

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBÉE – 21 Mai 2021

Représentants le collège :

Mr Chaput	Directeur collège Bobée
Mr Morel	Directeur adjoint
Mr Boulanger	Vice-président d'OGEC
Mme Maillot	Vice-présidente d'OGEC
Mme Mallet	Parent d'APEL
Mme TALADUN-CHAUVEL	Parent d'APEL
Mr Lecointre	Responsable des Educateurs

Représentants Sodexo :

Mme Bougant	Responsable de Site
Mr Sauvageot	Responsable Régional
Mr Quibel	Second de cuisine

Représentants les élèves :

Délégué 5èE	Mr Cuvelier Loic
Délégué 6èA	Mlle Persidat Nylah

DEMANDES	RÉPONSES
Les Féculents sont trop secs, pas de Sauce.	Nous serons vigilants sur le maintien en température afin que les féculents ne sèchent pas et à les accompagner de sauce. Cependant n'hésitez pas à demander !
Fréquence des plats Végétariens	La fréquence est passée à deux plats végétariens par semaine à la suite de la dernière commission de novembre 2020.
Affichage du poids des déchets	Le résultat des déchets est actuellement affiché au mois, sur votre demande il passera à la quinzaine.
Plus de Pain	Au vu de la conjoncture Covid 19, une personne de service supplémentaire est dédiée à la distribution des rondelles de pain. Deux rondelles sont proposées aux élèves. L'élève doit demander une rondelle supplémentaire lors de son passage car il n'est pas possible de se relever en raison du protocole Covid.
Faire son menu « personnel » à l'avance via le site du collège.	Cela n'est pas possible à organiser car nous travaillons en amont (10 jours) sur des menus et des commandes de matières premières. De plus, réaliser des menus « personnalisés » suite à des desiderata exprimés quotidiennement sur le site internet, par

	<p>840 convives par jour semble irréaliste. Toutefois, il est rappelé que les menus sont toujours en ligne sur le site internet du collège le jeudi ou le vendredi de la semaine précédente (avec des mentions sur les allergies et autres données si création d'un espace sur « Sohappy » – voir la page restauration du collège)</p>
<p>Plus de Fromages à la coupe</p>	<p>Une commande sera effectuée fin mai, afin de disposer de davantage de coupelles pour présenter plus de fromages à la coupe.</p> <p>En effet, avec le protocole covid les parts de fromages doivent être disposées dans des coupelles individuelles afin qu'il n'y est pas de contact possible entre les tranches par les convives lors de la constitution de leur plateau repas. Il est précisé que des fromages en barquette plastique individuelle par exemple sont également mis sur les présentoir chaque jour (rondelé ...)</p>
<p>Plus de potage</p>	<p>Pour une question de protocole sanitaire Covid il était difficile cet hiver d'en prévoir plus. En effet, le protocole sanitaire a imposé l'embauche de 2 personnes supplémentaires pour la sécurité du service (distribution des verres, du pain, des fourchettes, nettoyage accru des tables avec les produits virucide, remplissage des carafes d'eau ...).</p> <p>Une personne supplémentaire pour le potage n'aurait pas été raisonnable en terme de coût pour respecter la tarif demandé pour le repas. Toutefois, quand l'organisation du service le permettra, nous disposerons dans chaque self du potage qui sera servi en même temps que le plat, en saison hivernale.</p>

Questions Diverses :

Quantités servies, gaspillage alimentaire : Petite Faim et Grande faim.
Demander à l'agent qu'il vous serve une quantité plus ou moins importante en fonction de votre appétit afin de limiter le **gaspillage alimentaire**.

Au mois de mars Mr Auber, de la Com Com d'Yvetot, a passé une semaine sur le collège afin de sensibiliser les élèves aux gestes pour l'environnement et au **gaspillage alimentaire**. Il a fait un **retour plutôt positif concernant le retour des plateaux en partie vides et le taux de gaspillage plutôt bas par rapport aux autres restaurants scolaires** dans lesquels il a pu intervenir.

Affichage Menu : Les menus sont affichés sur le panneau accueil et diffusés sur le site internet du collège, le vendredi après-midi pour la semaine suivante. De plus, après échange avec l'équipe, un menu sera affiché sur la porte du milieu du self pour les élèves de 6^e et 5^e qui ne peuvent accéder au tableau d'affichage dans la cour 4^e et 3^e. La cour étant séparée en deux parties pour limiter le brasage.

