

Commentaires faits sur les enquêtes de la CFDT-Météo portant sur la restauration à Saint-Mandé :

- L'AUC devrait aussi poser les questions que vous posez
- Si tarif à l'unité, peur des prix
- La seule question à se poser est celle d'un appel d'offres
- Il serait également souhaitable que les usagers de la cantine puissent mettre leurs observations ou remarques sur la prestation dans un livre d'or mis à leur disposition.
- Très bonne cantine à l'IGN. Qualité des produits, très bon accueil. Pour ma part, ma santé intestinale s'est améliorée depuis l'arrivée à Saint-Mandé où je mange tous les jours à la cantine de l'IGN. En effet, à l'Alma, les produits Sodexo me donnaient des maux de ventre. La qualité et le goût des aliments étaient très médiocres. Je souhaite pouvoir continuer à me restaurer dans la cantine de l'IGN !!
- La tarification en fonction de l'indice de l'agent me paraît plus appropriée (système actuel). Peut-être que si les accompagnements des plats chauds étaient en self-service, cela permettrait à chacun d'adapter la quantité à son appétit car les parts sont souvent excessives.
- Je trouve ce service de restauration très bien. Les produits sont frais, bien cuisinés et la plupart du temps fait maison (mayonnaise, la soupe, le cassoulet, etc...) Si le personnel souhaite se retrouver avec la SODEXHO ! bonjour la mal bouffe et les produits surgelés et les portions réduites. J'aimerais souligner la gentillesse et la compétence du personnel.
- La récente évolution correspond à une amélioration... Mais il est vrai qu'une tarification liée directement aux produits choisis semblerait plus logique. Mais est-ce facile à gérer ?
- Manque de variété, où sont les pizzas (1/mois était soit-disant promis). Pâtes et légumes trop cuits.
- Choisir en fonction de son budget permettrait d'avoir des aliments de meilleures qualités.
- Au delà de ces points, c'est surtout la qualité des aliments qui est à revoir. Etre obligé de prendre tous les jours steak haché, car les autres plats étant infâmes, est inadmissible.
- On sait pertinemment que l'on va ne pas se manger dans 3 étoiles mais il y a tout de même des limites.
- Exemple de proposition : 2 euros le plat seul, 2.50 euros avec +1, 3 euros avec +2, 3.50 euros avec +3 (pour les plus difficiles)
- Je ne souhaite pas d'appel d'offres, si ce n'est pour se retrouver avec des sociétés comme SODEXO car nous mangions très mal. Les plats sont cuisinés avec de vrais légumes. La viande est très bonne, la soupe est très bonne également. Il y a du choix dans les entrées et je trouve que pour 4.10 euros, je mange très bien. Pour moi, ne changez rien.
- Varier les menus, mettre les légumes en libre-service pour pouvoir enfin se servir des petites portions.
- Pas de plat à différents tarifs mais plutôt : 1 plat --> 2.9 euros, 1 plat +1--> 3.50euros, 1 plat + 2 --> 4.10 euros, 1 plat + 3 --> 4.70 euros (tarif actuel pour moi)

