



**Colloque
Restauration scolaire au collège
8 octobre 2008 à Briec**

Synthèse de l'évaluation

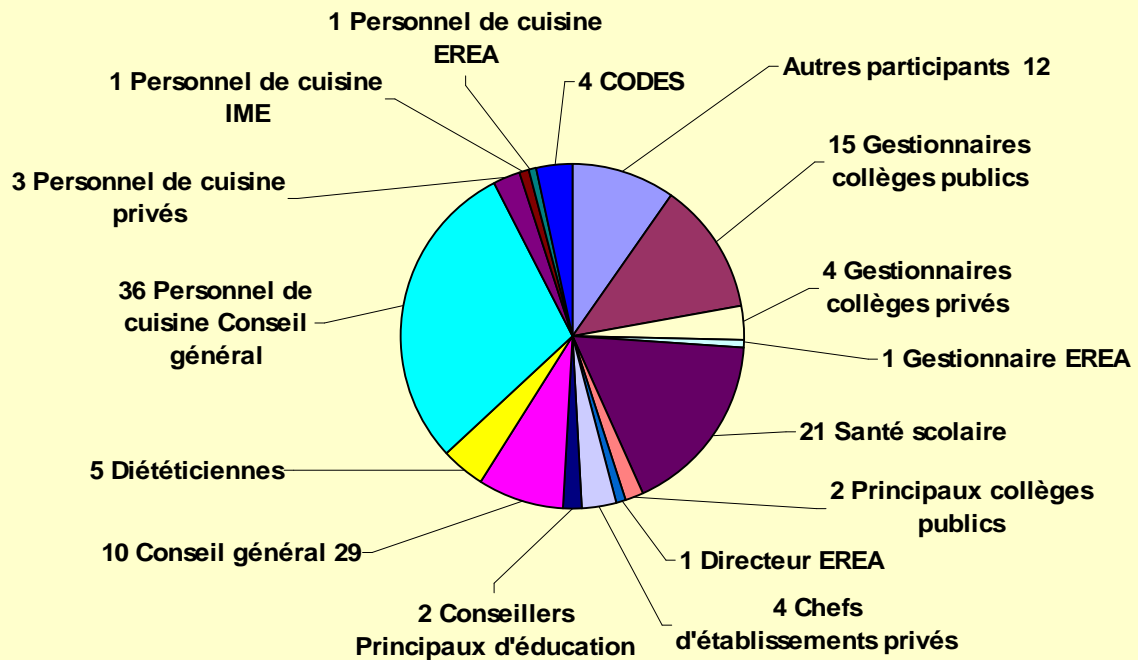
1/ Nombre de participants : 122 personnes

Sur un mailing d'environ **550** personnes :

- Principaux d'établissements publics, gestionnaires et personnels de cuisine.
- Chefs d'établissement privés et personnel de cuisine.
- Médecins et infirmières de santé scolaire.
- Elus.
- Financeurs CODES et membres du Conseil d'administration: Conseil général ; DDASS, IA 29, DDEC, CPAM, CNFPT
- Intervenants, membres comité technique et pilotage.
- Divers : CODES bretons, ...

2/ Fonction des participants

Colloque Restauration scolaire au collège du 8 octobre 2008 Fonction des 122 participants

