



Commission de restauration du lundi 03 octobre 2016

Présents :

M. FORESTIER A.	Société Scolarest – Responsable de site
M. GUILBERT Ch.	Société Scolarest – Responsable de secteur
Mme. DUTERQUE S.	Société Scolarest – Diététicienne
M. DUVAL M.	Société Scolarest – Directeur régional
Mme. DE CARVALHO M.	Représentante APEL
Mme. CABRELLI K.	Représentante APPEL
M. MAILLARD JC.	Chef d'établissement ISC
Mme. MESLIN V.	Éducateur de vie scolaire ISC
M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Mlle. SERGENT N.	Représentante élèves 6 ^{ème} A
Mlle. MILLOT C.	Représentante élèves 6 ^{ème} A
Mlle. MICHOT G.	Représentante élèves 6 ^{ème} D
Mlle. BARBARAT A.	Représentante élèves 6 ^{ème} D
Mlle. CARCASSET L.	Représentante élèves 6 ^{ème} D
Mlle. PASCAILLOU E.	Représentante élèves 5 ^{ème} B
M. REMOUÉ H.	Représentant élèves 5 ^{ème} D
M. DAUPHIN M.	Représentant élèves 5 ^{ème} F
M. DOUTEAUX E.	Représentant élèves 5 ^{ème} F
M. COMTE A.	Représentant élèves 5 ^{ème} G
M. LEFIEVRE M.	Représentant élèves 4 ^{ème} B
M. GADONNA T.	Représentant élèves 4 ^{ème} B
Mlle. MORVAN M.	Représentante élèves 4 ^{ème} G

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 nouveaux représentants des élèves.

Nous souhaitons la bienvenue à ces nouveaux élèves.

Malheureusement, pour cette première commission de restauration, nous n'avons pas de représentants des classes de 3^{ème}. Deux élèves par niveau étant l'idéal pour des remontées d'informations et un travail efficace, nous souhaiterions avoir 2 représentants de 3^{ème} comme pour les autres niveaux.

La Direction de l'établissement précise qu'il est important pour l'établissement et pour la qualité et l'évolution de notre service de restauration que les différents acteurs de ces commissions soient présents dans la continuité; ceci afin que les différentes réunions que nous avons au cours de l'année aient un lien entre elles et que l'on puisse construire des échanges productifs dans la durée.

Concernant la prestation de restauration, l'établissement a mis en place l'an dernier une assiette avec des spécificités que nous ne retrouvons pas dans tous les établissements scolaires et il nous semble important de la détailler ci-après.

En effet, en suivant 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 Race à Viande (100%) - nouveauté 2016-2017,
- 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.

Ensuite et conjointement à ces évolutions en terme de qualité des denrées, nous souhaitons accompagner ces changements dans nos assiettes par des actions pédagogiques. L'introduction de produits bio ou locaux et leur impact écologique sera l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement, l'alimentation et la santé. Nous allons tacher de mettre en lien des projets de classe, la société de restauration et des producteurs locaux afin qu'aient lieu des temps d'échanges et d'informations.

D'un autre côté, notre établissement dispose d'une plateforme d'information nommée « SCOOOL » dédiées 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 et une nouvelle note d'information sera envoyée à tous très prochainement.

Remarques sur la prestation :

A la vue du nombre de participants, le fonctionnement par rapport aux remontées des remarques doit nécessairement évoluer et il a donc été demandé à chaque élèves 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
Organisation et ordre de passages	Beaucoup trop d'élèves au 2 ^{ème} service le jeudi	Ordre de passage à revoir le jeudi car seulement 350 élèves passent au premier service.
Débarrassage des plateaux plus rapide que les années précédentes	Présence de couverts sales	Le bac pour déposer les couverts pouvant avoir été mal lavés va être remis en place pour que les élèves y déposent immédiatement le couvert en question.
Les plats sont dans l'ensemble appréciés par les élèves qui notent, pour les « anciens », une amélioration cette année	Les menus ne sont pas forcément respectés par rapport à ce qui est affiché.	La société de restauration explique qu'il y a parfois des modifications mais va veiller à ce que l'information donnée soit conforme à ce qui est proposé.
Les plats sont plus variés et le poisson est davantage présent	L'affichage des menus sur l'écran dynamique n'est pas assez long.	
Les 4 choix minimum au niveau des entrées et des desserts sont appréciés des élèves	Une des fontaines à eau ne fonctionne plus correctement.	

