

Commission de restauration collège 21-22-04 du jeudi 21 avril 2022

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Romy PASCAILLOU	Représentante élèves 6 ^{ème} A	Melle Noémie SIGISCAR	Représentante élèves 3 ^{ème} F
Melle Romane BLONCOURS	Représentante élèves 6 ^{ème} E	Mme DIDIER O.	Cheffe de secteur Scolarest
M. Romain BUZY	Représentant élèves 6 ^{ème} E	Mme. VILARINO C.	Directrice de site Scolarest
Melle Manuella KARCHER	Représentante élèves 5 ^{ème} G	M. COURNUT J.	Gérant Scolarest
M. Bruno RIGALT	Représentante élèves 4 ^{ème} E	Mme PETIT C.	Représentante APEL
Melle Lucile POULALION	Représentante élèves 4 ^{ème} C	Mme VAROMME V.	Représentante APEL
Melle Apolline FOUCAT	Représentante élèves 4 ^{ème} F	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
Melle Elise RIALLAND	Représentante élèves 3 ^{ème} B	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire ISC
Melle EVE DE LAMBERT	Représentante élèves 3 ^{ème} F	M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Mlle Kiara DUDRAGNE.	Représentante élèves 5 ^{ème} D	Melle Kristen MERY	Représentante élève 3 ^{ème} C
M. Thomas VIBET	Représentant élèves 5 ^{ème} E	Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentante APEL

Avant-propos :

La commission a débuté par la présentation de M. COURNUT Julien qui sera le futur gérant de notre site pour la société Scolarest à compter du retour des congés de Pâques. Mme VILARINO va en effet quitter notre établissement pour partir travailler dans l'évènementielle toujours en sein de la société COMPASS (à laquelle Scolarest est attachée). Nous tenons à la remercier pour les 17 mois passés dans notre établissement, son enthousiasme et son professionnalisme et lui souhaitons beaucoup de réussite pour la suite. Nous souhaitons par la même occasion la bienvenue à M. COURNUT dans notre bel établissement.

La prise de poste de M. COURNUT se fait dans une période particulière au niveau de la restauration collective. Nous connaissons actuellement de nombreuses problématiques auxquelles il va falloir répondre. L'adaptation sera sans aucun doute, dans les semaines (mois ?) qui viennent le maître mot dans notre gestion quotidienne de la restauration scolaire.

Outre les augmentations importantes dans le secteur de l'alimentaire, nous connaissons d'importants soucis au niveau de l'accessibilité à certains produits et des livraisons. Le futur gérant devra tâcher de répondre à ce que nous avons définis en termes de qualité de denrées tout en respectant, du moins possible, les menus définis lors de cette commission ; nous tenons d'ores et déjà à préciser que nous savons que ceci ne sera pas facile au regard de la conjoncture actuelle mais sommes certains que, malgré ceci, M. COURNUT répondra du mieux possible à nos attentes.

Pour rappel, l'établissement a fait évoluer son cahier des charges et donc le contrat de prestation avec la société de restauration Scolarest à l'été dernier.

La nouvelle offre alimentaire à compter de cette année correspond 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 imposaient, jusqu'à ce jour, une limitation à certain niveau ; ainsi la corbeille de fruits en salle ne pouvait pas être mise en place pour cette rentrée scolaire. Les protocoles actuels ayant évolué, la direction de l'établissement prendra une décision au retour des congés de Pâques et en fonction de l'évolution sanitaire et en informera la société de restauration.

Remarques sur la prestation :

Comme à chaque commission, et à la vue du nombre de participants, 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'avis des élèves est toujours positif quant à la variété des plats proposés (menus) et notamment des légumes.	Les menus ne sont pas toujours respectés avec beaucoup de modifications sur cette période. Les représentants des élèves de 6 ^{ème} font remarquer qu'ils aimeraient encore plus de choix !	Comme nous l'avions précisé lors de la dernière commission et en préambule de celle-ci, nous connaissons beaucoup de problèmes de livraison durant cette période et ceci s'accroît encore actuellement. Il est demandé à la société de restauration de faire le maximum pour respecter les menus définis et de prévenir