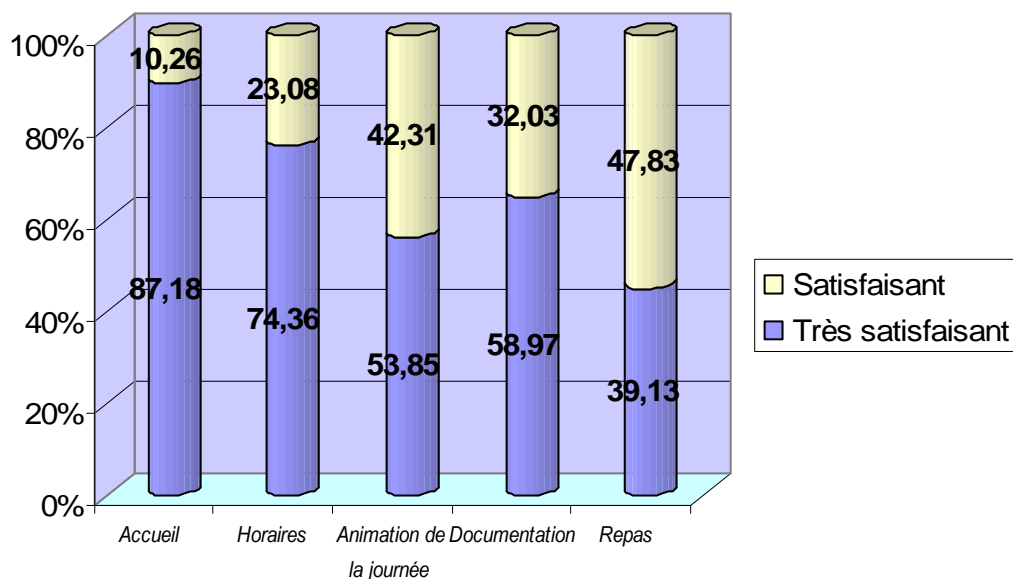


4/ Evaluation du colloque

Sur 122 personnes présentes au colloque, 78 participants ont répondu à l'évaluation soit un taux de réponse de 64%.

78 personnes ont participé à la journée entière.

➤ Avis sur l'organisation de la journée



Les commentaires :

DOCUMENTATION

- La documentation ne pourrait-elle pas être fournie avant le colloque ? Cela permettrait une meilleure connaissance des sujets et donc plus de compréhension et d'échanges le jour du colloque.
- Documentation transmise très bien.

GLOBAL

- Excellente préparation.
- Journée riche et très intéressante.
- Enfin on s'intéresse à notre travail !!! (chef de cuisine).
- Les exemples présentés étaient des exceptions ? sinon c'est formidable.
- Il serait souhaitable qu'il puisse y en avoir une tous les ans.
- Intervenants bien ciblés dans le thème, beaucoup de bonnes informations très pratiques.
- Félicitations pour la qualité des intervenants (une mention particulière pour Mr Coum, intervention très intéressante).
- La matinée ne nous a apportée que peu d'éléments non connus. L'après-midi, plus concrète apporte un partage d'expériences intéressant.
- Qualité des exposés.
- Bons échanges très variés.

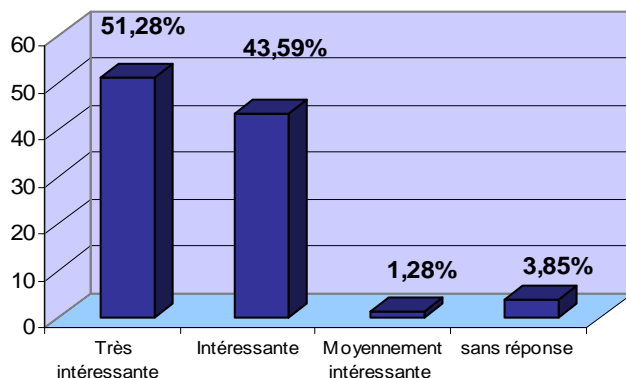
RYTHME DE LA JOURNEE

- Journée bien gérée au niveau du temps.
- Interventions trop limitées dans le temps, trop minutées MAB par exemple et pas assez de temps pour les questions.
- Rythme des intervenants coupés brusquement !

REPAS

- repas : le service était souriant et efficace ; les plats peu goûteux et peu colorés.
- bon, mais trop cher par rapport au menu proposé.

➤ Intérêt pour la journée :



Les commentaires :

DIVERSITE ET IDEES

- Participants multi catégoriels.
- La variété des expériences des collègues donnent des pistes pour mettre en place des actions et améliorer la qualité de vie au sein du collège.
- Des interventions pertinentes et vivantes.
- Diversité des intervenants, complémentarité des thèmes.
- Intérêt de ce genre de colloque pour communiquer sur les différentes actions qui fonctionnent dans les établissements et donner des pistes de travail pour les autres établissements ; intérêt sur la rencontre avec les différents invités.
- Meilleure connaissance du fonctionnement du service restauration et pistes de réflexion sur le travail pluri disciplinaire.

