

## Commission de restauration collège 21-22-01 du mardi 28 septembre 2021

### Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Romy PASCAILLOU	Représentante élèves 6 <sup>ème</sup> A	Melle EVE DE LAMBERT	Représentante élèves 3 <sup>ème</sup> F
Melle Romane BLONCOURT	Représentante élèves 6 <sup>ème</sup> E	Mme DIDIER O.	Cheffe de secteur Scolarest
M. Romain BUZY	Représentant élèves 6 <sup>ème</sup> E	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
Melle Manuella KARCHER	Représentante élèves 5 <sup>ème</sup> G	Mme PETIT C.	Représentante APEL
Melle Lucile POULALION	Représentante élèves 4 <sup>ème</sup> C	Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentante APEL
M. Bruno RIGAULT	Représentante élèves 4 <sup>ème</sup> E	Mme VAROMME V.	Représentante APEL
Melle Apolline FOUCAT	Représentante élèves 4 <sup>ème</sup> F	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire ISC
Melle Elise RIALLAND	Représentante élèves 3 <sup>ème</sup> B	M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Melle Noémie SIGISCAR	Représentante élèves 3 <sup>ème</sup> F		

### Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Mme. VILARINO C.	Directrice de site Scolarest	Mlle Kiara DUDRAGNE.	Représentante élèves 5 <sup>ème</sup> D
M. Thomas VILET	Représentant élèves 5 <sup>ème</sup> E	Melle Kristen MERY	Représentante élève 3 <sup>ème</sup> C

### 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, comme chaque année, la bienvenue à ces nouveaux élèves et les remercions par avance pour leur volonté de s'implication dans la vie de l'établissement par le biais de cette commission. Chaque niveau de classe est représenté cette année. Deux élèves par niveau étant l'idéal pour des remontées d'informations et un travail efficace, ceci afin que chacun puisse avoir un temps de parole suffisant, nous ne pourrons accepter d'élève supplémentaire pour cette année.

Le contrat de prestation avec la société de restauration a été revu pour cette nouvelle année scolaire. Ainsi l'offre alimentaire à compter de cette année correspondra au détail ci-dessous :

- 100 % de viandes de bœuf labellisées Viande Bovine Française avec un niveau d'engraissement inférieur à 3 (R2), dont 30 % en Label Rouge, IGP, AOP ou Bio,
- 100% de volaille et porc français, en BBC ou label rouge,
- Nombre de viandes reconstituées limitées à 1 par semaine (nuggets, paupiettes, ...),
- 70 % de viandes fraîches,
- 70 % de poissons en pêche bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ou MSC,
- 2 poissons frais par mois (sauf sur l'Ecole),
- 100 % de féculents issus de l'agriculture biologique, (hors pommes de terre),
- 75% de légumes issus de l'agriculture biologique ou en conversion,

- 50 % de fruits issus de l'agriculture biologique afin de pouvoir proposer plus de variétés,
- 50 % de produits laitiers bios ou en label « produits de la ferme »,
- Corbeille de fruits bios à disposition en salle,
- 1 potage proposé chaque semaine entre les mois de novembre et mars,
- 1 dessert « maison » par jour,
- Priorité aux producteurs locaux, notamment pour les crudités et légumes frais,
- Respect des saisonnalités,
- Respect des réglementations en vigueur et à venir (PNNS, GEMRCN).

Ceci sur la base d'un repas à 5 composantes avec les possibilités suivantes :

- Un hors d'œuvre au choix parmi 3
- Un plat protidique au choix parmi 2
- Un légume d'accompagnement parmi 2 dont 1 légume vert et 1 féculent à discrétion
- Un fromage ou 1 produit laitier au choix parmi 3
- Un dessert au choix parmi 3
- Du pain à discrétion

La crise sanitaire actuelle et les protocoles liés nous imposent une limitation à certain niveau ; ainsi la corbeille de fruits en salle ne peut pas être mise en place pour cette rentrée scolaire. Les protocoles tendant à s'alléger, celles-ci seront remis en place dès que possible.

D'un autre côté, notre établissement dispose, via la société Scolarest, d'une plateforme d'information 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 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 :

A la vue du nombre de participants, et afin de pouvoir donner un temps de parole à tous et aborder tous les sujets prévus, 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 notamment des cuisiniers	Les élèves sont moins disciplinés que l'an dernier au niveau de l'espace d'attente couvert extérieur	<b>Les personnels d'éducation vont être attentifs à ceci.</b>
	Les plateaux sont très souvent mouillés tous comme les couverts qui trempent même dans l'eau (petites cuillères). Le bac existant pour les couverts pouvant avoir été mal lavés n'a pas été remis en place cette année	<b>Une attention particulière est demandée à ce niveau à la société de restauration tout comme la remise en place du bac à couverts sales même si ne devrions pas en avoir besoin.</b>
Les écrans dynamiques sont appréciés ainsi que l'affichage		<b>Les menus seront bientôt aussi affichés sur les écrans</b>

