



Fondation d'Accueil des Enfants de Grandson et Environs

Compte-rendu

Rencontre Délégués de classe et FAdEGE

Mardi 1^{er} novembre 2022 à 8h30 – 9h15

Borné Nau, Restaurant scolaire, Grandson

Personnes présentes

Listes des élèves

		Classe
Cali	Meylan	9VG4
Léa	Lauener	9VP1
Natan	Humblet	9VG2
Arielle	Plumbe	10VP3
Elisa	Thévenaz	10VP2
Ewan Egon	Raimond	9VP3
Emel	Keres	11VG/R
Maé	Kaczor	11VP/1
Elise	Charrière	11VP/2
Dylan	Zhang	10VG1
Jonas	Sennwald	10VG4
Mano	Réganély	10VG3
Clarance	Ribeiro	10VP1
Fabio	De Andrade	9VG5
Mathys	Sonney	9VG/3
Camille	Charles	9VG/1
Alessio	Mastino	9VP2
Lana	Cid	11VG3

Borné Nau

Valentina	Tschanz	Enseignante
-----------	---------	-------------

Responsables FAdEGE

Anne-Sophie	Dethy	Responsable RS
Noémie	Jacot	Responsable parascolaire

Prise de compte-rendu

Sasha	Da Costa	Assistante de direction
-------	----------	-------------------------

Anne-Sophie Dethy, responsable du restaurant scolaire, accueille les délégués de classe et les remercie de leur présence. Présente les autres personnes de la FAdEGE.

L'objectif principal étant d'être à l'écoute des élèves, elle leur passe la parole afin d'entendre leurs questions.

Question 1 : qui prépare les plats ?

Réponse : il s'agit de la cuisine du parc, c'est un service de professionnel d'Yverdon. Ils livrent également à d'autres endroits de la région. Les plats arrivent presque congelés et c'est ensuite le personnel de la cuisine du restaurant qui régénèrent la nourriture avant le service. La cuisine est soumise à des protocoles strictes d'hygiène, de diététique et de contrôle selon les normes dictées, entre autres, par le label « La Fourchette Verte ». Ce label cadre par exemple la quantité de viande et la qualité nutritionnelle. Maintenant, la cuisine met à disposition des fruits bios.

Question 2 : comment vous justifiez ce prix pour la quantité de nourriture proposée ?

Réponse : le prix est en réalité plus élevé que ce qui est demandé aux parents car une partie est prise en charge par le biais de subventions du canton ou de la commune. Il faut compter dans ce prix le repas ainsi que certaines charges comme le personnel qui a permis de préparer ce repas, pour l'encadrement ou encore les charges liées au lieu (location, électricité, matériel par exemple).

Question 3 : mais quel est le prix du plat chaud ? Car lors d'une absence, les parents doivent payer CHF 30.-.

Réponse : L'année dernière, le prix était effectivement fixé à CHF 30.- car c'est la valeur réelle du plat. Cette année, il est demandé de s'annoncer au plus tard avant 08h00 le jour-même de l'absence pour éviter des frais. En cas d'absence sans annonce, alors le prix du repas est dû avec une majoration de CHF 5.-, ce qui fait CHF 15.-. Le fait qu'un élève prévu pour un repas chaud soit absent, sans annonce, engendre des frais, puisque le plat est préparé. Pour toutes questions, les élèves sont invités à s'adresser à Anne-Sophie Dethy afin qu'elle puisse y réagir rapidement et prendre note des cas, que cela concerne les repas ou de la facturation, elle se rend disponible pour répondre aux demandes.

Question 4 : parfois les plats n'ont pas l'air de coûter ce prix. Pourquoi ?

Réponse : le budget alloué à la préparation des menus est lissé sur une période, par exemple sur la semaine ou sur le mois. Ce qui signifie qu'il y a certains jours où des plats valent plus chers que ce qui est annoncé et en contrepartie, d'autres valent moins chers lors d'autres jours. C'est le cas par exemple lorsqu'il y a de la viande ou du poisson au menu qui sont des aliments onéreux.

Question 5 : est-ce que cela signifie que les élèves qui mangent des repas chauds paient toutes les charges pour les élèves qui mangent en pique-nique ?

Réponse : non, ce n'est pas calculé de manière si simple. Il y a les frais d'inscription de départ qui sont de CHF 30.- que tout le monde paie. Le prix du repas ne concerne que le repas et il est fixé à CHF 10.-. Si c'est trop cher pour certains, il vaut mieux opter pour une prestation pique-nique.

Question 6 : à la fin du premier service, les élèves sont sommés de sortir du restaurant 5 minutes avant la fin de leur pause et dehors, il fait froid. Quelles sont les possibilités pour les élèves de pouvoir terminer leur pause au chaud et au calme ?

Réponse : c'est le fonctionnement actuel car le personnel du restaurant doit pouvoir nettoyer les tables avant l'arrivée des élèves pour le second service. Demande aux élèves s'il y a des propositions de solutions, en sachant cette contrainte.

Proposition des élèves : il y a beaucoup de classes vides durant la pause de midi et cela permettrait aux élèves de s'abriter en cas de pluie/neige ou/et d'être au calme.

Réponse : c'est une bonne idée. Malheureusement, nous ne pouvons agir qu'au sein du restaurant scolaire.

Question 7 : plusieurs élèves font remonter des problématiques rencontrées avec le personnel du restaurant scolaire l'année dernière (propos déplacés concernant la religion d'une élève ou encore sur le physique des élèves et leur lien à la nourriture).

Réponse : les propos sont entendus et notés. Si cela se reproduit, il est rappelé aux élèves de tout de suite s'adresser à Anne-Sophie en cas de problème afin que la situation puisse être prise en mains sur le fait.