		l'intendance suffisamment à l'avance pour modifier les menus.
Les plats sont globalement jugés appétissants par les élèves de la commission et leurs camarades ;	Les pâtes sont parfois un peu grasses	Les chefs cuisiniers vont veiller à cette remarque.
	Veillez à préparer aussi des plats différents de ceux pris la grande majorité des élèves et de les proposer au niveau de la zone de service. Ne pas les préparer trop à l'avance car certains peuvent être froids.	La société fait remarquer que l'on prépare par avance ces plats protidiques afin que les élèves puissent quitter la zone de services plus rapidement et profiter davantage d'un temps assis mais qu'ils vont veiller à ne pas les dresser trop à l'avance. Cette remarque sera transmise aux personnes présentes au service.
L'avis général sur le repas végétarien à évoluer positivement sur la période	Les élèves précisent néanmoins qu'ils préféreraient un repas normal sur cette journée. Pour rappel, nous avons parlé de ce point à la première commission en donnant des exemples : <ul style="list-style-type: none"> - Couscous végétarien - Salade de noix - Plus de plat à base de lentilles - Plus de plat à base de pâtes ou riz 	Depuis la dernière commission, l'offre pour la journée végétarienne a évolué. Nous proposons toujours un repas végétarien le mardi mais un poisson est également proposé sur cette journée afin que les convives puissent avoir un choix plus important.
Les repas à thème de la période (notamment Pâques) ont été très appréciés	Voir pour proposer un repas sur le thème d'une couleur ? Repas Orange ? vert ?	Nous mettrons ceci à l'ordre du jour de la première commission restauration 2022-2023
Les frites et autres produits frits sont toujours très appréciés...	L'incorporation de frites de patates douces lors d'une journée n'a pas forcément été appréciée par tous	Les frites de patates douces avaient été appréciées l'an dernier. La cuisson de cet accompagnement n'étant pas facile, nous referons l'essai prochainement en veillant à ce point.
	Est-il possible d'avoir plus condiments (sel-poivre-moutarde-mayonnaise, ketchup...) mis à disposition mais aussi des sauces pour accompagner certains plats comme le riz	Comme nous l'avons précisé la dernière fois, les réglementations en vigueur nous interdisent ses condiments. Nous mettons certains d'entre eux en libre-service en fonction des menus proposés mais ne pouvons pas aller à l'encontre des recommandations sur tous les points. Concernant les sauces pour accompagner le riz par exemple, la société va demander aux personnes au service d'essayer de faire attention à ceci.
Les élèves soulignent qu'ils apprécient particulièrement l'accueil qui leur est réservé par		

la société de restauration mais aussi le fait que l'organisation générale (et notamment les ordres de passage) se soit améliorée		
	La pression d'eau au niveau des fontaines est trop importante	Nous allons faire intervenir une société mais ceci avait déjà été contrôlé lors des derniers congés.
	Une pince est demandée pour le service du pain	Nous allons en mettre une.
	Les tables sont particulièrement sales après le premier service	Une sensibilisation va être faite afin que les espaces soient davantage respectés par les convives. Il est aujourd'hui difficilement envisageable qu'un nettoyage soit fait entre chaque service comme au plus haut niveau de restriction sanitaire mais l'établissement va aborder ce point avec la société.
RAPPEL DERNIERE COMMISSION		
	Beaucoup trop de couverts mouillés et sales tout comme les plateaux même si on peut noter une amélioration pour les plateaux	Problème au niveau du LV. Pour le séchage. Une société est venue pour le réglage du liquide de rinçage et les procédures internes vont être revues
	Les portions servies sont jugées insuffisantes pour certains élèves	Nous avons déjà abordé ce point à la précédente commission. Mme Vilarino avait précisé préférer resservir des élèves plutôt que la plupart d'entre eux ne finissent pas leurs plats et que la quantité de déchets alimentaires augmente encore. Un juste milieu est certainement à trouver. Les personnels au service ont beaucoup tournés depuis la rentrée de janvier du fait de nombreuses absences notamment liées au COVID. Une connaissance des élèves par les personnes au service permettrait de régler en partie ce problème.
Les élèves passant au troisième service sont satisfaits de la possibilité d'avoir, en sus du rab de légumes proposé à chaque service, du rab au niveau du plat protidique.	Il y a parfois des plats proposés aux menus qui ne sont plus disponibles sur ce troisième service en particulier sur les entrée et desserts.	Voir pour le réassort.
Les desserts sont très appréciés	Réapprovisionnement des entrées et desserts pas toujours efficient. Il serait également important de porter une attention particulière à la hauteur	La société de restauration va veiller au réapro et notamment à la hauteur de présentation de chaque choix

	Les élèves aimeraient que davantage de salades de fruits soient proposées en dessert	Il y en a de prévu sur les menus de la future période mais nous allons voir pour en incorporer davantage.
	Le temps de repas est parfois jugé trop court.	
POUR RAPPEL : 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		

D'un autre côté, nous souhaitons rappeler, même si ceci est répétitif, les points suivants :

- La direction de l'ISC appelle 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.

