# COMPTE RENDU
# COMMISSION DE RESTAURATION

## Commission de restauration collège 23-24-02 du mardi 05 décembre 2023

**Présents :**

| Nom | Fonction / classe | Nom | Fonction / classe |
|---|---|---|---|
| Melle Marion HOAREAU COROMIN | Représentante élèves 6ème A | Melle Romy PASCAILLOU | Représentante élèves 4ème C |
| M. Luke JOBERT | Représentante élèves 6ème E | Melle Manuella KARCHER | Représentante élèves 3èmeF |
| Melle Pauline ATGER | Représentant élèves 5ème A | Mme ROCHETTE M | Gérant Scolarest |
| M. Taim ALSALAHY | Représentante élèves 5ème E | Mme DELPOUVE S. | Directrice collège ISC |
| M. Pierre BILLARD CHOLUJ | Représentante élèves 5ème F | Mme MESLIN V. | Éducatrice de vie scolaire ISC |
| Melle Lola TREHARD | Représentant élèves 5ème G | M. COFFINET S. | Directeur des services ISC |

**Absents :**

| Nom | Fonction / classe | Nom | Fonction / classe |
|---|---|---|---|
| M. Thomas VIBET | Représentant élèves 3ème C | Mme FERRARIS G | Représentante APEL |
| Mme DIDIER O. | Cheffe de secteur Scolarest | Mme CHAUVET M. | Représentante APEL |
| M. DUOT JF | Représentant APEL | Mme LEMARCHAND M. | Représentante APEL |
| | | Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L. | Représentante APEL |

---

**Avant-propos :**

Pour rappel, le contrat de prestation avec la société de restauration a été revu pour cette année 2023-2024 ; Ceci au regard du contexte économique actuel. Ainsi l'offre alimentaire 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 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 :

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 plats proposés sont jugés bon voir très bons par les élèves. | Il y a cependant quelques remarques sur la prestation (voir ci-dessous) et une remarque sur une diminution de la qualité gustative par rapport aux années précédentes | |
| | Les élèves souhaiteraient, dans la globalité, moins de repas végétarien ; 2 repas par semaine étant jugés trop importants.<br>A contrario certains élèves aimeraient développer cette offre | **L'établissement répond à une obligation mais aussi à une tendance actuelle en proposant un repas végétarien par semaine. Il y a par contre une confusion entre ce repas végétarien et la journée « Pastas Bar » mise en place l'an dernier. Le fait de varier les jours ou ces repas sont proposés semble semer le trouble dans l'esprit des convives et nous reviendrons à l'organisation de l'an dernier avec un repas végétarien le mardi et une journée « Pastas Bar » le jeudi. Concernant cette dernière, l'établissement discute actuellement avec la société de restauration car l'offre ne correspond pas à ce qui était attendu. Il est impératif de la faire évoluer afin que la proposition de plats à base de pâtes soit vraiment ressentie par les élèves comme une prestation différentes et attirante.** |
| | Certains élèves trouvent que les pâtes sont répétitives et souhaiteraient davantage de diversité. | **Le fait d'avoir mis en place cette journée spécifique ajoute à ce sentiment. Un travail sur les autres** |

| | | |
|---|---|---|
| | Ils aimeraient aussi que soit parfois proposé des pâtes bolognaises. | **féculents proposés est impératif lors de l'élaboration des menus.** |
| | Parfois quelques problème de cuisson (semoule) et pâtes avec trop d'huile | **La société de restauration prend en compte cette remarque** |
| | Les élèves souhaitent majoritairement plus de frites | **Nous avions, l'an dernier ainsi que lors de la première commission 23-24 eu des demandes afin de faire varier les produits frits. Nous retrouverons à partir de janvier des produits frits à minima un lundi sur deux en ayant une attention particulière sur les frites.** |
| | L'assaisonnement des plats est parfois trop important que ce soit pour les sauces accompagnant les féculents qu'au niveau du sel notamment pour les soupes. | **Cette remarque également été remontée par les adultes notamment pour le sel (à l'école aussi de la part des élèves). La société va faire attention à ce point.** |
| | Les élèves ont dans l'ensemble l'impression que les entrées et laitages sont trop répétitifs et demandent plus de variété. | **L'étude des menus ne fait pas ressortir ce point mais nous allons être vigilent.** |
| | Est-il possible d'installer un affichage afin de bien différencier les potages proposés et les sauces.<br>Peut-on affiché la recette de la soupe ? | **Il y a un affichage en place pour les soupes. Le détail de celle-ci est affiché sur les menus. Nous allons voir avec la société pour la recette complète.** |
| | Il y a une demande pour que soit proposé des repas hallal. | **Nous proposons deux choix de plats protidiques et d'accompagnement par jour. Au même titre que les demandes de l'an dernier sur des repas vegan, nous ne pouvons pas répondre favorablement à ce type de demandes.** |
| | Certains élèves aimeraient davantage de mousse au chocolat blancs et de mousse au chocolat noir (industrielle) en dessert | **Ces mousses sont proposées dans les futurs menus. L'établissement demande à la société de restauration des desserts maisons et les mousses le sont généralement. A voir.** |
| | Les élèves préfèrent les yaourts nature sucrés plutôt que ceux proposés sans sucre. | |

