COMPTE RENDU
COMMISSION DE RESTAURATION

Commission de restauration collège 23-24-01 du mardi 03 octobre 2023

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Marion HOAREAU COROMIN	Représentante élèves 6ème A	Mme ROCHETTE M	Gérant Scolarest
M. Luke JOBERT	Représentante élèves 6ème E	Mme DIDIER O.	Cheffe de secteur Scolarest
M. Pierre BILLARD CHOLUJ	Représentante élèves 5ème F	M. DUOT JF	Représentant APEL
Melle Lola TREHARD	Représentant élèves 5ème G	Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentante APEL
Melle Romy PASCAILLOU	Représentante élèves 4ème C	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
Melle Manuella KARCHER	Représentante élèves 3èmeC	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire ISC
		M. COFFINET S.	Directeur des services ISC

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Pauline ATGER	Représentant élèves 5ème A	Mme FERRARIS G	Représentante APEL
M. Taim ALSALAHY	Représentante élèves 5ème E	Mme CHAUVET M.	Représentante APEL
M. Thomas VIBET	Représentant élèves 3ème F	Mme LEMARCHAND M.	Représentante APEL

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.

Le contrat de prestation avec la société de restauration a été revu au regard du contexte économique actuel. Ainsi l'offre alimentaire du début de l'année 2023-2024 correspond, à minima, au détail ci-dessous :

- 100 % de viandes de bœuf labellisées Viande Bovine Française,
- 100% de volaille et porc français, en BBC ou label rouge,
- Nombre de viandes reconstituées limitées à 1 par semaine (nuggets, paupiettes, …),
- 20 % de viandes fraiches,
- 70 % de poissons en pêche bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ou MSC,
- 2 poissons frais par mois (sauf sur l'Ecole),
- 20 % de féculents issus de l'agriculture biologique, (hors pommes de terre),
- 25% 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,
- 100 % de produits laitiers bios ou en label « produits de la ferme »,
- 100 % des ovo-produits Bleu Blanc Cœur,
- 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 4 composantes avec les possibilités suivantes :

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

Exemple de menus à 4 composantes :

- Hors d'œuvre-Plat protidique-Légume ou féculent d'accompagnement- Dessert
- Plat protidique-Légume ou féculent d'accompagnement- Laitage ou fromage-Dessert

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 les commander. Ceci entraîne 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 des élèves sur la prestation :

Comme les années précédentes, 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 espaces de restauration élèves sont appréciées.		
Les personnels de la société de de restauration présents au service sont agréables.		
Les plats sont globalement jugés appétissants par les élèves de la commission et leurs camarades.	Les élèves aimeraient davantage de variété dans les féculents ; impression d'avoir toujours des pâtes. La semoule et le riz sont appréciés même si davantage de sauce est demandée.	**Nous allons veiller à ceci dans la composition des menus même si la relecture de ceux-ci ne fait pas ressortir spécialement cette remarque.**
	Idem pour les entrées jugées trop répétitives.	
	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.**
	Les élèves aimeraient des féculents en zone libre-service à volonté.	**L'établissement à créer cet espace « à volonté » afin que les élèves puissent se diriger davantage vers les légumes verts. Il n'est donc pas prévu de mettre des féculents à discrétion.**
La nouvelle « table de troc » ou « vitrine de troc » avec son emplacement au centre de la salle.		
Le « Salad'Bar » pour les journées ou les entrées sont proposées.		
La corbeille de fruits à disposition en salle.	Il manque parfois des fruits et certains d'entre eux ne sont pas appétissants voir passés.	**La société va veiller à ce que les fruits proposés ne soient pas trop murs.** **La direction précise que le nombre de fruits proposé en libre-service et en complément du dessert est limité et qu'il peut y avoir un manque ; il est également demandé à la société de restauration de proposer l'ensemble des fruits au niveau de l'espaces libre-service et non pas une partie avec les desserts.**
Les glaces ont été appréciées.	Mais certaines étaient déjà fondues lorsque les élèves les ont pris.	**Nous allons voir avec la société de restauration comment procéder.**
	Les ordres de passage établis ne sont pas respectés et le temps d'attente est parfois très long ce qui laisse peu de temps pour déjeuner.	**Les habitudes sont généralement très rapidement prises et les passages se passent mieux après la Toussaint.** **Une information auprès de certaines classes notamment de 3ème est peut-être à faire afin que ceux-ci fassent leurs choix plus rapidement.**
	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 règlementations 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	**Cette remarque va être prise ne compte par la société de restauration**

	passant aux différents services puissent disposer de tous les plats proposés notamment sur les entrées et desserts.	
	Les couverts sont souvent sales, Les verres également, Les plateaux sont mouillés.	**Ces remarques vont être prise ne compte par la société de restauration. Concernant les couverts, ce qui avait été mise en place (trempage) va l'être à nouveau fait car ce n'est pas fait actuellement ; de plus l'affichage et le bac à couverts sales (car ceci peut arriver) va être remis en place.**
	L'emplacement des verres est à revoir et à rapprocher de la rampe.	**Ceci va être fait dès que possible.**
		Les élèves souhaiteraient que des burgers végétariens puissent être servis. A voir.
	Les quantités sont parfois jugées insuffisantes.	**La société de restauration va veiller à ce point.**

Remarques de l'association des parents d'élèves

Les représentants de l'APEL précisent avoir reçus de nombreux courriers et messages de parents par rapport à la prestation globale mais surtout par rapport aux 3ème services et à la proposition de plats sur ce service. Les réassorts ne sont pas faits correctement et toutes les propositions ne sont pas forcément disponibles (même pour le plat protidique).

Une nouvelle fois, les propositions de menus ne sont pas parvenues à l'APEL pour analyse avant la commission (ce fut déjà le cas avant la rentrée).

La direction de l'établissement ne peut qu'abonder dans le sens des remarques de l'APEL et demande à la société d'apporter une attention particulière à ces remarques.

D'un autre côté, la direction de l'établissement souhaite rappeler 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).**
- **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 :

*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 gouter 10 % et le diner 30 %.***

Étude des menus :

Les menus pour la période allant de début novembre aux congés de noël n'ont pas pu être étudiés à cette commission. Ils le seront par l'établissement et transmis aux membres de la commission ultérieurement.
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 boite aux lettres du château à l'attention de M. COFFINET.

Animations 2023-2024 :

Ci-dessous les animations prévues pour cette année scolaire :

Divers :

1 - Les visites des zones de production « de la livraison au service » pour les classes de 6ème seront reconduites. Le calendrier sera défini au retour des congés de Toussaint.

2 - Les animations « petit déjeuner équilibré » pour les classes de 6ème et « sensibilisation à l'équilibre alimentaire » en 4ème auront également lieu cette année encore. Dates à définir

3 – Sur proposition des élèves de 3ème l'an dernier, un système de tri participatif va être mise ne place au self collège durant les congés de noël. Une présentation dans les classes au collège pourrait être organisée dès la rentrée et assurée par les élèves volontaires de la commission.

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le <u>mardi 05 décembre 2023</u> entre 16h15 et 17h30.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

S. Coffinet

ISC Institution du Sacré-Cœur La Ville du Bois 91620