

Commission de restauration collège 22-23-01 du mardi 04 octobre 2022

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Pauline ATGER	Représentante élèves 6 ^{ème} A	M. Bruno RIGAULT	Représentante élèves 3 ^{ème} A
M. Taim ALSALAHY	Représentante élèves 6 ^{ème} B	Melle Lucile POULALION	Représentante élèves 3 ^{ème} A
Melle Lola TREHARD	Représentant élèves 6 ^{ème} H	Melle Apolline FOUCAT	Représentante élèves 3 ^{ème} A
Melle Romane BLONCOURS	Représentante élèves 5 ^{ème} B	M. GRATSAS V.	Chef de cuisine Scolarest
Melle Romy PASCALLOU	Représentante élèves 5 ^{ème} C	Mme PETIT C.	Représentante APEL
M. Dorian JOHNSON	Représentant élèves 5 ^{ème} E	Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentante APEL
Melle Manuella KARCHER	Représentante élèves 4 ^{ème} A	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
M. Thomas VIBET	Représentant élèves 4 ^{ème} A	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire ISC
		M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Mme DIDIER O.	Cheffe de secteur Scolarest		
M. Cournut J.	Gérant Scolarest		

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 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 pourrions accepter d'élève supplémentaire pour cette année.

Le contrat de prestation avec la société de restauration a été revu l'an dernier. Ainsi l'offre alimentaire le début de l'année 2021-2022 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

Le contexte international avec notamment la guerre en UKRAINE mais aussi les répercussions de la crise sanitaire impliquent des difficultés dans les approvisionnements de certains produits voir même l'impossibilité de commande. Ceci a entraîné des changements de dernière minute dans les menus proposés lors de cette première période de l'année et nous amènera certainement à en faire évoluer d'autres au cours de l'année ; nous tâcherons néanmoins de respecter au mieux les menus proposés et, le cas échéant, de communiquer clairement pour informer chacun de la situation et des modifications.

Remarques sur la prestation :

A 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 / Commentaires
Les rénovations des espaces élèves sont appréciées. Sensation de davantage d'espace et d'une meilleure isolation acoustique.		Certains aménagements vont encore avoir lieu notamment au niveau des poteaux qui seront habillés en bois prochainement.
La levée des restrictions liées à la COVID et notamment le fait de pouvoir déjeuner avec les élèves d'autres classes	Le fait de déjeuner avec sa classe de façon imposée créait des temps de partage favorables à la cohésion de la classe.	La corbeille de fruits en salle sera remise en place prochainement. Concernant les repas imposés par classe, nous verrons prochainement car la remarque est intéressante.
Le retour de la table de troc		Nous allons voir pour la placer plus au centre de la salle
L'organisation globale	Les nouveaux meubles de tri des déchets ne sont pas forcément les plus fonctionnels et il y a beaucoup d'attente à ce niveau en fonction des horaires notamment par rapport à ces nouveaux meubles mais aussi à l'organisation de la société au niveau du débarrassage des plateaux	Nous allons modifier ces meubles de tri afin notamment que les déposes couverts soient plus accessibles. La société de restauration va voir avec les agents pour l'organisation au niveau de la plonge.
	Les élèves sont moins disciplinés que l'an dernier au niveau de l'espace d'attente couvert	Les personnels d'éducation vont être attentifs à ceci.

	extérieur et notamment pour les classes de 3 ^{ème}	
	Les ordres de passage établis posent des problèmes les mardis et jeudi pour les classes de 6 ^{ème} qui passent en dernier lors des services. Ils sont plus longs que les autres pour leurs choix ce qui leur laisse peu de temps pour déjeuner	Les habitudes sont généralement très rapidement prises et les passages se passent mieux après la Toussaint. La direction du collège précise néanmoins qu'ils vont regarder ce qu'il est possible de faire pour la rentrée.
L'avis des élèves est positif quant à la variété des plats proposés (menus) et notamment des légumes verts.	Les desserts sont parfois jugés répétitifs.	Nous allons veiller à ceci dans la composition des menus même si la relecture de ceux-ci ne fait ressortir spécialement cette remarque.
	Les menus ne sont pas toujours respectés avec beaucoup de modifications sur cette période.	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 (voir préambule)
Les plats sont globalement jugés appétissants par les élèves de la commission et leurs camarades (meilleurs que l'an dernier)	Certains élèves aimeraient davantage d'assaisonnement.	Les chefs cuisiniers vont prendre en compte cette remarque sur l'assaisonnement.
	Les quantités servies sont parfois jugées un peu faibles	Les chefs cuisiniers vont veiller à cette remarque mais il est vrai que l'on préfère resservir des élèves plutôt que d'augmenter les déchets alimentaires. La connaissance des élèves par les personnes au service au cours du trimestre va permettre de servir davantage ceux qui généralement demandent du rab.
Les produits frits proposés le lundi sont très appréciés (frites notamment)	Il est arrivé que des frites ne soient pas assez cuites ! Voir également pour varier la proposition de produits frits	Les chefs cuisiniers vont veiller à cette remarque
	Veillez à préparer 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. Ces assiettes sont trop haute pour certains.	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.

