



Commission de restauration du mardi 16 février 2016

Présents :

M. FORESTIER A.	Société Scolarest – Responsable de site
Mme. MESLIN V.	Personnel d'éducation ISC
M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
M. PIRONDEAU R.	Représentant élèves 6 ^{ème} B
Mlle. COIFFIER E.	Représentante élèves 6 ^{ème} D
M. REMOUÉ H.	Représentant élèves 6 ^{ème} D
M. COMTE A.	Représentant élèves 6 ^{ème} D
Mlle .PASCAILLOU E.	Représentante élèves 6 ^{ème} E
M. LEFIEVRE M.	Représentant élèves 5 ^{ème} F

Absents :

M. GUILBERT Ch.	Société Scolarest – Responsable de secteur
Mme. DUTERQUE S.	Société Scolarest – Diététicienne
Mme. DE CARVALHO M.	Représentante APEL
Mme. CABRELLI K.	Représentante APEL
Mlle. MORVAN M.	Représentante élèves 5 ^{ème} B
Mlle. MERY A.	Représentante élèves 3 ^{ème} D

AVANT PROPOS :

Pour rappel, cette année, nous retrouvons dans nos assiettes des produits aux caractéristiques suivantes :

- des viandes **bovines** labellisées **VBF** (100%),
- des **volailles** labellisées **Bleu-Blanc-Cœur** (100%),
- des viandes **porcines** issues des filières **Bleu-Blanc-Cœur ou Label Rouge** (100%),
- des viandes **ovines** labellisées **Label Rouge** (100%),
- des produits de la mer issus à 100% de la **pêche responsable**,
- 90 % des fruits et légumes issus de **l'agriculture raisonnée**,
- 1 produit **Bio** proposé par jour,
- 1 produit **local** identifié par jour, avec sa fiche producteur,
- 1 potage proposé chaque semaine entre les mois de novembre et mars,
- 1 **dessert « maison »** par jour.

Nous tenons à souligner ici que nous avons aussi prévu d'accompagner ces changements dans nos assiettes par des actions pédagogiques.

L'introduction de produits bio ou locaux et leur impact écologique étant l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement, l'alimentation et la santé.

Nous allons essayer de prévoir ceci avant la fin de l'année scolaire.

REMARQUES SUR LA PRESTATION :

RESTAURANT SCOLAIRE

Nous sommes actuellement à la moitié du deuxième trimestre et certains retours sur la prestation reviennent à nouveau même si l'avis général est plutôt positif :

- Toujours ce problème important de bousculades à l'entrée du restaurant scolaire où les élèves de sixième et de cinquième sont souvent poussés par les plus grands. Les mêmes soucis de bousculade existent au niveau de la zone de dépôt des plateaux. Même si ces faits diminuent notamment du fait de la présence de Mme Bouchard en salle (présence appréciée par les élèves de 6^{ème} et 5^{ème}), ils sont toujours présents.

Il est ajouté que certains élèves de quatrième et troisième ont d'autres problèmes de comportement et notamment en salle au niveau des zones de service.

Un nouveau rappel va être fait par les assistants de vie scolaire et les responsables de vie scolaire.

