

COMPTE-RENDU de la COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBEE du 19 novembre 2024

Représentants du collège :

M. CHAPUT	Directeur Collège Bobée
M. OUVRY	Adjoint de Direction
M. POHON	Adjoint de Direction
M PORET	Responsable Vie scolaire
Mme FOLLET	Membre de l'APEL
Mme LE PESTER	Membre de l'APEL
M. PFAFF	Président OGEC
Mme MARIE	Membre OGEC

Représentants Sodexo:

M.SAUVAGEOT	Responsable Régional
M. FAUVEL	Responsable de Site
Mme BESSON	Seconde de cuisine

Représentants des élèves :

Zoé et Eloi	Délégués représentant les élèves
-------------	----------------------------------

DEMANDES	RÉPONSES
La mise en rang est toujours un souci : élèves qui doublent, etc...	Nous allons voir avec la Mairie s'il est possible de nous mettre à disposition des barrières afin de réguler au mieux la file en la déboulant
Nous avons trop peu de temps pour manger (environs 10 à 15min)	Nous sommes conscients du problème qui sera réglé lors de l'agrandissement du self Nous allons dorénavant combler toutes les tables pour qu'il n'y ait plus de place non occupée, et cela même si 2 niveaux se trouvent à la même table.
Serait-il possible d'avoir plus de variété dans l'assortiments de yaourts. D'avoir la possibilité de composer nos salades ?	Oui, nous allons faire en sorte de renouveler notre assortiment. Nous rappelons aux élèves que les salades sont déjà présentes sous forme de salade bar et qu'il leur est possible de faire un mélange.
Serait-il possible d'avoir plus de charcuterie en entrée et plus de frites en accompagnement.	Non, par souci d'équilibre alimentaire, nous devons suivre un texte de loi GEMRCN qui nous donne une fréquence de 5 semaines pour ces produits.

<p>Est-ce possible de ne plus avoir le roulé framboise non fait maison ?</p>	<p>Nous conserverons ce dessert en dépannage pour les fins de service mais nous ne le mettrons plus au début en dessert principal</p>
<p>Est possible d'avoir le même choix sur les deux selfs jusqu'à la fin du service ?</p> <p>Les fruits ne sont que sur un self</p>	<p>Nous nous efforçons d'estimer au plus juste le choix effectué par les élèves afin de ne pas surproduire et jeter de la nourriture. Le fait d'avoir 2 selfs et d'avoir la même variété jusqu'à la fin du service fait qu'actuellement nous jetons 11kg de nourriture par jour du retour self. Nous ne pouvons pas tous les resservir le lendemain, c'est pourquoi il se peut que le choix diffère entre les deux selfs en toute fin de service et avant le regroupement en fin de service.</p> <p>Toutefois les élèves qui souhaiteraient avoir une composante présente sur l'autre ligne peuvent toujours la demander.</p> <p>Nous indiquons aussi aux élèves de ne prendre que les quantités qu'ils vont manger pour éviter le gaspillage. Chaque jour les déchets alimentaires sont pesés pour évaluer la perte au plus près et ajuster au besoin.</p> <p>Une personne de la Communauté de Commune en charge de l'environnement et de la gestion des déchets sera présent sur la première semaine de janvier sur les 4 midis pour expliquer le gaspillage alimentaire. Cette personne était déjà intervenue l'année dernière sur novembre 2023.</p> <p>Concernant les fruits, ils ne sont situés que sur 1 self par manque de place mais ils sont placés de telle façon qu'ils soient accessibles des deux selfs et disponibles pour chaque élève qui le souhaite.</p>
<p>Le riz est trop sec</p>	<p>Nous avons, depuis la dernière commission, mis à disposition de la sauce pour tous les accompagnements dits « sec » (riz, semoule, blé etc.). Nous allons toutefois changer de riz en passant au riz Thaï.</p>
<p>Les plats ne sont pas toujours chauds car les assiettes sont préparées d'avance</p>	<p>Pour fluidifier le service, il est obligatoire de dresser quelques assiettes d'avance, cependant nous veillerons à ce que le nombre ne soit pas trop important. Lors des travaux nous envisageons de mettre des lampes chauffantes pour conserver les plats à température.</p>

<p>Est-ce possible d'avoir des portions en fonction du gabarit des élèves ?</p>	<p>Les portions sont soumises à un grammage réglementaire, toutefois il est toujours possible aux élèves de demander, lors de leur passage, à avoir un peu plus de féculents ou de légumes. La personne au service veille à cela et adapte les portions au gabarit mais il ne faut pas s'interdire de demander plus si tout sera mangé. Il est aussi possible d'avoir du rab.</p>
<p>Les plateaux sont mouillés, ce qui peut être gênant notamment pour les desserts que nous posons dessus.</p>	<p>Les plateaux passent par un cycle de séchage. En raison d'un manque de place en laverie et de nombre de plateaux, ceux-ci peuvent être ramenés un peu humides parfois. Nous allons faire en sorte de laisser sécher plus longtemps les plateaux et nous allons acheter de nouvelles assiettes (et en complément pour en disposer davantage) pour mettre les desserts.</p>
<p>Les élèves qui ne mangent pas de porc n'ont pas de choix ?</p>	<p>Nous ne servons pas du porc tous les jours au menu. Il y a toujours un 2ème choix. Du poisson est notamment proposé tous les jours.</p>
<p>Autres points évoqués :</p>	<p>Le débarrassage dans les bacs de tri est moins bien effectué par les élèves en fin de repas : nous allons demander à une personne de la communauté de commune de venir réexpliquer aux élèves comment effectuer le tri.</p> <p>Animation petit déjeuner : mettre un assortiment de produits salés en petite quantité (omelette, jambon etc.)</p> <p>Nous proposons le pain aux graines lors de la vente de pain et chocolat du matin.</p> <p>Dans l'ensemble les élèves trouvent que l'ambiance, lors de la pause repas, est plus agréable que les années précédentes.</p>