| | | |
|---|---|---|
| | | **La mise en place des yaourts nature non sucrés était une demande de l'établissement mais, au regard des remarques à l'école et au collège, ceux-ci seront désormais sucré. Des fromages blancs nature seront toujours proposés** |
| | Les menus ne sont pas toujours respectés avec beaucoup de modifications sur cette période.<br>Depuis la rentrée il n'y a même plus les menus affichés tous les jours (la direction ajoute que les écrans d'affichage ne sont pas allumés).<br>Il y a même parfois de propositions de plats protidiques différentes entres les services et ne corresponds pas aux menus. | Comme nous l'avions précisé en préambule, nous connaissons beaucoup de problèmes de livraison et ceci s'accentue 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.<br>**Il est également expressément demandé que les menus soient transmis à l'avance comme convenu afin qu'ils soient analysés et transmis aux familles.** |
| | Le plat principal, bien que chaud au moment du service est parfois froid quand les élèves le mangent. | **Des micro-ondes sont à disposition.** |
| | Les élèves aimeraient des repas à thème tous les mois avec notamment de la musique. | **Des repas à thème ou des animations sont déjà prévus mensuellement.** |
| Les personnels présents au service sont agréables. Cette remarque est revenue plusieurs fois pour des classes et niveaux différents. | | **Merci à la société de faire remonter cette remarque aux personnes concernées.** |
| | Il y a beaucoup de remontées sur des problèmes de réassorts sur les deuxièmes et troisièmes services ; pas seulement au niveau des denrées mais aussi au niveau des couverts. | **Il est impératif que la société de restauration traite ce problème qui a déjà été remonté par l'établissement et qui semble pouvoir être traité assez facilement.** |
| | Beaucoup de remarques concernant les portions trop petites que ce soit pour les entrées, desserts ou plats protidiques | **La société de restauration prend note de ces remarques et va veiller à ces points concernant les quantités qui se doivent impérativement de respecter à minima les recommandations pour le repas principal de la journée. Une attention doit également être portée à la morphologie des élèves car celle-** |

