

Compte rendu de la Commission self du 20 janvier 2026

Chers élèves, chers parents,

Veillez trouver ci-dessous le compte rendu de la commission self qui a eu lieu le 20 janvier de 16h à 17h en présence des élèves délégués CVC (Conseil de Vie Collégienne) de chaque classe, des membres de l'équipe de direction, des responsables de la société de restauration ELIOR, du chef cuisinier, et d'un parent représentant l'APEL.

Ce retour se base sur les chiffres concrets qui ressortent du questionnaire envoyé à chaque élève sur école directe mi-décembre, ainsi que leurs retours et proposition faites durant la commission.

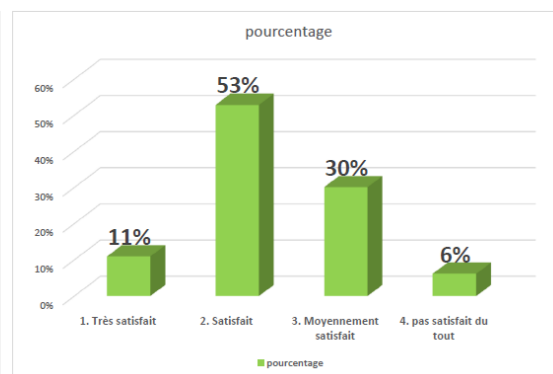
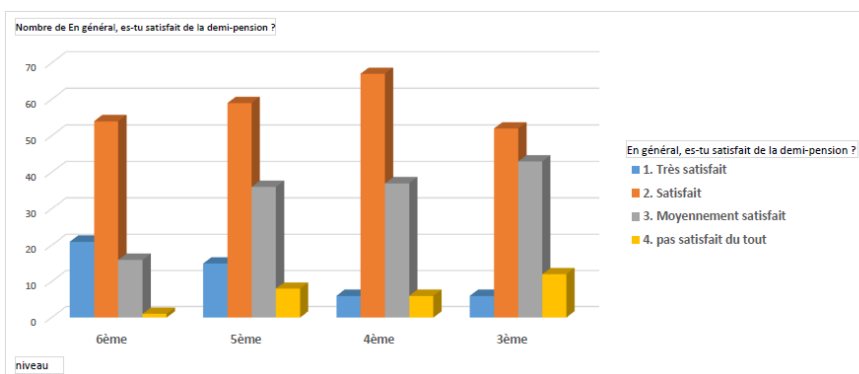
1. Enquête et satisfaction générale

- **Total des réponses** : il est important de noter que sur 702 demi-pensionnaires, 443 ont répondu au questionnaire (environ 63%)

Nombre de Libellé Régime	Libellé Régime							
niveau	Demi-pension 1 jour	Demi-pension 2 jours	Demi-pension 3 jours	Demi-pension 4 jours	EXTERNE	Total général	Total 1/2 pensionnaires	% réponses
3ème	1	4	22	133	9	169	160	71%
4ème	5	3	9	162	5	184	179	65%
5ème	1	5	9	167	5	187	182	65%
6ème	2	7	13	159	8	189	181	51%
Total général	9	19	53	621	27	729	702	63%

