

# COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBÉE 29 novembre 2021

## Représentant le collège :

M. CHAPUT                    Directeur collège Bobée  
M. PFAFF                     Président de l'OGEC  
M. MOREL                    Directeur adjoint  
Mme MALLET                Représentant de l'APEL

## Représentant Sodexo :

Mme BOUGANT            Responsable de Site  
M. SAUVAGEOT            Responsable Régional

## Représentant les élèves :

Délégué 6A                    Eden TERNOIS  
Délégué 3C                    Louis LEGEAY

## Excusée :

Mme TALADIN Chauvel - Présidente de l'APEL

DEMANDES	RÉPONSES
<b>Les Féculents sont trop secs, pas de sauce.</b>	Nous serons vigilants sur le maintien en température afin que les féculents ne sèchent pas. Les sauces seront affichées sur le passage du self afin que les élèves en demandent s'ils le souhaitent.
<b>Fréquence des plats végétariens</b>	La fréquence est de deux plats végétariens par semaine qui s'ajoutent aux choix qui restent possibles des plats dits traditionnels.
<b>Affichage du poids des déchets</b>	Le résultat du poids des déchets est actuellement affiché au mois. A votre demande il passera à la quinzaine.
<b>Avoir du ketchup, de la mayonnaise lors des frites</b>	Au vu de la conjoncture Covid 19, il est compliqué de remettre en place les distributeurs de ketchup et mayonnaise (pas de déplacement pendant la restauration – Limitation du brasage). Par conséquent, lors du prochain menu cheeseburger une personne sera dédiée à ce service afin de vous apporter satisfaction.
<b>Viande grasse ou cuisson du poulet « rosé »</b>	Lors du prochain cycle de menus nous serons vigilants sur la cuisson du poulet afin qu'il soit bien cuit. La viande de bœuf peut être parfois un peu grasse selon les morceaux, il peut arriver aussi qu'il y ait aussi un peu de gélatine. La viande achetée est certifiée qualité.
<b>De mettre la même offre sur les deux selfs</b>	Pour éviter le gaspillage, en fin de service cela peut arriver, avant la fermeture du deuxième self. Il faut demander à la personne qui se trouve au milieu des deux selfs si elle peut vous donner l'entrée ou le

	dessert de votre choix.
<b>Remettre la vente de 10h en place (pain chocolat)</b>	Pour une question de protocole sanitaire Covid, actuellement, il est difficile de remettre en place la vente du matin (manipulation des pièces, mélange des élèves de tous niveaux sur un temps court, difficultés à assurer la distanciation lors de ce service). Par contre, une réflexion sera faite au printemps selon l'évolution de la pandémie du Covid.

### Questions Diverses :

**Avoir une deuxième cruche d'eau :** Les agents seront sensibilisés afin de vous donner une deuxième cruche d'eau si vous en avez besoin. Lever la cruche vide pour signaler votre besoin à l'agent en charge du réassort à la restauration scolaire.

**Assortiment des fruits :** Actuellement sont proposées des fruits d'hiver : orange, clémentine, ananas, banane, pomme, poire. Nous pouvons réfléchir à présenter seulement deux fruits chaque jour afin d'avoir plusieurs propositions de choix sur la semaine.

**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**.

**Petit déjeuner pour Noël :** Cela est difficilement réalisable pour tous. En effet les professeurs d'anglais organisent aussi des PDJ anglais avec certaines classes et en novembre est organisée une présentation et un buffet PDJ pour toutes les classes de 6<sup>ème</sup> (sur deux matinées)  
Selon le retour de cette année, les 6<sup>e</sup> ont trouvé cela très convivial.  
Suivant l'élève déléguée cantine, suite à ses recherches, près de 13% des élèves ne prennent pas de PDJ le matin.  
Pour rappel cette année a également été mis en place la venue d'un docteur d'Yvetot M. ANGOT et d'une infirmière Mme LEGROS, pour échanger sur la thématique de la nutrition pendant une heure à chaque classe de 6<sup>e</sup>.

Au mois de mars M. Aubert de la Com Com a passé une semaine sur le collège afin de **sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire** et contrôler son action sur le temps du service. Il a fait un retour positif concernant le retour des plateaux en partie vides et le taux de gaspillage plutôt bas par rapport aux autres restaurants dans lesquels il a pu intervenir.

