



Vendredi 22 avril 2022– Commission n°2021-2022-01

Présents :

Prénom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Pierre	Représentant élèves CM2	M. Barrat R.	Chef d'établissement
Angèle	Représentante élèves CM2	Mme. VILARINO C.	Gérante Scolarest
Clémentine	Représentante élèves CM2	M. JEANNEL B	Chef Scolarest
Victorine	Représentante élèves CM2	Mme ROYOL F	Représentante APEL ISC Primaire
Alexandre	Représentant élèves CM1	Mme MARTIN-JAMELIN A	Représentante APEL ISC Primaire
Shanel	Représentante élèves CM1	Mme Vincenot Ch.	
Noémie	Représentante élèves CM1	M. Coffinet S.	Attaché de gestion ISC
Loucas	Représentant élèves CE2		

Préambule :

Pour cette première commission de restauration de l'école Notre-Dame, nous avons 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 représentants des élèves et de l'APEL. Nous souhaitons la bienvenue à ces élèves et les remercions pour leur implication.

Mme VILARINO, Gérante de notre site pour la restauration va 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. Elle sera remplacée par M. COURNUT Julien qui n'a pas pu être présent et qui sera le futur gérant de notre site pour la société Scolarest à compter du retour des congés de Pâques.

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.

Afin d'informer l'ensemble des participants (et de nos futurs lecteurs...), il nous semble important de présenter ce qui est demandé au niveau du cahier des charges de la restauration pour notre établissement, que ce soit pour l'école, le collège ou le lycée.

Nous avons introduit le Bio à chaque repas en 2015. Lors de la rentrée 2018-2019, notre offre a de nouveau évolué en poursuivant une **logique de développement durable, d'équilibre et de qualité alimentaire**, nous retrouvons donc dans nos assiettes des produits aux caractéristiques suivantes :

- - 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 (proposé au collège et lycée),
- 1 potage proposé chaque semaine entre les mois de novembre et mars (proposé au collège et lycée),
- 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).

Remarques des élèves sur la prestation :

Remarques	Commentaires établissement
Les élèves voudraient avoir des frites ou produits frits plus souvent. 1 fois par semaine comme c'est le cas au collège car ceci est très apprécié	Les établissements scolaires ont des obligations à respecter concernant le nombre de produits frits servis aux élèves (1 fois tous les 20 repas) et nous ne pouvons pas proposer ce type de produits trop souvent notamment par rapport à l'équilibre alimentaire. Ceux-ci sont déjà proposés 1 fois tous les 10 repas afin de faire plaisir aux élèves.
Les élèves aimeraient davantage de repas à thèmes	Ce point va être vu très rapidement avec la société de restauration mais il nous faudra aussi prendre en compte le fait que certains élèves ont du mal avec l'originalité de certains plats (voir plus haut). Un programme d'animation sera certainement proposé rapidement.
Les menus ne sont pas toujours respectés avec beaucoup de modifications sur cette période.	Comme nous l'avions précisé en préambule, nous connaissons beaucoup de problèmes de livraison 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.
Il est demandé de pouvoir être resservi plusieurs en rab	Ceci est compliqué. M. JEANNEL (Bastien), le chef cuisinier connaît bien les élèves et y apporte déjà une attention particulière.
Proposer plusieurs choix de plats.	Le temps de repas doit avant tout permettre aux élèves de couvrir leurs besoins énergétiques. Il doit également être pour chaque élève un moment de convivialité et de plaisir mais aussi d'éducation alimentaire. La restauration scolaire se doit en effet de participer à la couverture de ses besoins et à l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires. En primaire, les enfants commencent à manger comme les adultes mais ce repas se doit d'être un temps d'éducation au goût qui passe par l'exemple mais aussi par l'apprentissage. C'est pourquoi nous avons fait le choix, comme la grande majorité des établissements d'un repas unique.

