COMPTE RENDU
COMMISSION DE RESTAURATION

Commission de restauration lycée 20-21-01 du jeudi 08 octobre 2020

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Victoria C.	Représentant élèves 2nd E	Enzo G.	Représentant élèves 1D
Gaelle M.	Représentante élèves 2nd F	Rêve D.	Représentante élèves 1B
Lena F	Représentante élèves 2nd E	Déborah M.	Représentante élèves TB
Typhaine V.	Représentante élèves 2nd C	Raphaël M.	Représentant élèves TC
Lou S.	Représentante élèves 2nd D	Eléa D.	Représentante élèves TA
Morvan YLB	Représentant élèves 2nd E	Emma A.	Représentante élèves TD
Yves K.	Représentant élèves 2nd A	Ana Kélia B.	Représentante élèves TSTMG
Julien L.	Représentant élèves 1ère A	Mme GEORGES F.	Responsable de vie scolaire Lycée ISC
Flavien M.	Représentant élèves 1ère STMG	Mme PETIT C.	Représentante des Parents d'élèves
Manon G.	Représentante élèves 1ère C	Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentant des Parents d'élèves
Naéva Y.	Représentante élèves 1ère c	M. VANIER J.	Société Scolarest – Chef gérant
Inès M.	Représentante élèves 1ère STMG	M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Mme. JUTEAU A.	Société Scolarest - Responsable de secteur	M. SABY Eric	Directeur Lycée ISC

Avant-propos :

La commission de restauration a débuté par la présentation de toutes les personnes. Nous avons, par la suite, détaillé la teneur et le déroulement de ces commissions de restauration aux représentants des élèves. Nous souhaitons la bienvenue aux élèves volontaires et les remercions par avance pour leur implication. Chaque niveau de classe est à nouveau représenté cette année, comme l'an dernier.

La prestation de restauration en lycée est particulière car elle est composée de **deux modes de restauration bien différents.**

Un self lycée, ou les repas sont composés par une diététicienne, sont les mêmes que ceux servis en salle adultes. Les consommations qui y sont prises sont payées au jour le jour. Les élèves composent eux même leur menu.
Concernant cette prestation de restauration, la crise sanitaire actuelle nous a poussés à revoir les nombre de choix par composantes du plateau. Ainsi l'établissement propose pour ce début d'année 2 entrées au choix (à la place de 4 en temps normal), 1 plat principal au choix avec 2 garnitures au choix, 2 laitages au choix (à la place de 4 en temps normal), 2 desserts au choix (à la place de 4 en temps normal), avec en plus la possibilité de prendre un fruit supplémentaire.

Nous avons par contre conservé la même exigence quant à la qualité des produits servis au sein du restaurant scolaire.
Pour rappel, nous avons introduit le Bio à chaque repas en 2015. Lors de la rentrée 2018-2019, notre offre a de nouveau évolué en poursuivant une logique de développement durable, d'équilibre et de qualité alimentaires, nous retrouvons donc dans nos assiettes des produits aux caractéristiques suivantes :

- des viandes bovines labellisées Viande Bovine Française et Race à Viande (100%)
- des volailles Bleu-Blanc-Cœur (100%),
- des viandes porcines issues des filières Bleu-Blanc-Cœur (100%),
- des viandes ovines labellisées Label Rouge (100%),
- des produits de la mer labellisés MSC,
- 80% de légumes issus de l'agriculture biologique,
- 100% de féculents issus de l'agriculture biologique (hors pomme de terre),
- 100 % des fruits issus de l'agriculture biologique,
- 1 potage proposé chaque semaine entre les mois de novembre et mars (que nous ne pourrons malheureusement pas proposer cette année)
- 1 dessert « maison » par jour,
- des corbeilles de fruits issus de l'agriculture biologique à disposition en sus des desserts,
- des circuits courts privilégiés notamment pour les salades vertes, carottes, courgettes, aubergines, potirons, endives, tomates …

Une cafétéria ou les élèves trouveront la plupart des consommations d'un snack traditionnel (panini, cheeseburger, quiche, croque-monsieur, frites, sandwich maison, …) mais aussi des menus. Le règlement des consommations est identique à celui du self lycéen.

A noter que, notre établissement dispose, via la société Scolarest, d'une plateforme d'information nommée « **SCOOL** » dédiée spécialement à la restauration de notre établissement et à destination des élèves et de leurs familles. Cette application est disponible à partir de notre site Internet dans la partie « restauration scolaire » et propose, en sus des informations relatives à la restauration dans l'établissement, des recettes faciles à mettre en œuvre, des recommandations nutritionnelles ainsi que des supports pédagogiques.

Remarques sur la prestation self lycéen et cafétéria :

A la vue du nombre de participants, et afin de pouvoir donner un temps de parole à tous, il a été demandé à chaque élève de présenter un point positif, un point négatif et un point d'amélioration en veillant à ce que les observations ne soient pas trop répétitives.

