



Commission de restauration du jeudi 18 janvier 2018

Présents :

M. FORESTIER A.	Société Scolarest – Responsable de site
M. LEGRAS R.	Représentant des Parents d'élèves
Mme. MESLIN V.	Éducateur de vie scolaire ISC
M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Melle. GENSOLLEN-BERNARDINO L.	Représentante élèves 6 ^{ème} F
M. BLANC M.	Représentant élèves 6 ^{ème} F
Mlle. MICHOT G.	Représentante élèves 5 ^{ème} H

Absents :

M. CASTAING F.	Société Scolarest – Responsable de secteur
Mme. DUTERQUE S.	Société Scolarest – Diététicienne
Mme. DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
Melle. DORIVAL-MOULY L.	Représentante élèves 6 ^{ème} E
Melle. BOURGUET M-T	Représentante élèves 5 ^{ème} A
Melle. VANDECAVEYE S.	Représentante élèves 5 ^{ème} A
Mlle. MILLOT C.	Représentante élèves 5 ^{ème} D
Mlle. CARCASSET L.	Représentante élèves 5 ^{ème} F
Mlle. SERGENT N.	Représentante élèves 5 ^{ème} E
M. COMTE A.	Représentant élèves 4 ^{ème} G
M. DOUTEAUX E.	Représentant élèves 4 ^{ème} H
Mlle. PACAILLOU E.	Représentant élèves 4 ^{ème} F
M. GADONNA T.	Représentant élèves 3 ^{ème} F

Avant-propos :

La commission de restauration a débuté par un tour de table. Le nombre de représentants des élèves était beaucoup moins important que lors de la première commission et tout juste suffisant pour un suivi efficace. La direction de l'établissement tiens à particulièrement remercier les élèves présents.

Des réunions préparatoires à cette commission ont eu lieu dans la même semaine au collège en vue de rendre les retours en commission de restauration plus efficaces mais peut être les élèves ont-ils l'impression d'avoir déjà participé. Leur présence est primordiale pour un suffit efficace et, sans eux, ces commissions n'ont pas lieu d'existé.

Il a été fait remarqué que certaines informations n'étaient pas suffisamment diffusées et notamment le détail de la prestation proposée par l'établissement.

Pour rappel, l'établissement a mis en place à la rentrée 2015 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, notamment pour les nouveaux élèves

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 dans la partie restauration scolaire.

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
Rapidité du service	Le jeudi pose problème au niveau des passages surtout en fin de service. Pour exemple, les classes étant prévu pour un passage à 11h50 n'ont en fait que 10 minutes pour manger.	Les personnels d'éducation vont être encore plus attentifs à ceci. Le BVS et la direction portera une attention particulière à la répartition des passages. Nous allons essayer de modifier le jour où les frites seront servies afin de les proposer, à la même fréquence mais sur une journée avec une organisation des passages plus harmonieuse.
Les plats proposés sont appréciés des élèves dans l'ensemble. Le fait que les plats proposés soient variés est un plus. Les soupes sont notamment très appréciées	C'est encore un peu long certains jours au 1 ^{er} service ce qui entraîne des retards sur les services suivants.	L'établissement va veiller à ce que la prise de poste à l'ordinateur pour le début des passages se fasse bien à 11h10. Il en aussi nécessaire d'attendre que les élèves de 6^{ème} s'habituent à cette chaine de service et au fonctionnement.
Bac couverts	Certains couverts ne sont pas propres	Lorsqu'un couvert a mal été lavé, il est nécessaire de le déposer dans le bac à destination et de ne pas le laisser avec les autres. La société de restauration va sensibiliser à nouveau les personnels en plonge sur le

		process de répartition des couverts par bacs
	Rappel : Le lecteur de carte ne fonctionne pas bien au collège	Celui-ci va être nettoyé ou changé.
Les fruits sont plus accessibles	Bien que toujours un peu haut pour certains élèves	Les personnels de la société Scolarest vont être attentifs à ce problème.
	Les pâtes reviennent fréquemment, ce qui est normal du fait de la présence d'un féculent mais serait-il possible de varier les propositions	Peut – être proposer des pâtes carbonara ou pâtes aux légumes de temps en temps.
	L'affichage des menus sur l'écran dynamique n'est pas assez long.	La société Scolarest va faire évoluer son affichage afin que le temps de passage ou les fréquences correspondent mieux à la demande.
	Beaucoup de chewing-gum sont présent sous les tables.	Un nouvel affichage de sensibilisation va être étudié ainsi que la présence de poubelles supplémentaires. Présentation à la prochaine commission.
	Certains élèves touchent toutes les parts de galettes et le font aussi pour les crêpes, ceci pose un problème d'hygiène.	Les personnels d'éducation vont être plus attentifs à ceci tout comme les personnels de la société de restauration.

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

- 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 doit être menée rapidement pour une évolution de la zone de débarrasage et de tri afin d'être conforme aux obligations légales en vigueur depuis cette année et relative à la gestion des bio-déchets. Une présentation sera faite lors de la prochaine commission.
- Une étude va être réalisée au niveau de l'acoustique de la salle de restaurant et dans le but d'améliorer les conditions d'accueil des convives mais aussi des personnes qui travaillent dans cette salle (personnels de la société de restauration et de l'ISC). Une présentation sera faite lors de la prochaine commission.

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 goûter 10 % et le dîner 30 %.

Étude des menus :

L'étude des menus pour la période allant jusqu'aux congés de d'hiver n'a pas donné lieu à de remarque particulière.

Le menu à thème au choix des élèves sur le thème « Poisson » ; des propositions des menus doivent nous parvenir de la part des élèves.

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

Vous pouvez également déposer une note manuscrite dans la boîte aux lettres du château à l'attention de M. Coffinet.

Animations prévues pour l'année 2017-2018 :

Périodes	Repas spéciaux	Animations
Octobre	<i>Découvrez l'ingrédient mystère</i>	<i>Repas sur le thème de l'Inde</i>
Novembre	<i>Semaine Européenne de la réduction des déchets</i>	<i>Repas « Londres »</i>
Décembre	<i>Repas de Noël</i>	
Janvier	<i>Épiphanie</i>	<i>Repas « Allemagne »</i>
Février	<i>Chandeleur</i>	<i>Nouvel an Chinois Mardi gras</i>
Mars		<i>Repas sur le thème du Maroc</i>
Avril		<i>Repas « Poisson »</i>
Mai		<i>Menu « USA »</i>
Juin	<i>Semaine Européenne du Développement Durable</i>	<i>Repas « Mexicain » Voir pour animation pour les élèves de 3ème type « Food-Truck » ou « barbecue »</i>

N.B. : Entre le mercredi 14 février et le 1^{er} avril 2017 : Période de Carême

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le jeudi 05 avril 2018 entre 16h15 et 17h30.