- **Satisfaction pour l'ensemble des niveaux :**

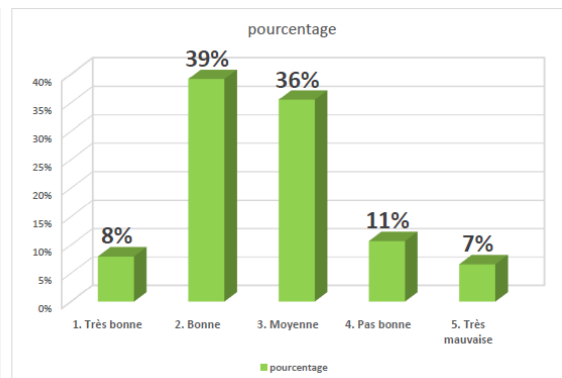
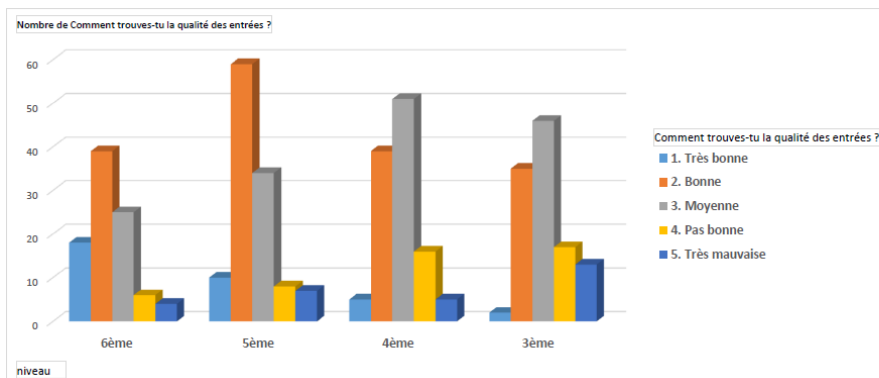
- Très satisfait : 11%
- Satisfait : 53 %
- Moyennement satisfait : 30 %
- Pas du tout satisfait : 6 %



Une majorité des répondants est donc satisfaite, même s'il est indispensable de regarder plus en détail pour mettre en lumière les points d'amélioration possible.

2. Qualité des entrées

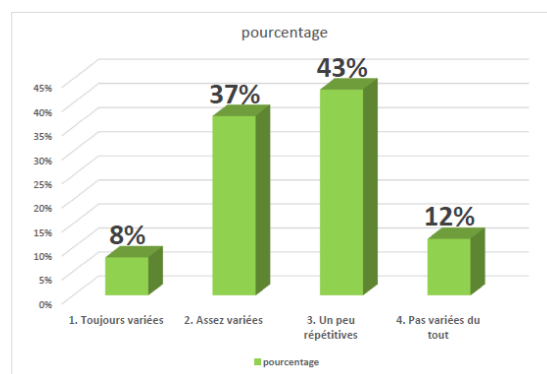
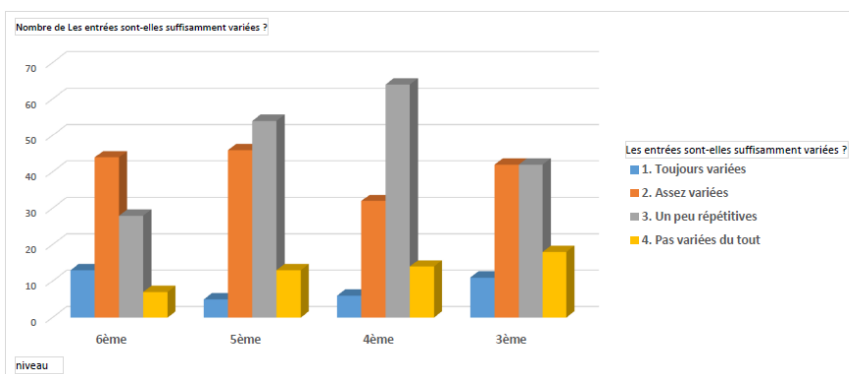
- **Évaluations :**
 - **Très bonne** : 8%
 - **Bonne** : 39%
 - **Moyenne** : 36%
 - **Pas bonne** : 11%
 - **Très mauvaise** : 7%



Bien que la majorité des répondants trouve la qualité des entrées acceptable, 18% expriment une insatisfaction. Lors de la commission les élèves évoquent tout de même être satisfait de la mise en place du « salad bar » qui leur donne une certaine autonomie sur la composition de leur assiette au niveau des entrées. Nous constatons également que cela a permis de réduire le gaspillage sur ce poste-là. Nous maintenons ce fonctionnement mis à disposition des élèves.