LES INTERVENTIONS / LE TEMPS DES INTERVENTIONS

- Programme très dense ne permettant pas d'approfondir, en lien avec le temps imparti, en particulier le matin (points redondants, qui reviennent).
- Matinée un peu générale, notions connues pour la plupart.
- Les interventions de début de matinée très théoriques.
- Temps imparti mal équilibré.
- Toutes les interventions étaient intéressantes. Il est dommage que certains intervenants (comme Mr Coum ou Mme Busson par exemple) n'aient eu un temps de parole plus long.
- Mention spéciale à Mr Coum et aux élèves.
- Meilleure compréhension des problématiques adolescentes.

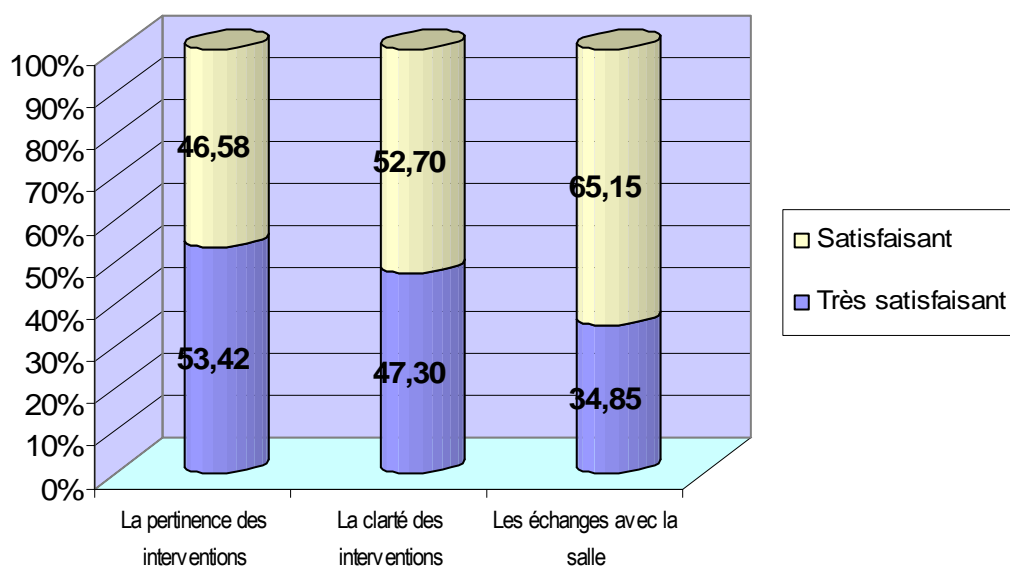
RENCONTRE

- Rencontre entre professionnels cuisine et intendance et principaux
- Intérêt de faire participer tous les acteurs de la restauration scolaire (principaux, gestionnaires, cuisiniers...).

REMARQUES

- Il faudrait déplacer les gestionnaires.
- Participation de personnes impliquées et motivées.
- Un certain nombre d'établissements n'ont pas poussé les gestionnaires ou cuisiniers à venir.

➤ **Avis sur la pertinence et la clarté des interventions et les échanges avec la salle :**

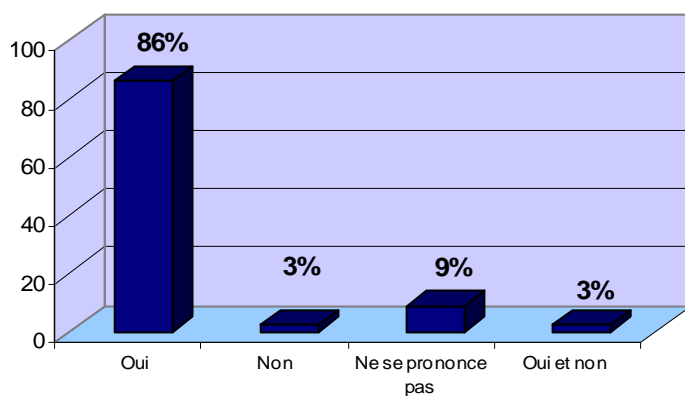


Les commentaires :

