclins aux légumes) mais nous n'avons eu qu'une ratatouille dont le goût n'était pas satisfaisant (nous n'avons pas terminé nos plats). A 12h15, les choix de plat chaud étaient conformes au menu.
- Fromage : seule la tomme de savoie correspondait à un des trois choix promis dans le menu.
- Desserts complètement différents de ceux annoncés au menu du jour. A 12h15, il y avait des cerises à la place des fraises annoncées. Selon la responsable, les fraises n'étaient pas de bonne qualité et elle a choisi de les remplacer par des cerises. Mais il n'y en avait pas assez pour tout le monde.
- A aucun moment les élèves n'ont pu bénéficier du choix qui devrait être garanti par ELIOR

Initiatives restauration conseil départemental (contre le gaspillage). Les dépenses dues au gaspillage croissent, pour le Conseil Général cela revient à 2 millions d'euros par an. Pour cette raison le Conseil Général a mis en place des animations au sein des cantines pour sensibiliser les élèves (savoir estimer sa faim et demander en conséquence sa ration de nourriture), mais aussi pour le personnel (chaque enfant a des besoins différents pas seulement liés à l'âge). Ses interventions s'articulent en trois fois espaces sur quelques mois avec de très bons résultats : 50% de gaspillage en moins.

M Ogier et M Gallien sont disposés à ajouter un volet pédagogique dans le nouveau cahier des charges qui va être rédigé l'année prochaine pour le renouvellement de l'appel d'offre auquel ELIOR pourra concourir. Le nouveau contrat avec Elior, ou son successeur, aura aussi une durée de 4 ans.

Nous avons rencontré le nouveau directeur local de Elior, M Cruzet (ancien responsable de la cantine de la CSI), appelé par l'équipe d'Elior dès notre arrivée. Celui-ci est arrivé une quinzaine de minutes après notre entrée dans la cantine. A la fin de notre repas, nous avons à nouveau échangé avec lui et avec la responsable de la cantine de la CSI, Mme Chaabia. Une partie de nos échanges est retranscrite ci-dessous :

- **Informations** : Nous faisons remarquer au directeur le manque d'informations donné aux familles et la difficulté de communication avec Elior. Elior nous dit ne pas avoir un moyen efficace pour communiquer avec les familles, à part la réunion de rentrée ou les informations relayées par l'administration sur le site de la CSI. Ponctuellement, elle peut le faire par téléphone ou par Email. Cela explique qu'il n'y a pas de vraie communication sur les menus, les inscriptions etc. Nous proposons de relayer nous même les informations de la cantine par le biais de notre site et notre newsletter.
- **Reports de crédits** : Le solde de fin d'année est actuellement basculé sur le compte cafétéria/repas exceptionnel pour des questions de logiciel de gestion. Le responsable ELIOR a proposé d'informer les parents en début d'année et/ou d'indiquer sur le carnet de correspondance si le collégien peut avoir accès à la cafétéria et/ou de n'accepter que des paiements en espèce à la cafétéria. Nous avons demandé le report automatique des crédits dès septembre sur les comptes cantines et que l'appel à paiement tienne compte de ce nouvel avoir.
- **Facturation** : Nous avons demandé la mise en place d'une facturation individuelle, comme cela est réalisé de manière routinière dans les cantines en gestion directe par le conseil départemental. Nous avons demandé que les appels à paiement de chaque trimestre soient individualisés et tiennent compte des avoirs reversés de l'année précédente et des repas non-facturés pour absence ou autre motif. Le responsable ELIOR nous a expliqué que l'édition de factures individuelles était lourde à gérer avec le logiciel actuel.
- **Qualité et éducation au goût** : Nous avons insisté sur la valeur pédagogique du moment de la cantine et qu'à notre sens il est bien normal que les enfants ne mangent pas de légumes s'ils ne sont pas bons ! ELIOR reconnaît que ce n'est pas toujours très bon. Lors de l'écriture du nouveau cahier de charge, nous demanderons au conseil départemental de s'engager à demander au prestataire les mêmes activités pédagogiques contre le gaspillage et pour l'éducation à l'alimentation que celles proposées aux autres élèves de l'agglomération, par exemple :

- Les cuisiniers sont tenus de proposer systématiquement des légumes et de pousser les enfants à les goûter, en leur en servant même un tout petit peu. A notre sens cela doit aussi faire partie du cahier des charges. ELIOR dit le faire mais nous ne l'avons pas constaté dans les plateaux des enfants.
- Un accompagnement et des discussions en salle et lors de la dépose des plateaux vides pour discuter avec les élèves.
- **Questionnaire de satisfaction** : Le Conseil Départemental fait ses propres contrôles et les résultats des enquêtes de satisfaction d'ELIOR lui sont envoyés. Cette année, il y avait trop peu de réponses (environ 50) pour que le questionnaire soit exploitable. Nous proposons de sensibiliser parents et enfants (via les délégués de classe) à l'importance de remplir ces questionnaires. ELIOR devrait nous contacter quelques semaines avant l'enquête.

En conclusion :

- Les parents vont participer à l'écriture du prochain cahier des charges qui devra inclure des volets pédagogiques et la facturation pour s'aligner sur ce que le Conseil Départemental de l'Isère propose dans les cantines qu'il gère directement.
- Un rendez-vous pour retourner manger à la cantine (une délégation composée de représentants des parents et du conseil départemental) est fixé pour la fin septembre. Mr Ogier souhaiterait que la PEEP soit elle aussi présente. Il est à noter qu'en fin d'année le service est assez particulier : il y a moins de convives car il n'y a pas les lycéens. Il y a des sorties scolaires et des absences d'élèves et d'enseignants. Donc nous n'avons pas vu la cantine dans un fonctionnement de routine. Mais les absences imprévues auraient dû mener à plus de restes et donc tous les choix disponibles en fin de repas, alors que nous avons observé le contraire.
- Mr Ogier va faire un courrier à Elior pour notifier les manquements aux cahiers de charges.