des menus au niveau des panneaux extérieurs		<b>dynamiques au niveau des bâtiments du collège</b>
Les plats et leur diversité sont très appréciés par les élèves selon les retours de cette première commission. Les élèves soulignent aussi la diversité des menus. Les produits frits (frites de pdt, de patates douce, ...) remportent toujours le même succès.	Le plat végétarien ne remporte pas un plein succès auprès des élèves et nous avons peu de retours positifs sur les légumes verts. Il est cependant souligné que, dans la globalité, les plats végétariens, sont meilleurs.	<b>Le Chef précise qu'il pense pouvoir faire évoluer l'image des convives sur ce repas végétarien (imposé par le gouvernement). Nous allons travailler de concert (élèves de la commission, société de restauration, APEL et direction) pour essayer de faire évoluer les avis sur ce repas mais aussi sur les légumes verts en général. Les habitudes de consommations générales sont encrées et seront peut être difficiles à faire évoluer mais c'est un challenge intéressant.</b>
Le protocole sanitaire en vigueur ne permet pas d'avoir les fruits à discrétion en salle mais Mme Vilarino et les chefs cuisiniers permettent aux élèves de se resservir sur la chaîne pour prendre un fruit ce qui est particulièrement apprécié.	Les donuts proposés aux élèves sont servis sur un plateau et les élèves se servent à la main ; il n'y a plus de petites assiettes	<b>Un contrôle va être fait sur la vaisselle en stocks car toutes les demandes de la société ont été prises en compte par l'ISC. Si une commande complémentaire est nécessaire, elle sera passée dans l'immédiat.</b>
Les élèves apprécient le fait de pouvoir prendre du rab tous les jours	Les portions initiales sont souvent un peu faibles notamment pour les élèves de 4 <sup>ème</sup> -3 <sup>ème</sup> (remarque faite par des élèves de ces niveaux)	
Les pâtisseries nouvellement proposées en desserts ainsi que les beignets	Le fait que certains choix de desserts ne soient pas toujours proposés en 2 <sup>ème</sup> et 3 <sup>ème</sup> service.	<b>La société de restauration va veiller à ce que les réapprovisionnements soient mieux répartis sur les 3 services et qu'il n'y ai pas de période creuse. Ne pas hésiter à demander.</b>
Les desserts maisons sont aussi appréciés notamment les verrines.	Mais ne sont pas assez fréquents au goût des élèves	<b>La société de restauration précise que le dessert maison est prévu une fois par semaine. L'établissement, après vérification du nouveau contrat demande à la société de porter une attention particulière aux engagements à ce niveau.</b>
	Les élèves aimeraient des entrées plus « basiques » plutôt que des salades composées par exemple	<b>La société de restauration va voir ceci avant la mise en place d'un salade-bar l'an prochain</b>
Les premier repas à thème de l'année (Mexique) a été très apprécié de l'ensemble des convives (notamment les		<b>Les menus a thème et animations avaient été annoncés lors de la dernière commission de l'an dernier et seront rappelés à la fin de ce compte-rendu</b>

tortillas) ; mention spéciale à nos chef cuisinier - merci		
Organisation et ordres de passages sont mieux à cette rentrée et ceci se ressent sur l'accueil des élèves	Certaines classes ont cependant peu de temps pour déjeuner en fin de service notamment du fait des habitudes par encore complètement prises par les nouveaux élèves.	<b>Ce point est suivi scrupuleusement par la direction de l'établissement.</b>
	Il est demandé des sandwiches plus simples pour les élèves de l'AS	<b>La société de restauration prend note</b>
	Les élèves aimeraient pouvoir utiliser leurs téléphones portables pour badger	<b>Pour rappel, le téléphone portable est interdit au collège hormis dans la cours de récréation</b>
	Les élèves aimeraient que la cafétéria soit ré-ouverte pour les collégiens au moment de la récréation.	<b>Ceci est une décision de la direction de l'établissement notamment par rapport à l'équilibre alimentaire. Nous ne reviendrons pas dessus. Nous allons étudier la possibilité de mettre en place des distributeurs de fruits au collège avec la société de restauration</b>
<b>Une attention particulière doit être portée à certains élèves (déjà identifiés pour beaucoup) car ils mangent très peu voir pas du tout même les plats remportant le plus de succès auprès de leurs camarades. Une action de sensibilisation peut être organisée. À suivre - Important</b>		

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

- La direction de l'ISC rappelle comme chaque année à la vigilance au niveau des quantités servies et demande à la société de restauration de veiller au respect, à minima, des recommandations en termes 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/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, ...).

### **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'aborderons 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 :**

Les menus pour la période suivante n'ont pas encore été réalisés par la société de restauration. Ils seront transmis dès que possible.

Dès réception et en cas de remarques, merci de nous les faire remonter à l'adresse mail suivante : [gestion@isc-vdb.fr](mailto:gestion@isc-vdb.fr)

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

### **Point non vu en commission :**

Ci-dessous les temps forts des animations prévues pour de l'année scolaire 2021- 2022 dont le fil conducteur sera « La Fête » afin de créer des événements festifs après plus d'une année de restriction difficile :

- 3 animations à thème : Vive Mexico – Holi, fête des couleurs en Inde – Fête foraine
- 5 animations calendaires : Noël – Épiphanie – Nouvel an chinois - Chandeleur - Pâques
- 2 temps de sensibilisation RSE : Semaine de la réduction des déchets et Semaine du développement durable

Les dates restent à planifier et nous reviendrons vers vous afin de vous informer du calendrier mis en place.

L'animation « petit déjeuner » pour les classes de sixièmes est pour l'instant maintenue mais sans certitude par rapport à l'évolution ou non des protocoles sanitaires en salle de restauration. Nous reviendrons vers vous prochainement sur ce point.

Les visites des zones de production « de la livraison au service » auront à nouveau lieu cette année à partir du retour des congés de Toussaint.

**Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le jeudi 09 décembre 2021 entre 16h15 et 17h30.**

**Merci à tous pour votre présence et votre participation.**



S. Coffinet