MANQUE DE TEMPS D'ECHANGES ++++

- Tout étant nouveau pour la plupart des écoutants (je reste un peu frustrée : c'était l'occasion de mieux détailler, de mieux découvrir).
- Temps de parole un peu court en particulier pour la MAB où le temps aurait du être plus long.
- Intervention du docteur Verger trop courte car très intéressante.
- Interventions intéressantes interrompues (Mr Verger, Bio).
- Inégalité dans la qualité des intervenants.
- Manque de temps pour les questions.
- Dommage que l'animation était « rude » sur la gestion du temps (sans doute trop d'intervenants) et n'a pas entraîné de relance avec le public ni d'interactivité avec les intervenants.
- Programme peut-être trop ambitieux pour une seule journée.

➤ **Estimez-vous que cette journée a permis de dresser un tableau relativement exhaustif de la restauration au collège?**



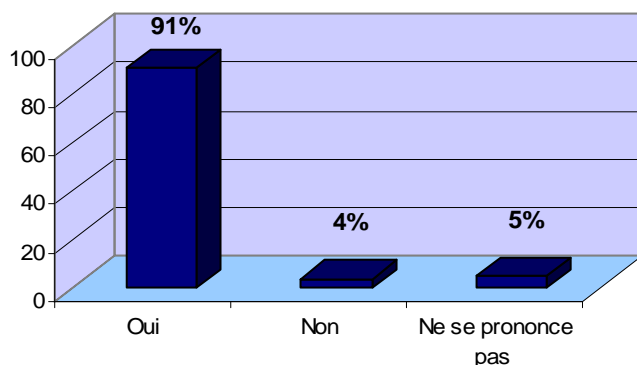
ASPECTS MANQUANTS

- Beaucoup d'aspects problématiques ont été laissés de côté.
- Que se passe-t-il dans les « petits collèges ruraux » ? difficultés/éloignement.
- La notion de coût n'a pas été suffisamment évoquée. Intervention de fournisseurs ?
- Analyse coût repas privé- public.
- Le temps du repas pour l'élève/ nombre de rationnaires.
- Les contraintes de la restauration collective.
- Il m'a manqué une intervention sur le fonctionnement et le relationnel au sein de nos collèges, de nos cuisines.
- Toutes les améliorations possibles passent par une entente ou une connivence entre le chef de cuisine et le gestionnaire. D'un établissement à un autre, les situations sont disparates. La finalité de mon travail est le bien être alimentaire des enfants, si ce travail est bridé, c'est que quelque chose ne fonctionne pas.
- Le rôle du personnel de santé, du CESC.

REMARQUE :

- Des élèves de 11 à 17 ans sont scolarisés dans des établissements sans self et l'accent de la journée a été mis sur le self et le libre choix devant la nourriture .

- **Estimez-vous que cette journée vous a apporté des éléments d'information et de réflexion pour votre pratique professionnelle ?**



LES IDEES ET EXPERIENCES A RETENIR

- Toutes les expériences évoquées cet après-midi très riches et innovantes donnent l'envie, l'énergie de développer des projets.

Promouvoir l'alimentation équilibrée :

- Code couleur.
- Site internet.

Développer le bio :

- Introduction de produits bio.
- Le fait d'échanger nos compétences respectives me permet de faire une synthèse plus juste pour pouvoir mettre en place dans mon établissement l'introduction du bio.

Mettre en place des animations et l'éducation nutritionnelle :

- différentes pistes extérieures à l'éducation nationale.
- mise en place d'animations au sein du restaurant scolaire.
- Mettre en place une plus grande intervention des élèves.

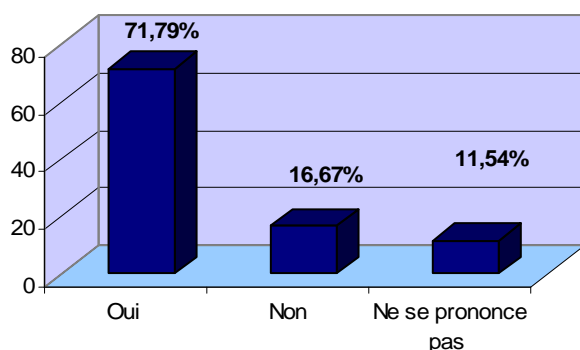
- Innovations pédagogiques et éducatives.
- Découverte d'approches et de démarches intéressantes.
- exemples concrets d'expériences vécues dans les collèges, cela n'est pas utopique.
- La confirmation de l'importance de l'éducation nutritionnelle en milieu scolaire.
- certains éléments de réflexion pour poursuivre le projet de notre commission restauration (îlots centraux, nourriture bio...).