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 :

Pas de remarques particulière sur les menus même si certaines évolution vont avoir lieu.

Les élèves font remarquer qu'il y a beaucoup de repas à thème avec notamment la présence de repas spécifiques pour la semaine des langues les 23, 24 et 25 mai ; la composition de ces menus s'est faite après concertation entre les enseignants de langues vivantes et Mme VILARINO. En plus, nous retrouverons le repas « américain » le 02 juin et un repas fêtes foraine le 16 juin.

En cas de remarques complémentaires, merci de nous les faire remonter à l'adresse mail suivante : gestion@isc-vdb.fr

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

Animations 2022-2023 :

Ci-dessous les animations prévues pour la prochaine année scolaire :

- Créole
- Continent Africain

- Californie

Un repas sur le thème du football au moment de la coupe du monde.

Ceci en compléments des animations calendaires telles que la galette des rois, la chandeleur ou Pâques.

Divers :

1 - Les visites des zones de production « de la livraison au service » auront au lieu entre le mercredi 09 mars et le lundi 28 mars.

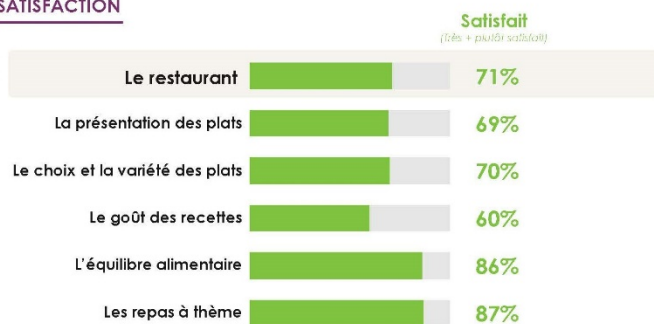
2 - Les animations « petit déjeuner équilibré » pour les classes de 6^{ème} et « sensibilisation à l'équilibre alimentaire » en 4^{ème} ont également eu lieu dans la période de février à avril 2022.

3 – Nous avons enfin reçu les retours par rapports aux enquêtes de satisfactions réalisées en décembre dernier. Les résultats complets sont disponibles au service intendance sur demande.

Vous trouverez ci-dessous une analyse résumée des réponses :

ENQUÊTE DE SATISFACTION RÉALISÉE AUPRÈS DES COLLÉGIENS ET LYCÉENS DE 144201A Institution du Sacré-Cœur - Collège

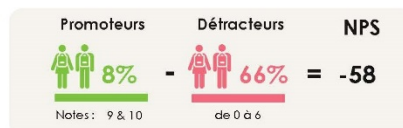
SATISFACTION



PERCEPTION DE L'ÉVOLUTION DU RESTAURANT



RECOMMANDATION DU RESTAURANT (NPS)



FACILITÉ POUR CONSTITUER LE PLATEAU (NES)



4 - Mme Didier avait fait, lors de la commission de restauration du 08 février, la présentation de supports de communication pour la salle élève. Les représentants des élèves devaient faire un choix sur ceux-ci.

Projet

Signalétique engagée



Un parcours convives responsabilisant



Signalétique stands - Panneaux suspendus

Les choix se sont portés sur les affichages suivants :

- Jeter ça craint
Trier c'est stylé
- Le pain, c'est juste si besoin
- Choisi selon ta faim mais ne jette rien
- Prends tout ce qu'il te faut
- Les légumes c'est illimité
- Les condiments on y va doucement
- On ne te raconte pas de salade, c'est toi qui choisis ta quantité

Ces affichages seront mis en place pour la prochaine rentrée.

5 – Comme nous l'avions annoncé l'an dernier et après des mois de réflexion, réunion avec la société de restauration, l'architecte, des consultations, le self collège va faire peau neuve à la rentrée scolaire prochaine.

Vous trouverez ci-dessous une projection de la configuration de l'espace qui sera donc exclusivement dédié aux collégiens (les lycéens auront un nouvel espace de restauration)

SELF COLLEGE

Image de référence

Façade meuble ou structure
COULEUR UNI
PANA CREMA

Sol PVC TYPE 1
BETON PERLE
SALRON PRIMEO

Sol PVC TYPE 2
CHENE L GRIS CLAIR
SALRON PRIMEO

Sol résine
GRIS
Ucrete

Claustras et Plateau
frene montreal
POLYREY

Claustras
barreaudage toute hauteur
frene

Dessus meubles
Poivre ROC
POLYREY P114

Assise et dossier
à définir

CLA N°6'

CHAIR

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le **mardi 07 juin 2022** entre 16h15 et 17h30.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.



S. Coffinet