D'un autre côté, nous pouvons aussi noter les remarques suivantes :

- Les problèmes de bousculades à l'entrée du restaurant scolaire ont diminué par rapport à l'année dernière.
Cependant certains élèves continuent à avoir un comportement non adéquat dans un restaurant scolaire notamment en salle par rapport aux autres élèves plus jeunes mais aussi dans la zone de services (eau volontairement renversée sur les tables, sachets de sels mouillés, vols, ...)
Les représentants des élèves de 6^{ème}, 5^{ème} et 4^{ème} demandent des conseils sur l'attitude à avoir par rapport à ceci.
Le Direction précise que les éducateurs de vie scolaire sont présents dans la salle et à l'écoute ; ils vous être à nouveau sensibilisés.
Il est également proposé la rédaction d'un code de bonne conduite et 6 élèves se sont portés volontaires pour y travailler ; Clémence Millot, Naëlle Sergent, Gaëlle Michot, Alice Barbarat, Lola Carcasset, Eva Pascaillou et Anthonin Comte seront encadrés par Mme Meslin pour la rédaction de cette charte (un document support sera mis à leur disposition par la société Scolarest pour les guider).
- Les représentants des élèves précisent qu'ils sont plutôt satisfaits de la prestation en général ainsi que de l'accueil et tiennent à remercier les personnels de la société de restauration.

La direction de l'ISC rappelle à la vigilance au niveau des 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).

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/féculent accompagnant la viande ou le poisson.

Autres remarques :

- Une étude est actuellement en cours pour une évolution de la zone de débarrassage et de tri afin d'être conforme aux obligations légale en vigueur depuis cette année et relative à la gestion des bio-déchets. Une présentation sera faite lors de la prochaine commission.

Rappels :

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 goûter 10 % et le diner 30 %.

Étude des menus :

L'étude des menus pour la période allant jusqu'aux congés de Noël n'a pas pu avoir lieu durant la commission. Le détail de ces menus vus parviendra avant les congés de Toussaint.

Merci de nous faire remonter vos remarques à l'adresse mail suivante : gestion@isc-vdb.fr

Vous pouvez également déposer une note manuscrite à l'accueil de l'établissement à l'attente de M. Coffinet.

Animations prévues pour l'année 2016-2017 :

Périodes	Repas spéciaux	Animations
<i>Octobre</i>	<i>L'école des saveurs</i>	
<i>Novembre</i>		<i>Repas « Nouvelle Aquitaine » Animation « Bleu Blanc Cœur » Semaine Européenne de la réduction des déchets</i>
<i>Décembre</i>	<i>Repas de Noël</i>	
<i>Janvier</i>		<i>Épiphanie Nouvel an Chinois</i>
<i>Février</i>	<i>Chandeleur</i>	<i>Repas « Espagne » Mardi gras</i>
<i>Mars</i>		<i>Repas « Pays de Loire »</i>
<i>Avril</i>		<i>Pâques Repas spécial au choix des élèves membres de la commission (thème à définir lors de prochaine commission).</i>
<i>Mai</i>	<i>Semaine Européenne du Développement Durable</i>	<i>Menu « USA »</i>
<i>Juin</i>		<i>Repas « Rhône-Alpes- Auvergne » Animation « Food-Truck »</i>

Concernant le repas spécial au choix des élèves membres de la commission, nous devons impérativement nous décider lors de la prochaine commission.

N.B. : Entre le mercredi 1^{er} mars et le 16 avril 2017 : Période de Carême

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le jeudi 19 janvier 2017 entre 16h15 et 17h30.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

S. Coffinet

