

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT

COLLÈGE BOBÉE du 24 MAI 2022

Représentant le collège :

M. CHAPUT
 M. PFAFF
 Mme TALADUN-CHAUVEL
 M. MOREL
 Mme MALLET

Directeur collège Bobée
 Président de l'OGEC
 Présidente de l'APEL
 Directeur adjoint
 Représentant de l'APEL

Représentant Sodexo :

M RELLAND Responsable de Site
 M SAUVAGEOT Responsable Régional
 M QUIBEL Second de cuisine

Représentant les élèves :

Délégué 6A
 Délégué 3C

Eden TERNOIS
 Louis LEGEAY

DEMANDES	RÉPONSES
La semoule est trop sèche, le riz est parfois croustillant.	Le riz est cuit de façon traditionnelle (en pilaf), nous veillerons à adapter ce mode de cuisson afin qu'il n'y ait plus ce désagrément. La semoule sans sauce est un peu sèche effectivement n'hésitez pas à demander de la sauce.
Fréquence des légumes et féculents.	Il a été demandé d'avoir plus de légumes un peu plus cuits et moins de pâtes.
Affichage du poids des déchets.	Le résultat du poids des déchets est actuellement en moyenne de 46 grammes par personne. Prévoir le rachat d'un stylo craie avec communication tous les 15 jours en salle de restauration
Avoir des cheese burger, des glaces. Avoir du ketchup, de la mayonnaise en distributeur automatiques.	Les cheeseburgers sont de retour dans les cycles printemps/été. Commandes et retour prochainement des glaces. Une demande de recherche et devis est lancée auprès de nos fournisseurs pour des distributeurs automatiques.
Demande d'avoir 1 fruit et 1 dessert D'avoir du citron à part (et non systématiquement).	Réponse négative pour l'équilibre alimentaire. Possibilité de prendre 1 yaourt nature sucré (laitage/fromage) + 1 fruit. Demander à la personne qui vous sert de ne pas le mettre si vous n'en voulez pas.
Quantités et contenu des assiettes proposées.	N'hésitez pas à communiquer avec notre équipe afin que vos assiettes correspondent à une « petite faim » ou « grosse faim ». Nous nous ferons un plaisir de les ajuster au mieux autour des 5 composants. Objectif pas de gaspillage
Remettre en place la vente de 10h et 16h30 (pain + chocolat)	Retour des ventes à emporter de pain + barre de chocolat à compter de la rentrée scolaire 2022/2023 au tarif inchangé de 0€50

Questions Diverses :

Animations : il a été demandé le programme des animations 2022/2023.

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**.

« **RAB** » : suite aux mesures COVID, les élèves ne pouvant désormais plus se lever de table avant d'avoir terminé leur repas ; le « RAB » se limite au passage des agents en toute fin de service selon les restes en vitrine et aux plats chauds.

Repas partage : repas apprécié dans l'ensemble cette année (salade de pâtes) ; demande faite du retour du sandwich et en extérieur pour la prochaine édition. Pour rappel, il avait été décidé d'un repas à l'assiette pour le repas partage afin de se conformer aux mesures COVID mises en place.

Repas en extérieur : les élèves ont évoqué le souhait de pouvoir de temps à autre déjeuner dans la cour du collège. Une réflexion sera menée sur, en premier, une aide volontaire de leur part pour sortir et rentrer les tables et chaises ; la question étant restée en suspens, afin de pouvoir en définir les possibilités ou non en termes de logistique et de sécurité liée à la manutention, météo, assurances...etc (le qui, où, quoi, quand, comment).

Lors du repas animation, il a été constaté après recoupement par les membres de l'APEL, que certains élèves avaient régulièrement des plateaux « vides » ou très peu garnis. Nous alerterons l'établissement par le biais des surveillants et notre équipe de service. En effet ces écarts trop fréquents doivent faire l'objet d'un signalement discret aux parents en cas de récurrence.

Dans l'attente du retour de l'enquête de satisfaction, les deux représentants des élèves présents nous font part d'une moyenne de 90% de satisfaction du choix des repas proposés.

A la question du nombre d'élèves maximum pouvant déjeuner à partir de 11h30 selon leur emploi du temps, la réponse est de 210 à 250 ce qui correspond au nombre de place assises dans le réfectoire.

Les 3 « contrats de travail COVID » ainsi que les mesures mises en place pour lutter contre la pandémie ont été prolongés jusqu'à la fin de l'année scolaire 2021-2022.

A compter de la reprise de septembre, 1 « contrat de travail COVID » sera maintenu afin de nettoyer et désinfecter les tables ainsi que s'occuper du ravitaillement des carafes d'eau entre chaque rotation. Le placement des élèves et la désinfection des mains à l'entrée et à la sortie du réfectoire est également maintenu.

Des mesures renforcées seraient prises si le virus sévissait de nouveau.

L'équipe de cuisine s'efforce chaque jour de vous faire passer le moment de votre repas le plus agréable possible en vous proposant un éventail d'entrée, plats et desserts dont beaucoup sont « faits maison ». N'hésitez pas à nous poser des questions nous y répondrons avec plaisir.

Nous prenons les remarques de cette commission cantine avec attention et tenterons d'y remédier au mieux.

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

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



Également évoqué, des idées telles que raclette, tartiflette, des purées de légumes variées ainsi que de la patate douce.

Pommes de terre locales : notre producteur local ayant eu des soucis de maladie sur sa récolte précédente, il n'a pas pu nous approvisionner tout le long de cette dernière année. Nous suivrons de près la récolte nouvelle en espérant le retour de la pomme de terre entière avec peau accompagnées de sa sauce crémeuse.

✓ **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.



✓ **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 de Janvier 2022 à Juin 2022**

- Janvier 2022 : Animation Galettes
- Janvier/ Février 2022 : Nouvel An Chinois
- Février 2022 : Animation Crêpes
- Avril 2022 : Repas partage
- Mai 2022 : Kebab
- Juin 2022 : Animation fruits
- Juillet 2022 : Barbecue des 6è



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 46 grammes par jour et par élève. Ce taux de gaspillage est stable.

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 !

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.

Stéphane RELLAND
Responsable Restauration
et son équipe.