3. Variété des entrées

- **Perception :**
 - **Toujours variées** : 8%
 - **Assez variées** : 37%
 - **Un peu répétitives** : 43%
 - **Pas variées du tout** : 12%

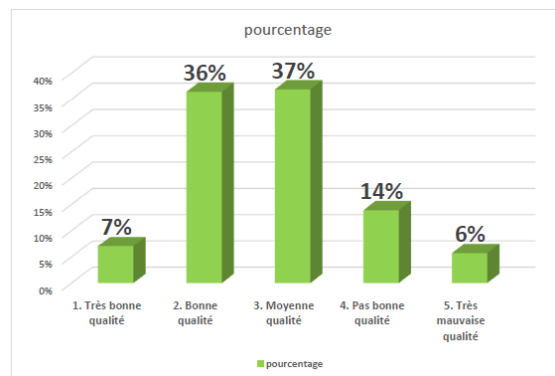
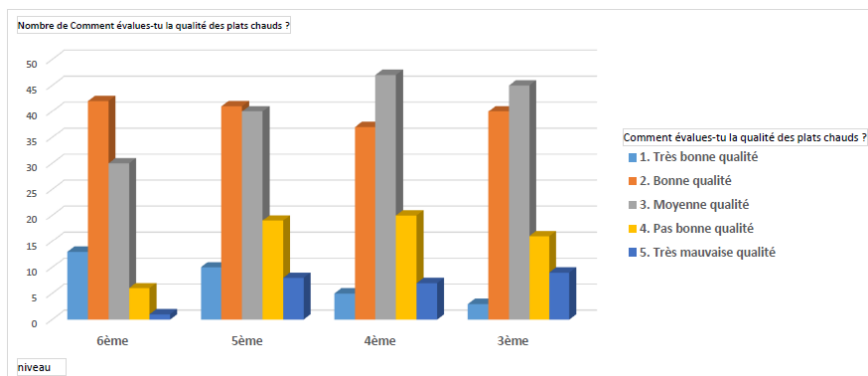


Près de la moitié des élèves « répondants » considèrent que les entrées sont répétitives. Une réflexion sur l'élargissement des choix pourrait améliorer l'attrait du « salad bar ». Les élèves proposent qu'il y ait une plus grande diversité (salades composées, charcuterie, œufs.). Le chef rappelle quand même qu'il utilise des légumes de saisons fournis, en partie, par notre fournisseur/maraîcher local, ce qui oriente les recettes tout au long de l'année (car les jeunes demandent plus de tomates/mozza !)

4. Qualité des plats chauds

• Évaluation :

- **Très bonne** : 7%
- **Bonne** : 36%
- **Moyenne** : 37%
- **Pas bonne** : 14%
- **Très mauvaise** : 6%



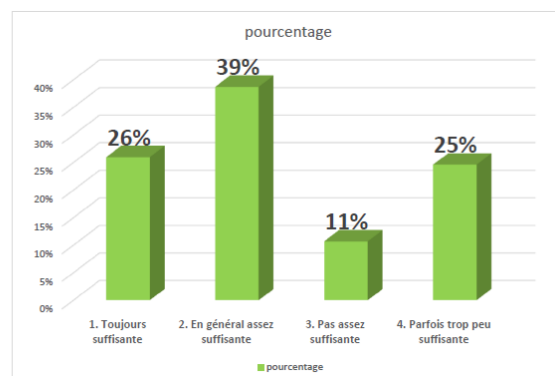
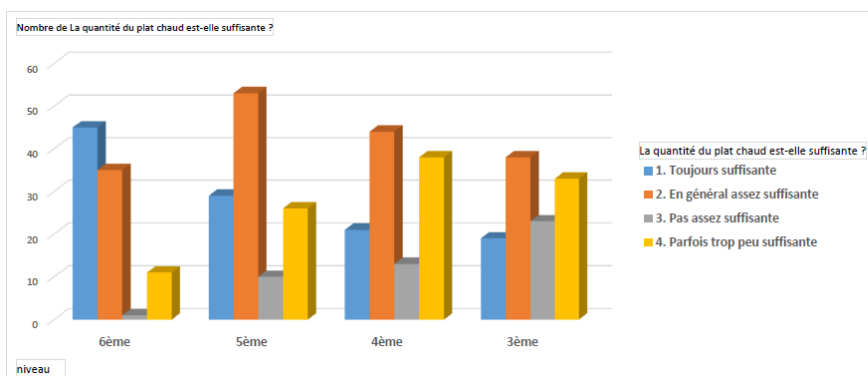
Bien que la majorité des répondants juge les plats chauds de qualité acceptable, les opinions plus mitigées doivent être prises en compte pour d'éventuels ajustements.