Les repas végétariens ne sont pas forcément appréciés.	Tous les établissements ont l'obligation de servir un repas végétarien par semaine aux convives.
Les élèves aimeraient davantage de variété dans les poissons proposés	Cette proposition est retenue et le chef de cuisine va voir pour mettre ceci en place dès que possible notamment en remplaçant le lieu noir pas du saumon de temps en temps.
Les élèves demandent des sauces telles que le ketchup ou la mayonnaise.	La réglementation en restauration scolaire nous interdit ce type d'accompagnement. Peut-être envisageable lors d'un repas spécifique.
Certains élèves font remarquer que l'assaisonnement n'est pas toujours au goût de tous	Il est difficile de préparer des plats qui plairont à tous. Bastien est très sensible à ceci et continuera à y porter beaucoup d'attention.
Certains plats sont apparemment froids	Bastien va veiller à ceci. Il est envisagé le changement du bain-marie servant pour la distribution (remplacé par une plaque vitro)
Certains élèves manquent de temps pour déjeuner du fait, notamment, des protocoles sanitaires en place. Surtout au deuxième service.	Il est vrai que le temps pris pour la désinfection des mains prend sur le temps de repas mais est obligatoire dans le contexte actuel. L'attitude de certains qui font de ce temps de repas davantage un moment ludique et surtout d'échanges avec les camarades fait aussi que le temps pour manger est moins important. Une sensibilisation sera faite pour rappeler les priorités du temps de repas
Certains élèves chahutent pendant le repas ce qui entraîne beaucoup de bruit.	L'éducatrice présente (Ana) doit effectivement intervenir très souvent pour demander plus de calme. Concernant le bruit, les cloisons, le sol, les tables et le plafond ont été choisis avec des revêtements acoustiques pour réduire au maximum le bruit. L'acquisition de claustres acoustiques notamment pour séparer les espaces maternelle et élémentaire a été faite mais ceci n'est encore pas suffisant. Ce point va être étudié par la direction.
Les tables et les chaises 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.
Les élèves aimeraient pouvoir manger avec des élèves d'autres classes	L'organisation des passages et le contexte sanitaire actuel (même si il s'est amélioré) ne permettent pas ceci.
Certains élèves souhaitent nettoyer la salle après les services (mais aussi des salles de classe !)	L'initiative est à souligner... Merci à ceux-ci. M. BARRAT précise que ceci est mis en place.
Dans la globalité les élèves signalent qu'ils apprécient la prestation et que les personnels de restauration sont vraiment très bien avec eux (mention spéciale à Bastien).	

Remarques des représentants des parents d'élèves sur la prestation :

Même si l'avis général est plutôt positif, les parents d'élèves ont reçu des retours sur la prestation faisant ressortir quelques problématiques et questionnements :

- Les temps d'attente sont trop longs pour certaines classes
- La composition des repas pourrait être repensée afin de plaire davantage aux élèves
- Les repas ne sont pas toujours équilibrés
- Les quantités sont jugées bonnes.

Ces remarques vont être traitées par la direction de l'établissement et des améliorations seront apportées. Il est important de faire un point dès la rentrée avec le nouveau gérant et M. Jeannel sur ces points.

Une remarque a également été faite concernant le prix des repas qui est identiques pour les élèves de maternelle et d'élémentaire alors que les quantités sont différentes.

La direction de l'établissement a fait le choix d'uniformiser le prix du repas sur l'ensemble du primaire. Les élèves de maternelle sont censés manger moins que ceux de l'élémentaire mais ce n'est pas forcément le cas. De plus trois personnes (les ASEM) sont rémunérées pour encadrer les 65 élèves de maternelle durant leurs repas alors qu'une seule est présente pour les 220 élèves d'élémentaire. Le coût d'un repas en maternelle est en fait plus important en maternelle qu'en élémentaire contrairement à ce qui est pensé.

Étude des menus :

Pas de remarques particulière sur les menus même si certaines évolutions vont avoir lieu avec notamment l'incorporation de saumon plutôt que du lieu noir que revenait fréquemment.

Les lasagnes aux légumes sont aussi plébiscitées.

Des viandes rôties seront aussi remplacées par des sautés.

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 M. BARRAT ou de Mme DORÉ.

Les dates des prochaines commissions de restauration pour l'école sont à définir ainsi que la fréquence de celles-ci.

Il est pour l'instant convenu que ces commissions se dérouleront en deux temps ; 45 à 60 min d'échanges avec les élèves suivis d'un second temps avec l'association des parents d'élèves.

Nous reviendrons vers vous très rapidement à ce sujet et notamment en préparation de la prochaine année scolaire.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

Nous en profitons pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année.