

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT

COLLÈGE BOBEE du 22 novembre 2022

Représentants le collège :

M. CHAPUT Directeur collège Bobée
 M. PFAFF Président de l'OGEC
 M. POHON Adjoint de direction
 Mme MALLET Membre de l'APEL
 Mme TALADUN-CHAUVEL Présidente de l'APEL

Représentants Sodexo:

M. RECHER Responsable de Site
 M. SAUVAGEOT Responsable Régional

Représentant les élèves :

Lana DANGER Délégué 5I
 Timothé DELAHAYE Délégué 4G

DEMANDES	RÉPONSES
Quantité supplémentaire	Les quantités sont distribuées en fonction de l'élève qui passe, de sa classe et de sa demande lors de son passage afin de répondre au plus près aux besoins de l'élève, il ne faut donc pas hésiter à demander un peu plus quand cela semble léger.
Pas assez de sauce (ketchup mayonnaise) et épices (sel-poivre)	La fréquence des plats en sauce est au rendez-vous. Le sel et le poivre ne peuvent pas être sur la table par respect des normes sur le sel. Le personnel de cuisine a des cuillères mesures pour ce qui est des assaisonnements à respecter en fonction des fiches techniques des préparations, comme le ketchup et la mayonnaise qui n'ont lieu d'être qu'à trite exceptionnel en accompagnement de frites par exemple, afin d'éviter toutes dérives et conséquences sur l'équilibre alimentaire d'un enfant en pleine croissance.
Reprise de la vente de collation durant la récréation du matin.	La distribution des collations le matin lors de la récréation a repris depuis le 14 novembre 2022. A 50 centimes d'euro le morceau de baguette normale ou aux graines et une barre de chocolat, cela plait puisque les chiffres ne font qu'augmenter. Nous sommes passés d'une centaine de portions la semaine précédente, à près de 260 portions distribuées ce 22 novembre et pour le moment les élèves ne demandent pas de jus, ou de fruits. Ils sont satisfaits de la taille du morceau de baguette, moins importante pour la baguette aux graines dont les extrémités plus fines ne feraient qu'ajouter des chutes ce qui augmenterait le gaspillage.
Demande de varier le pain le midi avec celui aux graines	La distribution des collations le matin avec 2 baguettes différentes a suscité l'envie de faire pareil pour le repas du midi. Ce ne sera pas appliqué, d'une part à cause du

	prix de revient plus important pour cette baguette aux graines, d'autre part parce que les extrémités plus fines ne feraient qu'ajouter des chutes ce qui augmenterait le gaspillage.
Affichage des pâtisseries « maison » faites sur place	Un affichage des pâtisseries faites « maison » pourrait être réalisé par l'intermédiaire d'un petit symbole pour l'indiquer aux élèves. En sachant qu'une majorité des desserts le sont.
Affiches entrées chaudes.	Ce midi a été servi un potage dans les marmites mises à disposition. Des affiches doivent être mises aux devants des chaines de distribution, nous y penserons également pour les autres entrées le nécessitant. Surtout que la demande de varier un peu notamment avec des potages a été soulignée.
Fréquence des viandes rouges.	La fréquence respecte un cahier des charges « GEMRCN ». En effet la consommation de viande rouge doit être conforme aux fréquences recommandées.

Questions Diverses :

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

Également évoqué, des idées telles que raclette, tartiflette, des purées de légumes variés ainsi que de la patate douce. Un repas Kebab sera reconduit ainsi que le repas chinois. Une animation pain , mais aussi autour des fruits (avec des smoothies réalisés en direct à la demande des élèves) et légumes de saisons seront aussi reconduites en partenariat avec nos prestataires, fournisseurs. L'animation petit déjeuner pour tous les 6^e fin novembre associée à la venue sur d'autres créneaux d'un médecin et d'une infirmière sur la thématique de la nutrition sont appréciées.

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** » : Les élèves peuvent depuis la levée de certaines restrictions liées à la gestion de la crise sanitaire COVID, se lever sur autorisation demandée auprès de l'éducateur pour reprendre des légumes, des pâtes quel que soit l'horaire du service (mais pas reprendre de viande sauf s'il en reste en fin de service de 13h00)

L'équipe de cuisine s'efforce chaque jour de vous faire passer le plus agréablement possible le moment de votre repas en vous proposant un éventail d'entrées, 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 (important : le pain ne doit pas sortir de la cantine après avoir pris le repas du midi)

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

Nous travaillons avec plusieurs commerçants de la région, exemples:

- **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 2023 à Juin 2023**

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| ■ Janvier 2023 : | Animation Galettes |
| ■ Janvier/ Février 2023 : | Nouvel An Chinois |
| ■ Février 2023 : | Animation Crêpes |
| ■ Avril 2023 : | Repas partage |
| ■ Mai 2023 : | Fruits |
| ■ Juin 2023 : | Kebab |
| ■ Juillet 2023 : | Barbecue des 6è |





Point sur la casse et le gaspillage

Le gaspillage alimentaire sur le collège Bobée représente en moyenne 44 grammes par jour et par élève. Ce taux de gaspillage est stable.

Un responsable du tri au service rudologie de Com 'Com' d'Yvetot Normandie est venu observer, porter conseil et participer à la prévention sur le gaspillage alimentaire sur la seconde semaine de novembre. Il en conclut, que les élèves du collège Bobée sont des bons élèves respectueux et attentifs au gaspillage alimentaire. La comparaison avec d'autres sites observés laisse conclure que nous devons poursuivre en ce sens et que nous sommes déjà sur le bon podium de tête en comparaison avec d'autres établissements scolaires.

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.

Christophe RECHER
Responsable Restauration
et son équipe.

Un petit-déjeuner complet pour les 6^e du collège Bobée

Yvetot

Ces jeudi 24 et vendredi 25 novembre, une opération de sensibilisation autour du petit-déjeuner a été proposée à l'ensemble des élèves de 6^e du collège. Pour mener à bien ce moment, les professeurs de SVT s'étaient entourés d'une diététicienne et avaient reçu l'appui des membres de l'équipe de restauration. Cette opération complète les différentes interventions du Dr Angot et de l'infirmière, Mme Legros sur cette thématique importante.

"Un petit-déjeuner équilibré est essentiel pour vivre sereinement sa matinée de tra-

vail. Aujourd'hui, les statistiques montrent qu'un enfant sur trois fait l'impasse sur ce premier repas du matin, faute de temps", souligne le responsable restauration. Après avoir écouté les bienfaits de ce repas du matin facteur de concentration, de mémorisation et régulateur de fatigue, les élèves se sont retrouvés au réfectoire pour découvrir le petit-déjeuner idéal composé d'une céréale, d'un laitage et d'un fruit ou jus de fruits, une vraie découverte pour certains qui regrettaient déjà qu'un tel festin ne soit pas servi tous les jours.



Céréales, laitage et fruit, trois éléments essentiels du petit-déjeuner que l'ensemble des élèves de 6^e ont pu déguster lors de deux journées dédiées à l'importance de ce repas matinal