Rappelons aussi que la confusion entre « qualité » et « goût personnel » est fréquent chez les adolescents. Rappelons également que tous les repas sont préparés sur place chaque jour, par le chef et son équipe, avec un maximum de produits frais

5. Quantité des plats chauds

• Réponses :

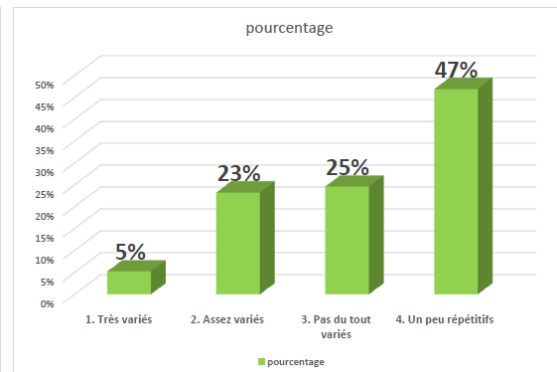
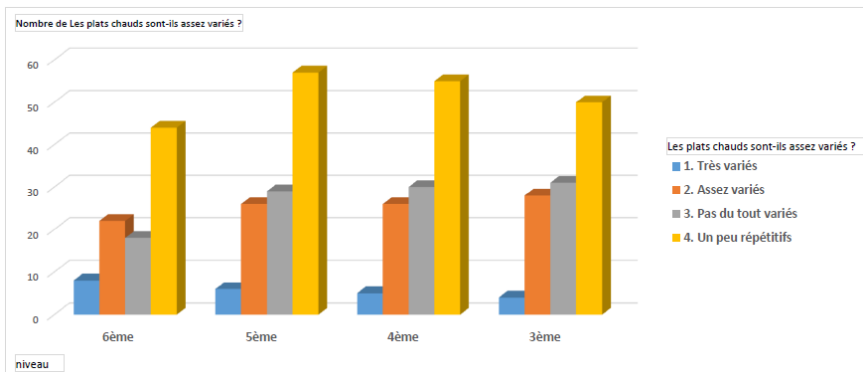
- **Toujours suffisante** : 26%
- **Assez suffisante** : 39%
- **Pas assez suffisante** : 11%
- **Parfois trop peu suffisante** : 25%



65% des répondants estiment que la quantité est suffisante, mais un quart ressent un manque. Des ajustements dans les portions pourraient être envisagés. Le retour du sondage montre clairement que la question de la quantité est plus largement un sujet pour les élèves de 4^{èmes} et 3^{èmes} (pour information les 3^{èmes} ont tout de même quotidiennement du « rab »).

6. Variété des plats chauds

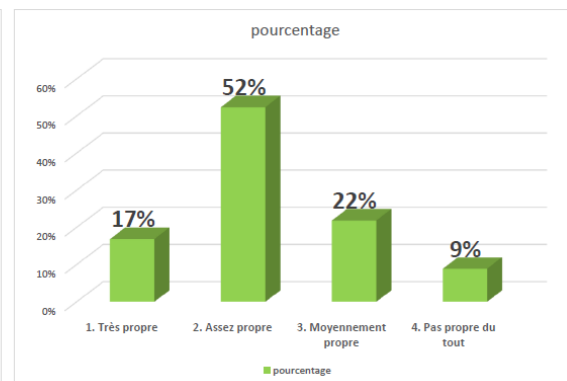
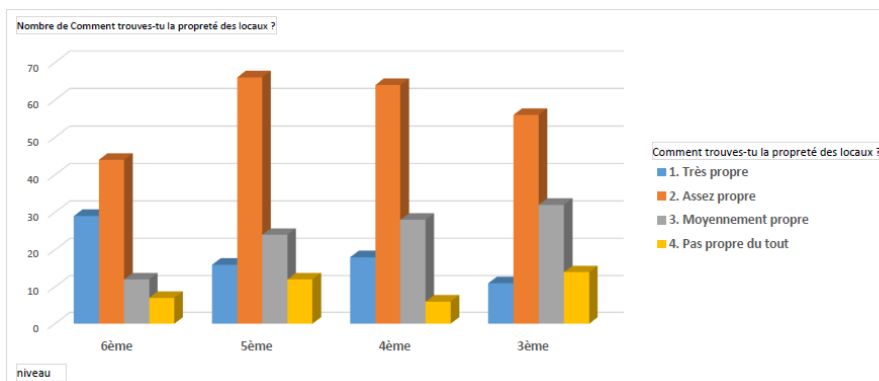
- **Perception :**
 - **Très variés** : 5%
 - **Assez variés** : 23%
 - **Pas du tout variés** : 25%
 - **Un peu répétitifs** : 47%