Les pains individuels sont appréciés	Trop de déchets de pains	Les pains individuels que nous avons proposés aux élèves sont en fait trop gros pour ceux-ci. Nous avons pris la décision de revenir sur du pain tranché tout en restant sur une qualité identique au pain individuel (pain type tradition contrairement à la baguette blanche proposée les années précédentes)
Le Salad'bar est apprécié		
	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	Les réglementations en vigueur nous interdisent les 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.
	Veiller aux réassorts en fonction des services afin que les élèves passant aux différents services puissent disposer que tous les plats proposés notamment sur les entrées et desserts.	Cette remarque va être prise ne compte par la société de restauration
	Il manque parfois des petites cuillères au 3 ^{ème} service. Les plateaux sont mouillés	Ces remarques vont être prise ne compte par la société de restauration
	La pression d'eau au niveau des fontaines est trop importante	Nous allons faire intervenir une société mais ceci avait déjà été contrôlé avant la rentrée.
RAPPELS AN DERNIER		
	Une pince est demandée pour le service du pain	
POUR RAPPEL : Une attention particulière doit être portée à certains élèves 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).
- 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 soulignés 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. 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 :

Les menus n'ont pas pu être étudiés à cette commission. Ils le seront par l'établissement et sont annexés à ce CR. 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 cette année scolaire :

- La première en dehors du menu de rentrée sera le repas Créole (durant la semaine du goût du 10 au 14 octobre et en lien avec le projet « Éco-labellisation »

Le calendrier de l'année scolaire 2022/2023

Chaque année, le fil conducteur du programme change. Pour 2022/2023, ce sera : LA CANTINA VOYAGEUSE ! Les convives feront plusieurs escales à la découverte des saveurs d'ailleurs. Découvrez le programme :



Un voyage initiatique pour découvrir les saveurs du monde !

11 TEMPS FORTS
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER
 <p>MENU DE RENTRÉE</p> <p>ALIMENTATION DURABLE À L'OCCASION DE LA SEM EUROPEENNE DEVELOPPEMENT DURABLE</p>	 <p>Semaine des saveurs AU MARCHÉ CRÉOLE</p>	 <p>TOUS AU STADE 2022</p> <p>COUPE DU MONDE DE FOOTBALL</p>	 <p>Joyeux Noël</p>	 <p>GALETTE NOUVEAU AN CHINOIS</p>
FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
 <p>CREPES</p>	 <p>AFRICA TOUR ESCALE EN AFRIQUE</p>	 <p>CHASSE AUX CHOCOLATS</p>	 <p>ENSEMBLE CONTRE LE GASPI</p> <p>JOURNÉE DE SENSIBILISATION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE</p>	 <p>California ESCALE EN CALIFORNIE</p>

11 TEMPS FORTS

- + 3 ESCALES
- + 5 CALENDAIRES
- + 2 TEMPS FORTS RSE
- + 1 EVENEMENT SPORTIF

Divers :

1 - Les visites des zones de production « de la livraison au service » auront au lieu entre le lundi 07 novembre et le lundi 21 novembre.

2 - Les animations « petit déjeuner équilibré » pour les classes de 6^{ème} et « sensibilisation à l'équilibre alimentaire » en 4^{ème} auront également lieu dans la période du premier trimestre.

3 – Un nouveau support de communication sur la restauration scolaire de notre établissement est disponible sur notre site internet et sera mis à jour chaque trimestre

Du nouveau à la rentrée
au restaurant de l'Institution du Sacré Cœur
Bonne rentrée



NOS ENGAGEMENTS PRODUITS

Une cuisine savoureuse, c'est avant tout des produits de qualité.

Associés à des recettes tendances au goût des jeunes. Nous entendons faire rimer authenticité, savoir-faire et partage.

Le chef, Julien Cournot et toute son équipe vous souhaitent une bonne rentrée.

PROGRAMME DES ANIMATIONS DE LA RENTRÉE 2022-2023

Septembre: ALIMENTATION DURABLE
 Octobre: à l'instar de Gusto
 Novembre: TOUS AVEC LES BLEUS EN 2022
 Décembre: Joyeux Noël

L'eau pastèque basilic

LA RECETTE

Préparation

- Nettoyer les fruits ainsi que les herbes aromatiques.
- Laisser le basilic en branches. Retirer les feuilles tachées.
- Tailler la pastèque en tranches puis en triangles. Laisser la peau de la pastèque.
- Verser le sucre dans le récipient.
- Ajouter l'eau au fur et à mesure pour que le sucre se mélange parfaitement.
- Ajouter la pastèque et les branches de basilic.
- Laisser infuser au froid à couvert toute la nuit.

Les ingrédients pour 100 portions.

Document confidentiel, propriété de SCOLAESTY COP - Tous droits réservés

Scolarest, nourrir la curiosité

4 – La nouvelle signalétique mise en place pour cette rentrée va être accentuée pour plus de visibilité

Projet Signalétique engagée

Un parcours convives responsabilisant

Signalétique stands - Panneaux suspendus

5 – Une enquête de satisfaction aura lieu fin novembre et sera à destination de tous les élèves déjeunant au self.

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le jeudi 08 décembre 2022 entre 16h15 et 17h30.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

S. Coffinet