Règles de passage : Des élèves finissant à 11H30 mangent à 13H00. Une réflexion a été menée pour améliorer ce point. De ce fait, il a été décidé de modifier la rotation des élèves mangeant à 11h30 afin de faire passer un maximum d'élèves finissant à 11H30 et ainsi éviter ce décalage.

Les élèves délégués cantine souligne également, aux propos recueillis, auprès des autres élèves, que le personnel du restaurant scolaire est très accueillant et souriant.

✓ **Rappel de la Composante d'un plateau :**

- - une entrée
- - un plat chaud avec une garniture
- - un fromage
- - un dessert
- - du pain.



✓ **Communication sur les achats locaux avec affichage dans le restaurant**

Nous travaillons avec plusieurs commerçants de la région :

- **Les Pommes de terre** de Mr Quevilly
- **Les Pommes et Poires** de Mr Simone - La Maillerais
- **Le Pain** de la Boulangerie Pouchin
- **Les Carottes** de la Ferme du Torchy à Dampierre en Bray.



✓ **Communication sur les compotes de fruits avec affichage dans le restaurant**

Depuis Mars 2021, le collège a investi dans un tamis qui nous permet de faire notre compote maison sans sucre ajouté. De nombreuses préparations seront faites à base de différents fruits.

Vous pouvez retrouver les diverses affiches du restaurant scolaire sur le site internet du collège à la page dédiée à la restauration.



✓ **Animations prévues de Mai 2021 à Juillet 2021**

- Mardi 15 juin 2021 : Rapas Kebab
- 01 Juillet 2021 : Barbecue 6 èmes
- 2 Juillet 2021 : Barbecue 5 èmes
- **Pour le Barbecue 6/5ièmes, il sera servi des frites fraîches de chez Pierre & Lucas 76760 Ancretieville St Victor**



Point sur la casse

Depuis le placement des élèves, en raison du protocole sanitaire en place, nous avons beaucoup moins de casse de vaisselle.

Le self est beaucoup plus propre car les élèves ne se déplacent pas. De plus, un salarié est dédié pleinement au nettoyage des tables et chaises de 11h30 à 13h30.

Point pédagogique sur le tri des déchets et le gaspillage alimentaire.

A noter que les semaines du 11 au 15 Janvier Mr Aubert de la Com Com est intervenu dans les classes afin de sensibiliser les élèves au tri des déchets et au gaspillage alimentaire. a semaine du 18 au 22 Janvier 2021, il était présent lors du service afin de faire un contrôle des plateaux.

Le gaspillage alimentaire sur le collège Bobée représente en moyenne 30 à 40 grammes par jour et par élève. Ce taux de gaspillage est stable et faible en comparaison à d'autres site scolaire géré par Sodexo.

Nous comptons sur chacun pour ne pas jeter : « **Ne pas prendre plus que ce qu'on est capable de manger** ». **Le gaspillage est l'affaire de tous.**

Le 1^{er} objectif est de continuer à diminuer le gaspillage alimentaire sur les mois à venir et **surtout** zéro pain de jeté.

Gaspillage de pain.



Afin d'éviter le gâchis du pain merci de prendre la quantité juste nécessaire à votre consommation, soit **2** rondelles. Ou une de plus à la demande l'élève lors de son passage au self, avant de s'asseoir.

Rappel : le pain ne doit pas sortir du Restaurant scolaire



(Depuis plusieurs années, Sodexo mène de nombreuses actions afin de réduire les déchets alimentaires aussi bien auprès des équipes en cuisine que de nos convives. Parmi les initiatives mises en place, Sodexo Ecoles & Universités a développé une démarche intitulée « Halte au gaspillage alimentaire ! »).

L'équipe SODEXO **remercie les personnes présentes ainsi que les représentants des parents d'élèves** qui répondent présents à chacune de nos manifestations. La commission restaurant a été constructive et doit faire évoluer le repas tout au long de l'année scolaire.

L'équipe SODEXO reste à votre écoute et prend en compte toutes les suggestions que vous apporterez durant l'année.

Ensemble, nous ferons avancer positivement le service de restauration.

Cordialement.

**Christine BOUGANT et son équipe
Responsable Restauration**