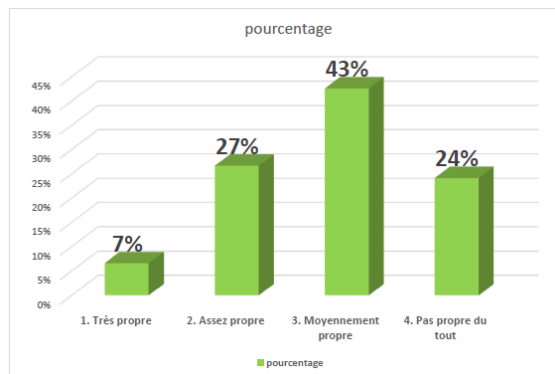
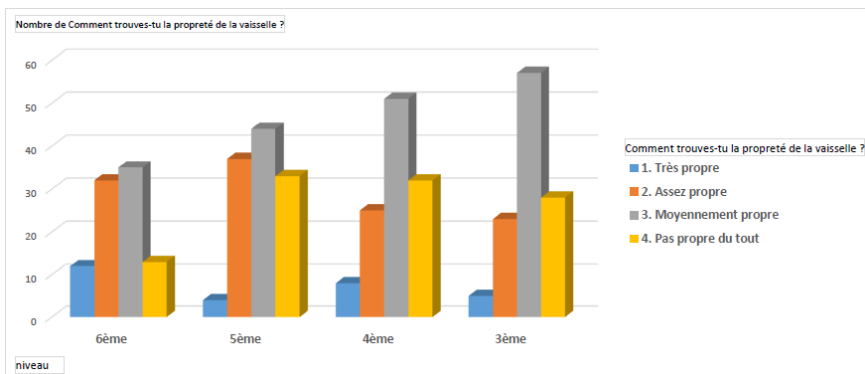
Une majorité (72%) trouve les plats chauds répétitifs. Une réévaluation des recettes et l'introduction de nouvelles recettes va être faite avec ELIOR. Les jeunes ont proposé plus de gratins, plus de repas à thème. Ils souhaitent avoir des frites plus souvent = il y aura donc des frites toutes les 3 semaines. Il est évoqué le fait d'avoir plus de variété dans les féculents et moins d'aliments panés.

7. Propreté des locaux et de la vaisselle

- **Propreté des locaux :**
 - **Très propre** : 17%
 - **Assez propre** : 52%
 - **Moyennement propre** : 22%
 - **Pas propre du tout** : 9%



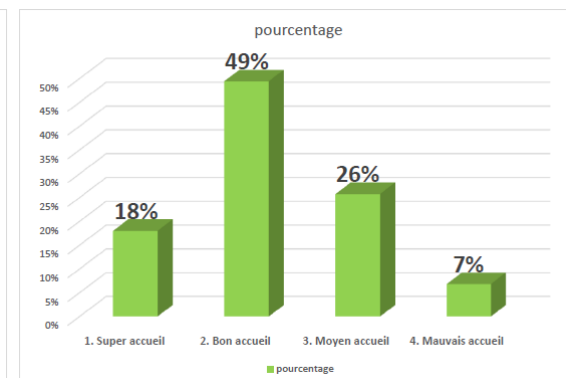
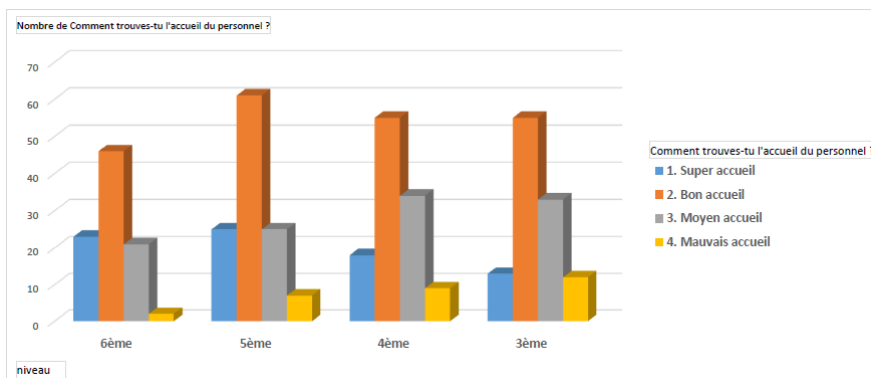
- **Propreté de la vaisselle :**
 - **Très propre :** 7%
 - **Assez propre :** 27%
 - **Moyennement propre :** 43%
 - **Pas propre du tout :** 24%



