



Commission de restauration du jeudi 19 janvier 2017

Présents :

M. FORESTIER A.	Société Scolarest – Responsable de site
M. GUILBERT Ch.	Société Scolarest – Responsable de secteur
Mme. MESLIN V.	Éducateur de vie scolaire ISC
M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Mlle. SERGENT N.	Représentante élèves 6 ^{ème} A
Mlle. MICHOT G.	Représentante élèves 6 ^{ème} D
Mlle. BARBARAT A.	Représentante élèves 6 ^{ème} D
Mlle. PASCAILLOU E.	Représentante élèves 5 ^{ème} B
M. COMTE A.	Représentant élèves 5 ^{ème} G
M. LEFIEVRE M.	Représentant élèves 4 ^{ème} B
M. GADONNA T.	Représentant élèves 4 ^{ème} B

Absents :

Mme. DUTERQUE S.	Société Scolarest – Diététicienne - Représentée
Mme. DE CARVALHO M.	Représentante APEL - Excusée
Mme. CABRELLI K.	Représentante APEL - Excusée
M. MAILLARD JC.	Chef d'établissement ISC - Représenté
Mlle. MILLOT C.	Représentante élèves 6 ^{ème} A
Mlle. CARCASSET L.	Représentante élèves 6 ^{ème} D
M. REMOUÉ H.	Représentant élèves 5 ^{ème} D
M. DAUPHIN M.	Représentant élèves 5 ^{ème} F
M. DOUTEAUX E.	Représentant élèves 5 ^{ème} F
Mlle. MORVAN M.	Représentante élèves 4 ^{ème} G

Avant-propos :

La commission de restauration a débuté par un tour de table. Le nombre de représentants des élèves était moins important que lors de la première commission mais suffisant pour un suivi efficace. Nous regrettons seulement de ne pas avoir de représentants des classes de 3^{ème}. Deux élèves par niveau étant l'idéal pour des remontées d'informations et un travail efficace.

Nous rappelons 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 comme c'est le cas aujourd'hui et nous les en remercions.

Pour rappel, 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.

Ces informations nous paraissent importantes par rapport à la prestation de restauration proposée par l'établissement ; elles sont malheureusement encore inconnues pour un nombre important d'élèves et de parents d'élèves. Une nouvelle campagne de communication sera mise en place prochainement afin d'informer le maximum de personnes des « plus » de notre offre de restauration.

Il en est de même au sujet de la plateforme de communication nommée « SCOOOL » 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 et une nouvelle note d'information sera envoyée à tous très prochainement.

Remarques sur la prestation :

Dans la continuité de la première commission, il a été demandé à chaque élève de présenter un point positif, un point négatif et un point d'amélioration.

Points positifs	Points négatifs	Points d'amélioration
Organisation et ordre de passages	Beaucoup d'élèves au 2 ^{ème} service le jeudi	Ordre de passages à prendre en compte pour l'an prochain au niveau de la répartition du nombre d'élèves entre les services.
La table d'échange (notamment pour les nouveaux élèves)	Le fait que les repas ne soient pas déduits en cas d'absence de courte durée	
Le temps du « 3 ^{ème} service » est un temps très apprécié par les élèves de 3 ^{ème} même si ceux-ci aimeraient davantage d'espace pour pouvoir manger en groupe.	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 plus variés et le poisson est davantage présent	Le blé revient trop souvent	Attention particulière lors de l'étude des menus.
Les 4 choix minimum au niveau des entrées et des desserts sont appréciés des élèves	Les menus ne sont pas forcément respectés par rapport à ce qui est affiché notamment au niveau des desserts.	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.
Présence de produits issus de l'agriculture Biologique	Manque de petites cuillères	Nous en avons en stock, elles seront mises en service.
Présence d'emmental ou de parmesan	Manque de places assises lorsque beaucoup de lycéens sont présents (période hivernale les lundi et mardi)	

Les nouveaux desserts notamment les pâtisseries (mention particulière à la Tropicane)	Au niveau du débarrasage, les bacs de couverts sont souvent pleins et l'attente a augmenté par rapport au 1 ^{er} trimestre.	Les équipes de Scolarest vont être à nouveau sensibilisées
Les nouveaux yaourts nature sucrés	Présence d'eau dans les pâtes, les élèves trouvent qu'elles ne sont pas cuites comme elles le devraient ; soit trop soit pas assez.	Vérification accrue
	Problème de rechargement des vitrines lors du deuxième service ; certains élèves passent alors qu'il n'y a plus beaucoup de proposition.	Vérification accrue
	Il y a beaucoup de bruit dans la salle de restauration	La Direction de l'établissement va travailler avec un acousticien pour étudier les possibilités d'évolution et d'amélioration.

D'un autre côté, la Direction de l'établissement tient à reformuler 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 sel mouillés, vols, ...)
 La Direction précise que les éducateurs de vie scolaire sont présents dans la salle et à l'écoute ; ils vous être à nouveau sensibilisés.
Il avait été proposé la rédaction d'un code de bonne conduite ou d'une charte. 6 élèves se sont portés volontaires et ont travaillé dessus ; certains points sont à faire évoluer et un rendez-vous aura lieu au retour des congés d'hiver pour finaliser le document. Les élèves travaillant sur la charte sont : Clémence Millot, Naëlle Sergent, Gaëlle Michot, Alice Barbarat, Lola Carcasset, Eva Pascaillou et Anthonin Comte ; ils sont encadrés par Mme Meslin pour la rédaction.
- 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 leur âge et corpulence).
 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.

Étude des menus :

L'étude des menus pour la période allant jusqu'aux congés de Pâques n'a pas pu avoir lieu durant la commission. Le détail de ces menus vous parviendra au retour des congés d'hiver.

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.

Rappel Animations prévues pour l'année 2016-2017 :

Périodes	Repas spéciaux	Animations
<i>Janvier</i>		<i>Épiphanie</i> <i>Nouvel an Chinois</i>
<i>Février</i>	<i>Chandeleur</i>	<i>Repas « Espagne »</i> <i>Mardi gras</i>
<i>Mars</i>		<i>Repas « Pays de Loire »</i>
<i>Avril</i>		<i>Pâques</i> <i>Repas spécial au choix des</i> <i>élèves membres de la</i> <i>commission</i> Thème choisi : TROPICAL
<i>Mai</i>	<i>Semaine Européenne du</i> <i>Développement Durable</i>	<i>Menu « USA »</i>
<i>Juin</i>		<i>Repas « Rhône-Alpes-</i> <i>Auvergne »</i> <i>Animation « Food-Truck »</i>

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

Vendredi 03 mars 2017 : Repas « bol de riz » ; celui-ci sera cette année un repas « Frites-Pomme »

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le **mardi 25 avril 2017** entre 16h15 et 17h30.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

S. Coffinet