| | | |
|---|---|---|
| | | **ci peut être complètement différentes entre les élèves et les recommandations nutritionnelles sont les mêmes pour tous les collégiens.** |
| | Il est demandé du rab pour l'ensemble des accompagnements et plats protidiques. | **Il y a des légumes à discrétion en salle et du rab servi au niveau de la zone de servie pour les féculents. L'établissement a la volonté de proposer davantage de légumes verts et ne souhaite pas que les féculents soient à disposition des élèves. D'un autre côté, il n'est pas possible de proposer le plat protidique à discrétions. Comme précisé plus en amont, une attention doit également être portée à la morphologie des élèves.** |
| | Les plateaux toujours mouillés même si on peut noter un mieux sur ce point. | |
| | Il y a de gros problèmes de nettoyage de la vaisselle que ce soit les plateaux, verres, verrines ou couverts. | Un lave-vaisselle complémentaires pour les verres et couverts va être mise ne place durant les congés de Noël afin de facilité le travail des personnes en poste et gagner du temps. Les process doivent impérativement être revus avant le changement. |
| La mise en place du chariot double plateau pour les élèves ayant des béquilles est appréciée. | Même si il n'est pas toujours remis en place pour les élèves arrivant. | **Nous allons voir ceci avec les éducateurs.** |
| Le réglage des fontaines à eau est efficient et apprécié. | Même si certains aimeraient davantage de pression | |
| | Les élèves ont eu des demandes afin que leurs camarades de 5eme puissent aussi manger au 3eme service - Non | **La direction estime que le temps d'attente entre le petit déjeuner (parfois pris très tôt) et un déjeuner à 13h00 serait trop important pour des élèves de 12 ans. Cette demande ne sera pas acceptée.** |
| | Certains élèves au collège ont faim à la récréation et demande accès à la cafet. | **La cafétéria ne sera pas ouverte pour les collégiens mais une étude pour la mise en place de distributeurs fruits et de barres de céréales va être réalisée.** |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| Les locaux sont jugés agréables et plutôt propres. | | |
| Les ordres de passage sont davantage respectées et l'organisation plus efficiente. | Il y a cependant des remarques par rapport au fait que les élèves arrivant un peu en retard par rapport au passage de leur classe ne peuvent plus passer immédiatement. | **Les horaires de passages doivent être respectés impérativement.** |
| | Le temps de repas est parfois un peu court. | |
| | Il y a des bousculades dans la salle au niveau de la zone de self-service. | **Les personnels en salle vont porter une attention à ce point.** |
| | Certains élèves trouvent qu'il y a beaucoup de bruit dans la salle. | **Des travaux d'isolation acoustique ont été réalisés il y a 3 ans et les conditions sont bien meilleures depuis. Un acousticien doit venir pour les salles de sports et nous ferons des mesures au niveau du self également.** |
| | Les tables sont parfois sales après le passage des premiers élèves. | **Les personnels présents en salle vont essayer de porter une attention à ceci afin de demander aux élèves de ramasser leurs déchets.** |
| | | **Les élèves de la commission se proposent de passer dans les classes pour présenter la commission de restauration.**<br>**Ceci peut-être cumulable avec le passage prévu pour présenter la mise en place du tri des déchets. Merci aux membres de la commission pour leur implication et cette proposition.** |
| | Des verres plus grands sont demandés. | **Nous allons voir ceci.** |
| | | |
| | | |

## Remarques de l'association des parents d'élèves

Les représentants de l'APPEL, bien que n'ayant pas pu être présents à cette deuxième commission, ont contacté l'établissement en amont afin de faire remonter leurs remarques.
Ils précisent, comme pour la première commission, avoir reçus des messages de parents par rapport aux réassorts au niveau des entrées, laitages et desserts. Ces problématiques n'existent pas seulement au 3ème 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 les années précédents et en début d'année).**

**La direction de l'établissement ne peut qu'abonder dans le sens des remarques de l'APEL et des élèves 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 25 %, le gouter 5 % et le diner 30 %.***

***Nous estimons nécessaire, au regard des échanges avec les membres de la commission, d'insister sur l'importance du petit-déjeuner dans l'équilibre nutritionnel de la journée et en particulier pour les adolescents qui ont davantage tendance à oublier l'importance de celui-ci.***
*En effet, Le petit-déjeuner est souvent négligé chez beaucoup d'adolescent. C'est pourtant* ***l'âge auquel les besoins énergétiques sont les plus importants : croissance, osseuse, développement de la masse musculaire...***
*Les besoins énergétiques passent à* ***2500 calories par jour****, il est donc capital à l'adolescence de donner à son corps les moyens de grandir.*
***Le petit déjeuner doit représenter au moins 25% des apports énergétiques de la journée et seulement 50% des adolescents consomment un petit déjeuner chaque matin.***
*Le petit déjeuner est la* ***première douceur de la journée****, un temps à part qui permet à l'ado de faire la transition entre son monde, la maison et le monde extérieur. Le petit déjeuner permettra à l'élève de se préparer à la journée qui l'attend.*
*Le petit déjeuner doit permettre de* ***reconstituer ses réserves pour lui éviter les coups de fatigue, les fringales dans la matinée et de rester en forme toute la journée.***

## Étude des menus :

Les menus pour la période allant de début janvier aux congés d'hiver n'ont pas pu être étudiés dans leur ensemble faute de temps ; les élèves devant partir. Ils le seront par l'établissement et transmis aux membres de la commission ultérieurement.
En cas de remarques complémentaires, merci aux membres de la commission 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.

## RAPPEL : 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. Elles auront lieu après le retour des congés de Noël et le calendrier établi avec le BVS collège.

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 vidéo a été réalisée par Mme MESLIN et deux élèves de la commission de l'an dernier actuellement au lycée ; une présentation dans les classes au collège sera organisée sur la dernière semaine de décembre et assurée par les élèves volontaires de la commission. Un grand merci à eux.**

**Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le <u>jeudi 08 février 2024</u> entre 16h15 et 17h30.**

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

ISC Institution du Sacré-Coeur La Ville du Bois 91620

S. Coffinet