Bien que les locaux soient jugés globalement propres, la propreté de la vaisselle suscite davantage d'inquiétudes. Au niveau de la vaisselle une rotation est faite en milieu de service il arrive donc que de la vaisselle soit encore humide et parfois il y a des résidus sur certains couverts. Une boîte est mise à disposition des élèves pour déposer la vaisselle qui leur semble sale. Il est constaté que les tables sont sales en milieu de service et nous faisons remarquer aux élèves que les éducateurs doivent quotidiennement les interpellé pour qu'ils reviennent nettoyer après leur passage : ils laissent régulièrement des saletés sur la table sans penser à ceux qui arrivent après eux.

8. Accueil du personnel

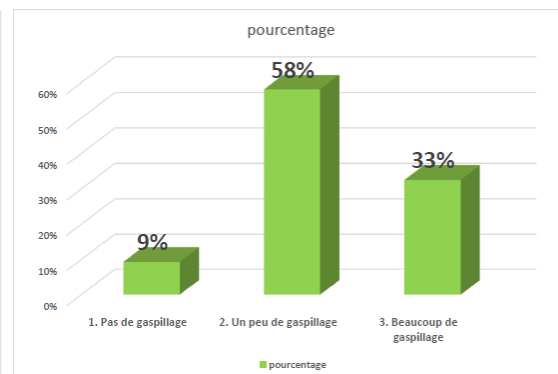
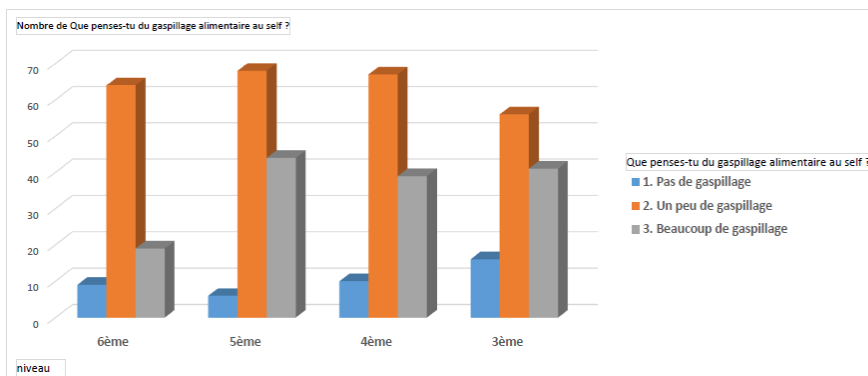
- **Évaluation :**
 - **Super accueil :** 18%
 - **Bon accueil :** 49%
 - **Moyen accueil :** 26%
 - **Mauvais accueil :** 7%



La majorité des élèves apprécie l'accueil, mais des efforts pour l'améliorer pourraient renforcer cette perception.

9. Gaspillage alimentaire

- **Perception :**
 - **Pas de gaspillage :** 9%
 - **Un peu de gaspillage :** 58%
 - **Beaucoup de gaspillage :** 33%



A ce jour, les jeunes font le même constat que l'équipe sur le fait qu'il y a beaucoup trop de gaspillage. Une sensibilisation au gaspillage et des initiatives pour encourager une consommation responsable est pourtant régulièrement faite.

