



COMMISSION DE RESTAURATION DU MARDI 23 OCTOBRE 2012

➤ **PRESENTS :**

Mme. CABRELLI K.	Représentante APEL
Mme. DE CARVALHO M.	Représentante APEL
M. FORESTIER A.	Société Scolarest – Responsable de site
Mme. MESLIN V.	Personnel d'éducation ISC
M. DUBOIS Th.	Directeur adjoint ISC
M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Mlle. CORNEC C.	Représentante élève 4 ^{ème} B
Mlle. DELCROIX C.	Représentante élève 4 ^{ème} G
M. CHICHE G.	Représentant élève 6 ^{ème} A
M. LARVOR P.	Représentant élève 6 ^{ème} D
M. MEHRAIN A.	Représentant élève 5 ^{ème} F

➤ **ABSENTS :**

M. GERARD V.	Société Scolarest – Responsable de secteur
Mme. DUTERQUE S.	Société Scolarest – Diététicienne
Mme. CORNEC P.	Représentante APEL
Mlle. GREGOIRE S.	Représentante élève 6 ^{ème} E

➤ **PROCHAINE REUNION : Mardi 18 décembre 2012**

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 et de l'association des parents d'élèves; les représentants de la société de restauration et de l'établissement étant les mêmes que l'an dernier ainsi que la majorité des représentants des élèves.

La communauté éducative de l'ISC souhaite la bienvenue à ces élèves et aux nouveaux membres de la commission restauration de l'APEL.

Malheureusement, pour cette première commission de restauration, nous n'avions pas de représentant du niveau 3^{ème} du collège et certains membres de la société de restauration étaient absents. Il est important pour notre établissement et pour la qualité et l'évolution de notre service de restauration que les différents acteurs de ces commissions soient présents ; ceci afin que les différentes réunions que nous avons au cours de l'année aient un lien entre elles et que l'on puisse construire des échanges productifs.

Nous tenons particulièrement à remercier les personnes, et notamment les représentants des élèves, qui étaient présents à ce premier rendez-vous de l'année scolaire 2012-2013.

REMARQUES SUR LA PRESTATION :

RESTAURANT SCOLAIRE

Les premiers échos que nous avons pu avoir en ce début d'année scolaire sont plutôt positifs notamment de la part des nouveaux élèves qui jugent de la prestation offerte en comparaison avec ce qu'ils ont connu précédemment.

Très peu de remarques négatives ont été faites par les élèves ou encore à l'Association des Parents d'Elèves ; encore moins directement à l'ISC durant cette période de rentrée scolaire.

Les élèves font tout de même état de quelques problèmes bien que l'avis général soit plutôt positif et même très positif sur certains points.

Nous pouvons relever les problèmes suivants :

⇒ *Il y a, à nouveau et comme l'an dernier en début d'année, un problème au niveau du nettoyage des couverts. Il en est de même pour les plateaux qui sont parfois encore sales ou humides. Il n'y a aucun dysfonctionnement à noter au niveau du lave-vaisselle. Une vérification va être effectuée pour savoir si les consignes au niveau du temps de passage à la laverie sont respectées ; à savoir ne pas trop remplir les bacs couverts avant de les mettre au lave-vaisselle et respecter les temps de lavage et séchage du cycle sans forcer les passages afin que ceux-ci soient plus rapides.*

Les élèves nous font remarquer qu'il y a aussi un problème au niveau de l'accès aux cuillères à dessert. La société de restauration va traiter cette remarque immédiatement et une étude pour un nouveau système de distribution des couverts va être menée.

⇒ *Un dysfonctionnement de l'une des deux fontaines à eau à été noté par les élèves et celle-ci va être réparée pendant les congés de la Toussaint.*

⇒ *Certains établissements proposent apparemment un espace « d'échange » où les élèves n'ayant plus faim peuvent déposer leurs laitages ou desserts afin que d'autres puissent en profiter. Cette proposition avait été faite l'an dernier et va être étudiée mais il sera nécessaire d'avoir une table réfrigérée pour ces laitages ou desserts. Nous en reparlerons lors de la prochaine commission.*

⇒ *D'autres remarques plus axées sur les plats proposés ont aussi été faites par les élèves dont :*

- *Certains élèves font part d'un problème sur l'assaisonnement de certains plats ou sur le mode de préparation de ceux-ci et notamment des petits pois ou encore de la purée ou la polenta. Il est difficile de cuisiner des plats au goût de tous les convives et l'assaisonnement est volontairement très léger. Des condiments sont mis à disposition des élèves (et adultes car le système est le même) afin que l'assaisonnement soit fait directement par le convive.*
- *A noter également une remarque sur les pizzas qui n'étaient pas assez chaudes bien que très bonnes.*
- *Les nouveaux élèves nous font part d'un problème de quantité produite notamment pour les élèves qui arrivent en fin de service. Il est compréhensible que certaines entrées ou certains laitages ou desserts ne soient plus disponibles en toute fin de service car étant donné que nous proposons 4 entrées au choix, nous ne proposons pas 800 quantités de chaque entrée ; il en est de même pour les laitages ou desserts. A noter que M. Forestier apporte une attention toute particulière à ce qui est proposé ; ainsi lorsque qu'il a la certitude qu'un plat attirera plus d'élèves (notamment certains desserts) il veille à en proposer davantage.*