Question 8 : pourquoi ne peut-on pas être servi dans la même assiette lorsqu'on est servi une deuxième fois ?

Réponse : En raison des normes d'hygiène.

Question 9 : il y a souvent des bousculades dans les files d'attente et elles ne sont pas toujours respectées. Est-ce qu'il serait possible de prévoir une deuxième file pour les repas chauds ?

Réponse : il n'y a pas la place pour ajouter une seconde file à l'entrée. De plus, si les élèves arrivent trop vite dans la file à l'intérieur du restaurant, le problème de dehors se reproduira à l'intérieur (ce qui est évité pour le moment). Un encadrant se place de temps en temps dehors pour faire respecter le calme. Je dois vérifier si c'est possible pour le personnel au service d'absorber plus d'élèves et si je peux prévoir du personnel supplémentaire plus systématique pour surveiller cette file.

Question 10 : est-ce qu'il serait possible de mettre en place une sorte de sondage pour permettre aux élèves de donner leur avis sur les repas ?

Réponse : la question sera étudiée en collaboration avec la cuisine. Cependant, ce sera relativement énergivore d'utiliser un sondage informatique. Rappel que le meilleur canal de communication est de s'adresser à Anne-Sophie, toutes les demandes et remarques sont prises en compte.

Question 11 : en lien avec les files, est-ce qu'il serait possible de les déplacer car elles gênent lors du passage des élèves pour aller au cours de gym ?

Réponse : il y a eu des modifications depuis que le problème avait été remonté. Demande aux élèves leur retour sur ces changements.

Réponse des élèves : il y a une légère amélioration depuis que la barrière a été placée mais il y a toujours des élèves qui bousculent.

Question 12 : est-ce que le lieu des pique-niques va être séparé du lieu des repas chauds ?

Réponse : cette possibilité a été envisagée en raison du fait que des élèves qui n'étaient pas inscrits aux repas chauds, s'infiltraient et prenaient un repas chaud. La conséquence est que des élèves inscrits n'ont pas pu avoir le repas pour lequel ils étaient inscrits. Il y a également un système de jeton qui a été mis en place qui consiste à ce que les élèves inscrits donnent leur jeton lorsqu'ils vont prendre l'assiette. En principe, il devrait y avoir le même nombre de jetons que d'inscriptions mais cela arrive que des élèves ne mangent pas le repas qui leur est prévu, aussi. Il est demandé aux élèves d'également jouer le jeu et de respecter les inscriptions. Cependant, la solution de séparer les pique-niques des repas chauds n'est plus d'actualité.

Question 13 : parfois à la place du jeton, c'est un papier avec la date inscrite dessus qui est distribué aux élèves. C'est plus facile pour se retrouver. Est-ce que l'on pourrait avoir un petit papier de ce type chaque jour ?

Réponse : en raison du caractère peu écologique ni durable de cette solution, ce ne sera pas possible. Pour l'instant, ces tickets papiers sont réalisés uniquement les jours où il y a des repas de type hamburger/frites ou pâtes bolognaise (qui ont beaucoup de succès).

Question 14 : la communication du restaurant scolaire laisse peu de place aux élèves pour s'exprimer sur les règles ou ce qui leur est demandé. Les choses sont parfois amenées comme des injonctions sans possibilité de négociation ou de discussion. Les élèves se sentent peu voire pas considérés.

Réponse : la communication peut être améliorée et c'est le souhait de la responsable du restaurant scolaire. Par la mise en œuvre de rencontre comme aujourd'hui par exemple. Présente des excuses sincères.

Question 15 : lorsque l'on fait tomber son plateau repas, est-ce que l'on a droit à un deuxième ?

Réponse : oui, il n'y a pas de raison pour que le personnel ne serve pas les élèves inscrits. La seule demande qui peut être faite est de demander à l'élève de l'aide pour nettoyer, par exemple.

Question 16 : l'an dernier, des élèves s'inscrivaient au dernier moment pour un repas végétarien. Ce qui a eu pour effet que les menus végétariens n'ont pas pu être servi. D'une manière générale, les plats végétariens ne sont pas resservis.

Réponse : cette année, il n'est plus possible de s'inscrire pour un repas chaud après 6h30 pour éviter ce genre de situation. La responsable demandera au fournisseur de repas d'augmenter la quantité pour les repas végétariens pour qu'un deuxième service puisse avoir lieu.

Question 17 : l'autre jour, deux micro-ondes n'étaient pas fonctionnels.

Réponse : en effet, il y avait une prise qui était débranchée. Rappel qu'il est primordial de communiquer tout problème à Anne-Sophie afin que les mesures nécessaires soient mises en œuvre. Rappel aux élèves de placer la cloche sur l'assiette lors de l'utilisation des micro-ondes afin que ceux-ci restent propres pour les autres.

Question 18 : les élèves reviennent sur la mise à disposition d'une classe vide (question 6).

Réponse de l'enseignante : ce n'est pas possible d'avoir une classe ouverte.

Réponse : propose de mettre des chaises à disposition pour s'installer à l'entrée du restaurant durant les 5 ou 10 minutes restantes.

Anne-Sophie Dethy conclut cette séance en rappelant le leitmotiv : une communication ouverte et instantanée des problèmes afin de pouvoir agir rapidement.

Elle rappelle également qu'elle compte sur les élèves pour ramener leur vaisselle utilisée (notamment les verres), cela fait partie du respect des uns et des autres. En outre, les élèves doivent apporter leurs couverts.

Les élèves n'ayant plus de question, la séance est levée à 09h10.

Fait à Grandson, le 1^{er} novembre 2022.