Suite aux retours des élèves les années précédentes, une table « antigaspi » a été mise à disposition pour que les jeunes puissent venir mettre leurs yaourts ou fruits qu'ils n'ont pas consommé afin que d'autres puissent en bénéficier. L'équipe constate que cela fonctionne bien et que les jeunes jouent bien le jeu, ce qui évite de jeter des aliments intacts.

10. Comportement alimentaire des élèves

- **Nous rappelons que chaque jour 2 accompagnements (1 légumes + 1 féculent) ainsi que 2 protéines (1 viande + 1 poisson) sont proposés aux élèves.**
- Le chef fait remonter que de nombreux élèves semblent privilégier les féculents au détriment des protéines et des légumes. **Cela pourrait être dû à une préférence pour des aliments familiers mais cela explique aussi que certains jeunes trouvent les repas répétitifs. Ils ne se risquent pas à la diversité des choix proposés**

Incivilités :

Pour information, nous avons également alerté les élèves délégués sur des comportements inacceptables qui ont lieu au self afin qu'ils puissent faire un retour à leurs camarades. Nous allons également les sensibiliser à ce sujet en interne et c'est pourquoi nous partageons avec vous ces constats afin que vous puissiez également alerter vos enfants. En effet, depuis quelques temps l'équipe constate **quotidiennement** des comportements inacceptables et irrespectueux de la part de certains élèves :

- Des couverts, des verres et même des assiettes, jetés dans les poubelles de tris mis à disposition des élèves lors de la desserte de leur plateau (cf photo ci-dessous).
- Certains élèves versent du sel ou du poivre dans les pots d'eau, ce qui nuit au bien être des élèves qui veulent ensuite s'en servir.

Merci à vous, chers parents, d'en discuter avec vos enfants à la maison, ce qui permet de renforcer nos propos.



Conclusion générale

Les retours des 63% de répondants sur la qualité du self montrent des points positifs mais aussi des axes d'amélioration. La variété des repas, la gestion des portions, la propreté des installations et la sensibilisation au gaspillage sont des éléments cruciaux à prendre en compte pour améliorer l'expérience des élèves. Une attention particulière doit également être portée sur les habitudes alimentaires afin d'encourager une alimentation plus équilibrée et variée.

IMPORTANT :

Afin de répondre rapidement à 2 points évoqués par les élèves, **la quantité et le gaspillage**, un nouveau fonctionnement sera testé dès la rentrée des vacances de février.

Les accompagnements (féculents et légumes) seront en libre-service. Les jeunes passeront vers le chef pour un service en protéines à l'assiette (viande ou poisson au choix). Ils pourront ensuite se servir seul au niveau de l'accompagnement (légumes et/ou féculents). Cela permettra au plus gourmand d'avoir une quantité suffisante (et de pouvoir se resservir) et aux plus petits appétits de prendre une plus petite quantité d'accompagnement, afin d'éviter le gaspillage.

Pour que ce système fonctionne bien, il est important que les jeunes jouent le jeu et soient raisonnables, nous comptons sur vous, parents, pour en reparler avec eux et nous aider à faire grandir les jeunes en autonomie, en prise de responsabilité face au gaspillage alimentaire.

En effet, nous encourageons nos gourmands à se servir une première fois de manière raisonnable et de revenir se servir, s'ils le souhaitent, en fonction de leur besoin. Il n'est pas envisageable de se servir des quantités astronomiques pour ensuite tout mettre à la poubelle.

Depuis quelques années nous avons opté pour un self où les jeunes sont de plus en plus en autonomie sur la composition de leur plateau afin de répondre :

1. À leur besoin de quantité (très disparate à cet âge)
2. Au problème de gaspillage qui doit être la préoccupation de tous.

En conclusion à partir de la rentrée les jeunes seront autonomes dans la composition de leur assiette d'entrée (choix et quantité) ainsi que dans l'accompagnement de leur protéine (choix et quantité), ils seront également libres de retourner se servir s'ils en ressentent le besoin à condition que leur assiette précédente soit vide.

Merci à tous de l'attention portée à ce compte rendu.

Mme BRAVARD

Cadre Educatif/ Responsable de la vie scolaire