- *Les élèves nous demandent aussi s'il est possible de varier davantage les entrées car ils retrouvent tous les jours de la salade verte. L'établissement propose chaque jour 4 entrées au choix avec obligatoirement une salade imposée à la société de restauration. M. Forestier nous fait savoir qu'il sera attentif au fait de varier plus souvent les types de salades en proposant des variétés différentes.
D'un autre côté, et toujours au niveau des salades, certains élèves souhaiteraient que l'on propose des salades type « salade du chef » comme au self Lycéens ou à la cafétéria. Nous verrons si ce type de prestation peut être proposé en fin d'année et sous quelle forme car ces « salade du chef » composent parfois l'essentiel du déjeuner de nos lycéens du fait de leur consistance.*
- *D'autres remarques, cette fois positives, ont été faites aussi bien par les nouveaux élèves que par ceux fréquentant déjà le restaurant scolaire les années précédentes. Ainsi, nos collégiens ont particulièrement apprécié les lasagnes, nuggets, pizzas, certains desserts, le fait de pouvoir se resservir, la nouvelle signalétique et décoration, les repas à thèmes (bien qu'ils aimeraient en avoir plus souvent !)...*

D'un autre côté, M. FORESTIER gérant de notre site pour la société de restauration nous fait remarquer que la présence d'éducateurs dans la salle se fait moins ressentir que les années précédentes. L'encadrement des élèves va être renforcé dans les plus brefs délais et une sensibilisation sur ce thème va être faite.

La Direction de l'établissement a abordé, lors de cette première commission, sa politique en termes de composition des menus et d'équilibre alimentaire des repas, nécessaire à tout élève de collège et à tout adolescent. Nous sommes, en effet, bien conscients que les menus proposés ne sont parfois pas au goût de tous les élèves fréquentant notre restaurant scolaire mais 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.

Ainsi, nous travaillons en collaboration avec la diététicienne de la société Scolarest et son gérant sur site, M. Forestier, afin que les différents **menus proposés par la société de restauration respectent un équilibre nutritionnel** et des grammages précis par type de plat. 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. **A noter que le déjeuner apporte idéalement 40 % du total énergétique, le petit-déjeuner 20 %, le goûter 10 % et le dîner 30 %.**

Concernant l'importance du petit-déjeuner et la composition idéale de celui-ci, une rencontre va être organisée entre tous les élèves de 6^{ème} et la diététicienne de la société de restauration autour d'un petit-déjeuner et ce avant les congés de Noël.

Nous allons maintenant aborder les différents repas à thèmes prévus pour cette année scolaire.

ANIMATIONS PREVUES POUR L'ANNEE SCOLAIRE 2012-2013 :

PERIODE	REPAS SPECIAUX	ANIMATIONS
Septembre	Repas sur le thème des Pommés (septembre mois de la pomme)	
Octobre	Semaine du Goût	
Novembre		Repas Auvergnat
Décembre	Repas de Noël	
Janvier	Galette des Rois	Repas Basque
Février	Chandeleur	Repas spécial au choix des élèves membres de la commission (sur le thème d'une couleur ou autre)
Mars		Repas Irlandais
Avril		Repas des Indes
Mai		USA
Juin	Repas de la mer	

Concernant le repas spécial au choix des élèves membres de la commission (sur le thème d'une couleur ou autre), nous devons impérativement aborder ceci lors de la prochaine commission.

ETUDES DES MENUS DU 12/11/2012 AU 21/12/2012 :

L'étude des menus proposés par la diététicienne de la société Scolarest pour cette période n'a pas donné lieu à des remarques particulières si ce n'est la non présence des lasagnes !!! Nous les ajouterons en lieu et place de pâtes.

DECOUVERTE DE LA ZONE DE PRODUCTION

Nous organisons, depuis trois ans, une visite de la zone de réception et de production du restaurant scolaire avec les élèves des différentes classes de sixième. Ces visites auront lieu à partir de la semaine de la rentrée de novembre et ont pour but d'expliquer aux élèves le fonctionnement de notre restaurant scolaire et de l'importance du respect des normes d'hygiène en restauration. Ils auront donc l'occasion de se rendre compte comment sont préparés les repas qui leurs sont servis.

RAPPEL : LA PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION AURA LIEU LE MARDI 18 DECEMBRE 2012 ENTRE 16H15 ET 17H45.

MERCI A TOUS POUR VOTRE PRESENCE ET VOTRE PARTICIPATION.