**Affichage Menus :** Les menus sont affichés le vendredi après-midi pour la semaine suivante. De plus, un menu sera affiché sur la porte du milieu du self pour les 6/5<sup>ème</sup> qui ne peuvent accéder au tableau d'affichage.

**Les élèves remercient les membres de l'équipe pour leur disponibilité et leur accueil**

**Pour information, beaucoup de nos préparations sont faites maison, telles que la bûche de Noël en cette période, les compotes, ainsi que nos entrées, desserts.**

## Animation autour du petit déjeuner pour les jeunes collégiens

### Yvetot

Après un mois d'octobre dédié aux informations sur l'importance des différents composants des repas journaliers, les élèves des classes de 6<sup>e</sup> du collège Bobée ont été invités, les jeudi 25 et vendredi 26 novembre, à déguster un petit déjeuner complet en lieu et place de leur première heure de cours.

La matinée a débuté par le visionnage d'un diaporama, présenté et argumenté par un nutritionniste de la clinique Mathilde de Rouen, sur l'importance de ce repas qu'est le petit déjeuner et son rôle

essentiel dans la réussite du travail de la matinée, diaporama au cours duquel les élèves ont pu interpellé et échanger avec l'intervenant. Puis, direction le réfectoire pour un buffet de saveurs préparé par l'équipe de restauration qui avait mis à disposition produits laitiers, fruits, jus de fruits, céréales et viennoiseries.

Une expérience éducative montrant l'importance de ce repas matinal que, malheureusement, la plupart des enfants négligent en raison du rythme de vie imposé par notre monde moderne.



Ces jours-là, la première heure de cours des élèves des classes de 6<sup>e</sup> du collège Bobée a été consacrée à une animation autour du petit déjeuner

## Les classes de 6<sup>e</sup> du collège Bobée sensibilisées à la nutrition

### Yvetot

A compter de ce lundi 18 octobre et durant quatre semaines, l'ensemble des collégiens des classes de 6<sup>e</sup> du collège Bobée seront sensibilisés à l'importance de la nutrition dans le cadre d'un travail proposé par l'équipe pédagogique.

Chaque classe va donc durant une heure recevoir une information ou travailler en petits groupes sur l'importance des différentes composantes de la nutrition, du produit laitier aux légumes, en passant par tous les aliments nécessaires à la croissance et à l'équilibre physiolo-

gique. "Nous allons, durant ces différentes sessions, échanger sur les différentes classes d'aliments et faire un bilan avec les élèves sur la nutrition. Un travail qui sera mené à la fois en collectif et en petits groupes", explique le docteur Morgan Angot qui, avec Eléna Legros, infirmière, assure l'animation de ces rencontres.

Ce travail de sensibilisation sera clôturé fin novembre par la mise en place d'une animation petit déjeuner pour l'ensemble des 6<sup>e</sup> avec la venue d'un nutritionniste de la clinique Mathilde de Rouen.



Le docteur Morgan Angot mènera une sensibilisation à l'importance de la nutrition au cours de l'ensemble des élèves de sixième du collège

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



**Voir les affiches sur ce sujet sur le site internet du collège à la page Restauration**

**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.



**Animations à venir de Janvier 2022 à Juin 2022**

- Janvier 2022 : Animation Galettes
- Janvier/ Février 2022 : Nouvel An Chinois
- Février 2022 : Animation Crêpes
- Avril 2022 : Repas partage
- Juin 2022 : Planifier la date du Kebab
- Juin 2022 : Barbecue 6ème





## Point sur la casse

Depuis le placement des élèves, nous avons beaucoup moins de casse de vaisselle. Le self est beaucoup plus propre car les élèves ne se déplacent pas.

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 raisonnable voire faible par rapport aux autres sites de restauration scolaire à taille équivalente.

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<sup>er</sup> objectif est de continuer à diminuer le gaspillage alimentaire sur les mois à venir et **surtout** zéro pain !

### Gaspillage de pain.



Afin d'éviter le gâchis du pain merci de prendre la quantité juste nécessaire à votre consommation, soit **2** rondelles.

**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**  
Responsable Restauration  
et son équipe