- Depuis l'intervention de l'association caduc, tout semble s'emballer au niveau de la restauration. J'espère que les relations entre personnels MF et personnels IGN n'en pâtiront pas.
- Souhait d'une tarification à 1 plat + 1 accompagnement.
- Ambiance peu conviviale. Variété et qualité des plats discutables. Ne donne pas envie d'y aller.
- Très satisfaite des repas, de la qualité du choix et de la diversité. En plus, on a même du bio parfois ! Je suis très heureuse que ce soit des produits la plupart locaux. De plus, le personnel de l'équipe de cantine est réellement très gentil. En effet, ayant personnellement des problèmes de santé, le personnel s'adapte très gentiment à mes besoins. Je tiens absolument à ce que cette association reste ! Je ne veux pas d'une société privée telle que SODEXHO qui n'a pour intérêt que le placement et rendement boursier !
- La qualité gustative et la variété des plats proposés restent à améliorer.
- La fait d'imposer un nombre et un choix d'éléments est inacceptable. La qualité des produits est très médiocre. Très souvent les mêmes menus qui reviennent. Quasiment aucun produit frais.
- Je souhaiterais une plus grand variété dans les plats proposés car c'est toujours pareil, et notamment plus de dessert...
- Espace pas convivial, il serait bien d'avoir des claustres
- On aurait pu poser la question d'avoir 1 plat + 1 accompagnement, voir seult 1 plat et 0 accompagnement. En fin je déplore l'absence de question su la qualité des repas.
- Le passage du repas imposé à 3 + 1 à la formule à 2 + 1 était une étape intéressante, car correspondant mieux à la composition courante des repas.
- Le passage à une tarification « par produit » constituerait un objectif un objectif intéressant à terme (2 à 3 ans) pour permettre une préparation suffisante à la transition vers ce modèle économique très différent, plus complexe à gérer par une association de type AUC (et de fait pouvant conduire à une formule « appels d'offre » et à une gestion par un prestataire privé du marché de la restauration collective.
- Les schémas de circulation actuel est à la fois complexe et inadapté.
- La nouvelle tarification, c'est mieux mais ça ne suffit pas.
- Les repas avec 1 plat et x accompagnements datent de l'époque où on avait des tickets. Cette époque est révolue. Il faut donc évoluer et la cantine doit s'adapter, c'est à dire adapter une tarification liée à chaque produit présenté sur le plateau.
- Ne pas oublier la qualité de la nourriture : car même avec les arguments fallacieux de type « produits frais » ou de « proximité », les sardines noyées dans l'huile ou les betteraves surnageant dans un liquide gras dénommé « sauce » ne trompent personne (surtout vu les tarifs !).
- Question : La rémunération des agents de l'IGN (indice majoré) a-t-il été pris en compte ? De quand date la mise à jour de cette prise en compte éventuelle.

- Est-il nécessaire de fixer les prix des repas en fonction de son indice de paie ?
- Actuellement, la diversité des entrées est un bon point mais le point faible reste le plat principal : qualité viande / poisson très inégale et cuisson des légumes très décevantes.
- Je demande le lancement d'un appel d'offres
- La possibilité de déjeuner « à la carte » est le pb majeur qu'il faut régler dans le système actuel.
- Comment l'AUC peut-elle se prévaloir de « servir un repas complet et équilibré » alors même que les règles minimales de la diététique ne sont pas respectées dans les menus proposés.
- En imposant un plat et deux accompagnements, l'AUC choisit de ne pas respecter les besoins alimentaires des agents. Par conséquent, les agents sont dans l'obligation de préparer leur propre repas. Enfin, il est anormal que la subvention inter-ministérielle n'apparaisse pas sur le ticket de caisse? Pour quoi l'AUC refuse-t-elle cet affichage ? Doit-on craindre un détournement de l'argent public ?
- Cantine boycottée puisque aucun effort fourni.
- La tarification devrait se faire en fonction des éléments choisis comme à l'Alma
- Depuis plusieurs mois, je ne mange plus à la cantine car la qualité des plats est vraiment à revoir.
- Trop cher : le repas à l'AUC coûte 6 euros contre 5 à l'Alma. Il devrait y avoir mise en concurrence.
- Ayant connus les organismes « les mieux disants » qui me lançaient mon assiette de poissons riz à l'eau à... 2.40 ou 2.6 euros, j'ai trouvé à l'AUC le vrai plaisir de repas, bons, simples, équilibrés, servis et élaborés par du personnel consciencieux attentif, aimable, courtois qui laisse transpirer un bon climat de travail d'équipe de bonne humeur. Quelque chose de normal en somme que je reçois chaque jour et qui, qu'on le veuille ou non, a un impact sur notre journée , notre travail, nos collègues et nos familles. JE SOUHAITE QUE PERDURE CETTE DIMENSION HUMAINE ET SAINE : C'EST CE QUE NOUS TRANSMETTONS AUX JEUNES.
- Sur le 3^{ème} point, sans tarification au plat, on pourrait envisager 2 ou 3 menus avec tarifs dégressifs pour permettre aux agents de choisir aussi en fonction de leur budget.
- Au sujet de la polémique actuelle : AUC me convient parfaitement. Je me réjouis que ce type de cantine existe encore. Pourquoi chercher ailleurs ce qui se trouve dans notre maison ? On ne peut pas comparer une cuisine familiale à une cuisine industrialisée (type SODEXO). C'est incompréhensible. Bonne route à l'AUC.
- Je trouve la qualité des produits tout à fait correcte.
- Moi, la cantine me convient, ce qui me convient moins, c'est l'emplacement des tables et des chaises.
- La tarification liée au produit choisi doit également être indépendante des « caractéristiques » de l'agent, comme son indice de rémunération par exemple !