Points positifs	Points négatifs	Points d'amélioration
L'accueil des personnels de la société Scolarest et du BVS lycée au self lycéen	L'accueil et les échanges avec les personnels Scolarest à la cafet	**A noter que l'enquête sur la cafétéria faisait ressortir que l'accueil était plutôt apprécié.**
Le protocole sanitaire, même si il est contraignant, est souligné par les élèves comme quelque chose de positif.	Le respect du protocole est très compliqué à la cafétéria ou beaucoup d'élèves en ont cure.	**Cette remarque sur le non-respect à la cafétéria est appuyée par les représentants de l'APEL qui l'on constaté lors de leur venue. Le BVS lycée va tâcher de sensibiliser à nouveau les élèves à ce sujet.**
	Les places assises manquent cruellement que ce soit au self lycéen, à la cafet ou au niveau des	**La direction est bien consciente que ces protocoles sont contraignants mais il est**

	espaces extérieurs. Plusieurs propositions ont été faites de la part des représentants des élèves tel que des tables extérieures supplémentaires (plastiques et/ou en dures), mange debout sous le préau, salles de classes ouvertes durant temps de repas …..	**impératif pour la santé de tous qu'ils soient respectés. Les différentes solutions ont bien été entendues et seront étudiées dans les plus brefs délais. Une salle a d'ores et déjà été ouverte dans ce sens (B07). La contrainte est que tout nouvel espace est synonyme d'encadrement en sus car l'autogestion de certains élèves a montré ses limites.** **Ce problème, accentué par la crise sanitaire actuelle est une des préoccupations première de la direction mais aussi du conseil d'administration de l'établissement.**
	Les temps de repas sont un peu courts au self lycéen car le BVS pressent un peu les élèves afin que leurs camarades puissent aussi déjeuner. Les temps d'attente sont aussi beaucoup plus longs.	**Le protocole sanitaire COVID19 ralentit les passages et diminue le nombre de place assises à table. Les temps de restauration sont donc écourtés afin que laisser les places aux autres lycéens souhaitant déjeuner. Un point sera fait fin novembre car nous avons souvent ce type de problème en début d'année et les habitudes prises entre septembre et novembre font que généralement ces problèmes s'amenuisent. À suivre.**
	L'affichage des menus et des autres informations sur ces écrans n'est pas effective à la cafétéria	**Le Chef Gérant va veiller à la mise en route de cet écran ainsi qu'à la mise à jour des informations y figurant.**
Les plats au self lycéen et la prestation générale à ce niveau sont dans l'ensemble appréciés par les élèves qui soulignent aussi la diversité des menus et leur qualité.	Ils regrettent par contre le manque d'affichage au niveau de prix à ce niveau ainsi que l'information sur les menus proposés	**Les menus au self lycéen vont être affichés sur les panneaux d'information dans les bâtiments ainsi que sur les écrans qui doivent servir de vecteur principal d'information. A noter qu'ils sont également disponibles sur le site de l'établissement.**
Le plat végétarien est globalement apprécié en lycée alors qu'il ne remporte pas un plein succès auprès des collégiens et des adultes.		**Le Chef précise qu'il pense pouvoir faire évoluer l'image des convives sur ce repas végétarien (imposé par le gouvernement) en proposant de nouveaux produits ainsi que de nouvelles recettes… nous le remercions par avance… ;-)**
	Il n'y a pas d'offre végétarienne à la cafétéria	**La Chef gérant va voir ce qu'il peut incorporer.**

Les pâtisseries proposées en desserts au self sont appréciées	Le fait que certains choix ne soient plus proposés en fin de 2ème et au 3ème service au self	**Le Chef Gérant précise qu'il lui a fallu un peu de temps pour maîtriser l'organisation de notre établissement et les quantités à produire. Il va veiller à ce que les réapprovisionnements soient mieux répartis sur les 3 services.**
	Les choix sont aussi très restreints à la cafétéria aux 2ème et 3ème services	**Le Chef Gérant précise qu'il travaille actuellement sur une évolution de l'offre cafétéria et attend, pour se faire les retours de l'enquête. L'idée serait de proposer moins de choix chaque jour afin de pouvoir disposer de tout sur les 3 services mais de varier davantage les produits en fonction des jours. La direction tient à faire remarquer que l'affichage en amont sera alors encore plus important.**
	Les frites ne sont parfois pas assez cuites	**Le chef gérant va traiter ce point rapidement.**
	Des sauces différentes sont demandées	**Point à traiter entre l'établissement et le chef mais les normes liées à l'équilibre alimentaire impose de fortement limiter les sauces.**
	Certains produits ne sont plus disponibles à la cafétéria par rapport à l'an dernier tel que les salades César ou celle au lardons	**Le chef prend note et intégrera ceci à la réflexion sur la future offre.**
	1 seule caisse est actuellement ouverte à la cafétéria.	**Le protocole sanitaire mis en place à la cafétéria n'est pas respecté par les élèves dans leur grande majorité. Il prévoit notamment de limiter au maximum les croisements et c'est pour cette raison que la deuxième caisse n'est pas ouverte.** **L'établissement va mettre en place pour la rentrée prochaine un système de précommande pour certains articles à la cafétéria et une caisse sera alors réservée pour les articles précommandés.**
	Les prix pratiqués à la cafétéria sont, tout au moins pour certains articles, jugés excessifs par les lycéens. **Cette remarque revient très souvent.**	**La direction va rencontrer les responsables de la société la semaine prochaine et aborder ce point.**
	Un micro-onde supplémentaire est à nouveau demandé	**Un micro-onde est ajouté chaque année. Il faut savoir que les**