Miser sur le travail d'équipe indispensable.

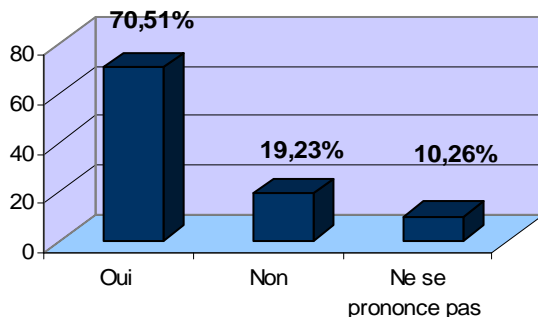
Etre attentif au relationnel avec les élèves.

Réflexion : comment appliquer les idées sans l'aval du supérieur hiérarchique direct ?

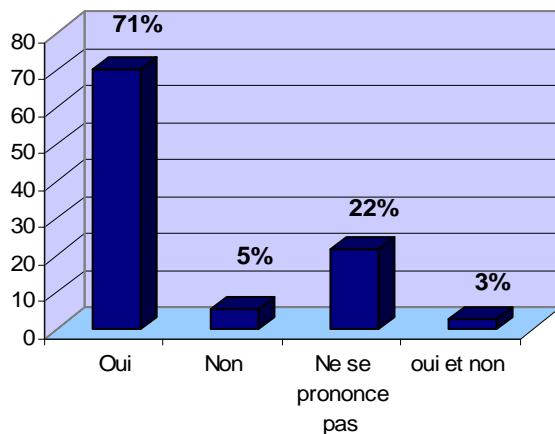
➤ **Cette journée vous a permis d'échanger avec des professionnels ?**



➤ **Cette journée vous a permis de connaître d'autres professionnels ?**



➤ **Suite à cette journée, pensez-vous apporter des modifications à vos pratiques ?**



Si oui, sous quelles formes :

ECHANGES RELATIONNELS ET DYNAMIQUE

- Je vais en parler au proviseur, au gestionnaire. Peut-être pourrions-nous amorcer le changement
- Avec toute l'équipe éducative.
- Impliquer les élèves.
- Peut-être plus de dialogue avec les élèves.
- Avoir des entretiens avec les collégiens pour avoir leur avis sur la composition des menus.
- Dynamiser l'équipe de cuisine.
- Faire des partenariats avec les professeurs, la cuisine, coopérer d'avantage avec des intervenants extérieurs.

INTRODUCTION ET/OU DEVELOPPEMENT DU BIO

- Redéfinir les priorités pour mettre en place le programme bio.
- Nous respectons déjà la circulaire 2001 sur l'équilibre alimentaire, mais nous pourrions développer le bio.

EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- Meilleure diversification.
- Faire plus attention à l'équilibre des menus.

LES ANIMATIONS

- Le rapprochement avec les élèves et les professeurs.
- Journées à thèmes.
- Communication sur nutrition.

L'ORGANISATION DU SELF

- Choix des entrées en îlots.

EDUCATION NUTRITIONNELLE.

- Utiliser le code couleurs.
- Renforcer le rôle éducatif du self.
- Mieux accompagner les projets d'éducation nutritionnelle.
- Ateliers d'élèves sur l'équilibre alimentaire.
- Ateliers éducatifs.
- Toujours être ludique dans les interventions auprès des élèves.

