

Compte rendu commission restaurant collège Bobée du 23 novembre 2023

Personnes présentes : Mr Pohon, Mr Ouvry, Mr Sauvageot, Mr Poret, Mme Follet, Mme Chauvel Taladun, Mme Maillot, Mr Fauvel, Mme Besson, Mme vauchel, Mme Cottard.

- 1) Serait-il possible d'avoir du sel, poivre ou sauce à disposition ?
Il n'est pas possible de mettre du sel sur les tables pour une raison de santé publique. Les plats sont toujours salés, selon les normes, avec des cuillères doseuses, et nous servons des sauces lorsque les repas en ont besoins (plat en sauce, semoule, riz, etc...).
- 2) Est-il possible d'avoir le même choix au début et à la fin du service ?
Nous faisons de notre possible pour que le choix reste le même du début à la fin du service en ayant une estimation du pourcentage de prise, cependant il est difficile de savoir par avance ce que les élèves vont manger. De ce fait, il est possible que le choix en début et en fin de service soit différent. Mais il y aura toujours au moins 2 choix à la fin du service.
- 3) Serait-il possible d'afficher les allergènes sur le menu ?
Les allergènes sont affichés sur chaque menu et disponible sur le site du collège ainsi qu'une infirmerie. Cependant Le Chef veillera à changer la couleur de la police sur le menu afin qu'ils soient plus visibles.
- 4) Serait-il possible d'avoir une semaine du goût, ou thème tartiflette, africain ?
Des animations à thèmes sont déjà prévues plusieurs fois dans l'année, mais le chef peut éventuellement ajouter un plat de type africain, par exemple un jour spécifique sans pour cela en faire une animation.
- 5) Les quantités sont parfois trop petites.
Les quantités servies correspondent au grammage recommandé par le GEMRCN. Cependant il est possible de demander un peu plus de garniture lors du service et il est aussi possible de revenir chercher du rab une fois pendant le repas.
- 6) Les cruches sont-elles lavées ?
Oui les cruches sont lavées chaque jour.
- 7) Serait-il possible d'avoir du beurre à disposition ?
Pour des raisons d'équilibre alimentaire, il n'est pas possible d'avoir du beurre à disposition. Il y a déjà la matière grasse nécessaire dans les plats et nous mettons du beurre à disposition dans certaines entrées qui le nécessitent.
- 8) Serait-il possible de faire des ateliers cuisine ?
Certains élèves sont déjà conviés, lors de la préparation des galettes par exemple. Il est difficile de prévoir des formations à plus grande échelle, essentiellement pour une question d'installation.

- 9) Serait-il possible d'avoir du chocolat chaud à la pause du matin ?
Cela n'est pas possible, pour des raisons de coût de temps de pause et du temps nécessaire pour le boire.
- 10) Serait-il possible d'avoir du pain au chocolat à la pause de l'après-midi ?
Cela n'est pas possible, nous n'avons pas le personnel nécessaire.
- 11) Le nutella est-il vraiment nécessaire lors de l'animation petit-déjeuner ? peut-on le supprimer ?
Après concertation avec la diététicienne présente lors de cette animation, il est préférable de le laisser afin de ne pas priver les enfants de ce plaisir. Il faut simplement que la quantité soit contrôlée et expliquer que, si un élève prend du nutella, il est préférable de le prendre avec du pain plutôt qu'avec de la brioche, pour ne pas doubler les apports en sucre.
- 12) L'animation petit-déjeuner peut-elle être faite pour tous les niveaux ?
Pour des raisons d'organisation et budgétaire, cela n'est pas possible mais cette animation est faite chaque année auprès des élèves de 6^{ème} pour se rappeler la nécessité de prendre un petit-déjeuner pour bien étudier. Ainsi chaque élève aura pu en profiter au moins une fois.
- 13) Nous aimerions avoir plus de salades de fruits.
Cela est possible, nous mettrons ça en place en remplacement de certains desserts déjà programmés.
- 14) Est-il possible d'avoir des fruits et légumes de saison ?
Les menus sont déjà établis à chaque saison de l'année pour suivre les productions saisonnières. Il se peut toutefois que certains produits ne soient exceptionnellement pas de saison, en fonction du plat prévu.
- 15) Serait-il possible d'avoir des pains au chocolat le mercredi matin ?
Cela n'est pas possible car il n'y a pas de restauration le mercredi.
- 16) Serait-il possible d'avoir des boissons sucrées lors de certains repas ?
Pour des raisons d'équilibre alimentaire, cela n'est pas possible, toutefois la question peut exceptionnellement se poser lors de l'animation « américaine ».
- 17) Est possible de mettre en place, 1 fois dans l'année, un menu « sportif » avec les calories affichées ?
Nous allons réfléchir à la possibilité de faire un repas sur ce thème, cependant nous pensons que l'affichage calorique peut être contre-productif pour les personnes un peu en écart sur le sujet.

Autres points abordés :

- Trop d'attentes dans la queue, pas assez de temps pour manger.

L'établissement scolaire essaie de trouver la meilleure organisation possible pour palier à cela. Le collège travaille aussi avec l'ingénierie Sodexo et un architecte en lien avec des travaux à venir pour trouver une solution pour agrandir l'espace restauration et de la production qui pourrait permettre de laisser plus de temps aux jeunes pour déjeuner et fluidifier l'entrée à la cantine.

Ce temps de réflexion associé aux éventuels travaux ne pourra pas voir le jour dans les prochains mois mais certainement à moyen terme (2 à 3 ans).

Le nombre d'élèves qui se restaurent à la cantine est plutôt stable depuis 5 à 6 ans autour des 850 repas. Nous faisons toujours pour le mieux notamment actuellement en nettoyant les tables après chaque départ des élèves donc à peu près 3 à 4 fois chaque midi et une personne est chargée de prendre les carafes, de les remplir et de les reposer sur la table à la demande des élèves. Cela fluidifie aussi l'accès à la cantine, évite les déplacements des élèves, garanti la propreté de l'eau qui est servie, augmente la surveillance de la cantine ...

- Gestion du gaspillage alimentaire :

Nous nous efforçons d'estimer au plus juste la prise par les élèves afin de ne pas surproduire et jeter de la nourriture. Nous indiquons aussi aux élèves de ne prendre que les quantités qu'il vont manger pour éviter le gaspillage. De plus chaque jour les déchets alimentaires sont pesés d'évaluer la perte et d'ajuster au besoin. Par exemple, sur le mois de novembre nous avons eu 461kg de déchet alimentaire (retour assiettes) pour 13147 repas servis, soit environs 35g/enfant et par jour. Selon une étude de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'Energie, les élèves d'une cantine scolaire jettent en moyenne 115g de nourriture par repas, nos élèves sont donc bien en dessous de ce seuil.

- Nouvelle second de cuisine : *depuis le 6 novembre Mme Marie Anaïs Besson nous à rejoint au poste de second de cuisine.*

- Animation petit déjeuner :



Yvetot. L'importance du petit déjeuner expliqué aux 6e du collège Bobée

Comme chaque année, les 6e du collège ont pu déguster un petit déjeuner équilibré, garant d'une matinée de travail sans coup de barre.

Publié le 27/11/2023 à 15h30