		protocoles élèves interdisent l'utilisation des micro-ondes. La direction va traiter ce point.
	Une bouilloire est demandée en libre-service à la cafétéria	**Refus de l'établissement pour des raisons de sécurité.**

Rappels annuels :

La Direction de l'établissement est bien consciente que les menus proposés ne sont pas toujours au goût de tous les élèves mais nous attachons une **importance** toute particulière au fait de proposer des **repas équilibrés et diversifiés** à nos élèves. Les menus affichés comportent des plats en surbrillance chaque jour et l'ensemble de ces plats compose un repas équilibré. Mais un déjeuner équilibré ne peut en aucun cas être suffisant par rapport à l'apport nutritionnel journalier nécessaire à un élève qui a entre 11 et 18 ans.
Les **menus proposés par la société de restauration respectent un équilibre nutritionnel** et des grammages précis par type de plat tout en respectant les normes propres aux labels demandés par la Direction de l'établissement pour les différents types de produits.
Les objectifs nutritionnels d'un restaurant scolaire sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres et vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales), de fer (poisson, viande rouge) et de calcium (fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion). Les repas proposés répondent à ces recommandations nutritionnelles. Mais, comme nous l'abordions ci-dessus, les déjeuners pris au restaurant scolaire doivent aussi être accompagnés par des repas équilibrés à l'extérieur.
À noter que le déjeuner apporte idéalement 40 % du total énergétique, le petit-déjeuner 20 %, le gouter 10 % et le diner 30 %.

D'un autre côté, nous pouvons aussi noter les remarques suivantes émises par la direction et concernant le self lycéen :

- La direction de l'ISC rappelle, comme chaque année pour les autres chaines de services, à la vigilance au niveau des quantités servies au self lycéen et demande à la société de restauration de veiller au respect, à minima, des recommandations en termes de grammages pour des élèves lycéens (notamment en fonction de leurs âges et corpulences).
- De la même façon, les plats de présentation (plats témoins) se doivent d'être visibles de tous notamment le plat avec des légumes verts ou un mélange légumes/féculents accompagnant la viande ou le poisson.
- La direction de l'ISC demande à ce qu'une attention particulière soit portée au respect du cahier des charges en termes de qualité de produits (Bio, labels, marques, …).

Enquête cafétéria :

Nous tenons à vous remercier chaleureusement car 85% des lycéens y ont répondus.

Les résultats seront communiqués à tous dès la semaine de rentrée des congés par message via Ecole Direct.

Le traitement des réponses prend plus de temps que prévus notamment au niveau des questions ouvertes et de la diversité des réponses en fonction des niveaux.

Réflexion sur la future offre de restauration lycéen :

Comme annoncé depuis 2 ans, la direction de l'établissement envisage de créer un nouvel espace de restauration pour les lycéens. Ce projet de construction s'inscrit dans une réflexion plus large au niveau de l'offre de restauration au niveau de l'établissement mais plus précisément pour les lycéens.

Un groupe de travail va être monté et la présence d'élèves sera importante pour définir ce que l'on mettra en place à l'avenir en termes d'offre de restauration.
Des membres de l'établissement, la société de restauration, les parents d'élèves ainsi qu'un conseil extérieur composeront aussi de groupe de travail.
Deux élèves par niveau serait l'idéal sachant que les secondes et première qui souhaitent s'engager dans cette réflexion devront le faire sur deux années.
Si certains d'entre vous sont intéressés, merci de vous rapprocher de Mme Georges, RVS du lycée.
Un premier rdv avant la fin de l'année civile sera organisé.

En cas de remarques complémentaires, merci de nous les faire remonter à l'adresse mail suivante : gestion@isc-vdb.fr

Vous pouvez également déposer une note manuscrite dans la boite aux lettres du château à l'attention de S. Coffinet ou bien de Mme Georges ; ou encore venir nous voir directement.

Rappel : La prochaine commission de restauration lycée aura lieu le mardi 02 février 2021 entre 16h30 et 18h00… si possible… ;-)

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

ISC Institution du Sacré-Cœur La Ville du Bois 91620

S. Coffinet