FORMATIONS

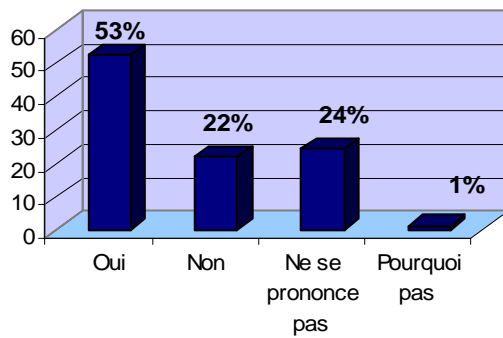
- Mieux prendre en compte les besoins de formation des personnels

AUTRES ET REMARQUES

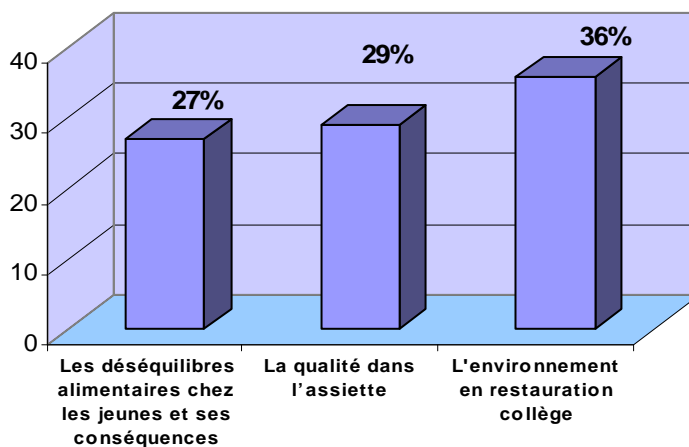
- Tri sélectif des déchets.
- J'essaie depuis des années, avec très peu de résultats.
- Je ne suis malheureusement pas autorisé à tenter des changements ou des évolutions.
- Suivant les possibilités de nos supérieurs hiérarchiques.
- Donner plus de moyens financiers aux chefs de cuisine, pour l'achat de fruits et légumes frais et bio.

LES ATELIERS D'ECHANGES SUR LA THEMATIQUE NUTRITION EN 2008/2009

➤ Pensez-vous y participer ?



Les thèmes qui intéressent :



Les autres thématiques proposées par les participants :

- Un atelier sur les produits bio.
- Un atelier sur la mise en place de l'agenda 21.
- Les troubles des conduites alimentaires et la restauration collective.
- Les commandes.
- Peut-on travailler hors du marché ?
- Comment commander à plusieurs établissements ?
- L'informatique (aide aux recherches de nouveautés)
- Les échanges avec la communauté éducative.
- Les commissions menus.
- Les allergies alimentaires, PAI.
- L'équilibre alimentaire.
- Grignotage.
- Activité physique et boissons.
- Mise en place d'un code couleur.
- LE GEMRCN.
- Faire un travail sur concrètement ce que représentent les apports et lire les étiquettes de décodage.
- La grille type de 20 menus couleur avec le GEMRCN pour la réalisation des menus.
- L'articulation repas équilibrés et GEMRCN.
- Intervention du Dr Verger. Dr Coum (prévoir un groupe de travail pour eux ?).

Les expériences qu'ils souhaitent partager :

- Commission de menu avec le soutien de lutte contre le cancer. 3 réunions avec présentation d'un goûter en finalité (lycée) (Belinger F, chef de cuisine).
- Le travail avec les élèves par des échanges, des rencontres sur l'équilibre alimentaire, la remise de dossiers. Elaborer des menus (Le Doaré Denis, cuisinier).
- Formateur SAFO (éducation nationale) (Cournil Francis, chef de cuisine, collège Camille Vallaux, Le Relecq Kerhuon).
- Le CEA d'IDHESA intervient dans tous les collèges publics du 29 et nombreux autres établissements scolaires. Nous pouvons communiquer sur le fait que la réglementation paquet hygiène ne va pas à l'encontre des différentes initiatives, au contraire. (Nicolas Bonnet, responsable technique service conseil expertise alimentaire IDHESA Bretagne Océane).
- « En une leçon, comment aimer son métier et le faire du mieux possible sans faire les menus, gérer les stocks, choisir les produits et les quantités, de ne pas connaître le coût journalier des repas et encore moins celui des produits. Sans autorité officielle sur les intervenants en cuisine, sans possibilité d'évolution de notre système de restauration et de nos rapports avec les élèves (la finalité)... ».