- Comme demandé lors de la dernière commission, le panneau d'affichage pour les menus a été installé au début de l'allée pour l'entrée au self.
- Concernant justement ces menus, ceux-ci sont parfois différents que ceux annoncés sur le site. M. Forestier explique qu'il a pu avoir des problèmes de livraison. Il est décidé qu'une information au niveau des écrans et panneaux d'affichage sera faite en cas de soucis de livraison.
- Les élèves nous font remarquer qu'il y a un problème au niveau de l'état de propreté des couverts et des plateaux. Les personnels de la société de restauration vont être à nouveau sensibilisés afin de porter une attention particulière sur ce point. Remarque déjà faite lors des deux précédentes commissions.
- Certains élèves font part d'un problème la cuisson de certains plats tel que la semoule (un peu sèche et mal assaisonnée) mais font aussi remarquer que le problème sur la cuisson des pâtes ne s'est pas reproduit.
Il est difficile de cuisiner des plats au goût de tous les convives et l'assaisonnement est volontairement très léger. Des condiments sont mis à disposition des élèves (et adultes car le système est le même) afin que l'assaisonnement soit fait directement par le convive.
- La cuisson des viandes est aussi davantage au goût des élèves. Ceux-ci demandent s'il est possible d'avoir plus souvent des cordons bleus ou des nuggets. La Direction de l'ISC et la société de restauration vont voir si il est possible d'en incorporer plus souvent tout en conservant l'équilibre alimentaire ; à noter qu'il y a des normes très strictes concernant les produits frais et la fréquence à laquelle ceux-ci doivent être proposés.
D'un autre côté, la demande par rapport au fait d'avoir davantage de poisson est plus facile à mettre en place même si les produits de la mer sont déjà proposés au minimum deux fois par semaines.
- Les élèves nous font remarquer que les plats de présentation ne sont pas assez visibles et qu'il serait utile de présenter aux convives un plat avec des légumes verts ou un mélange légumes/féculent accompagnant la viande ou le poisson. La Direction de l'ISC tient aussi à rappeler que les élèves peuvent demander un mélange des différents légumes proposés (ex : du riz et des haricots pour moitié) lorsqu'ils passent au niveau de la zone de service. N'hésitez pas.
- Les représentants des élèves font remarquer qu'il y a parfois des différences entre les produits proposés aux premier et deuxième services. M. Forestier va veiller à ce que les réassorts soient faits dans ce sens. Il précise aussi qu'il est possible que des produits différents destinés initialement aux lycéens soient proposés au self traditionnel lors de la fin du deuxième service.
- Une demande d'intervention est demandée pour l'une des fontaines à eau.

La direction de l'ISC fait le même constat concernant les quantités servies et demande à la société de restauration de veiller au respect, à minima, des recommandations en terme de grammages pour des élèves collégiens (notamment en fonction de leurs âges et corpulences).

Tout comme lors de la deuxième commission, il est aussi demandé d'être attentif à l'accueil des élèves lors du **troisième service** car actuellement ceux-ci sont au milieu des personnels effectuant le ménage. Le fait de pouvoir diffuser de la musique va être étudié.

RAPPELS :

Comme chaque année, la Direction et le gérant de la société Scolarest souhaitent rappeler plusieurs choses :

- Il est nécessaire que les élèves respectent davantage la salle de restauration qui est, depuis quelques temps, laissée dans un état de saleté important ; Beaucoup d'aliments sont jetés au sol ainsi que des couverts ou autres.
- Il est demandé aux élèves une attention particulière par rapport aux matériels (réfrigérateur et four à micro-ondes) réservés pour les élèves ayant des allergies alimentaires. **Ces matériels sont maintenant situés entre la salle adultes et la zone de débarrassement des plateaux** et est strictement et uniquement à la disposition des élèves bénéficiant d'un protocole particulier lié aux allergies alimentaires.

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'abordons 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 goûter 10 % et le dîner 30 %.

ÉTUDE DES MENUS DU LUNDI 07 MARS 2016 AU VENDREDI 08 AVRIL 2016 :

L'étude des menus proposés par le chef gérant et la diététicienne de la société Scolarest pour cette période n'a pas donné lieu à des remarques particulières si ce n'est certains changements dans les menus proposés afin de marier davantage certains plats entre eux et de répondre davantage aux goûts des élèves.

Il est cependant demandé à la société de restauration de veiller au respect de ces menus. Des changements dans la composition de ceux-ci peuvent arriver en cas de problèmes d'approvisionnement mais ceux-ci doivent être annoncés.

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le MARDI 12 AVRIL 2016 entre 16h15 et 17h45.

MERCI À TOUS POUR VOTRE PRÉSENCE ET VOTRE PARTICIPATION.

S. Coffinet