

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBÉE – 13 Décembre 2019

Représentants le collège :

M. Chaput	Directeur collège Bobée
Mr Ouvry	Directeur adjoint
Mr Boulenger	Vice-président Ogec
Mme Legros	Présidente d'Apel
Mme Patenotre Gaelle	Parent d'Apel
Mr Lecointre Mathieu	Responsable des Educateurs
Mme Michel	Infirmière

Représentants Sodexo :

Mme Bougant	Responsable de Site
Mr Sauvageot	Responsable Régional
Mr Quibel	Second de cuisine

Représentants les élèves :

Délégué 4D	Melle Lainé Floryne
Délégué 4F	Mr Crouin Vincent
Personne excusée :	
Mr Pfaff : Président Ogec	

DEMANDES	RÉPONSES
Les féculents sont trop secs, il n'y a pas de sauce sur la semoule.	Nous serons vigilants sur le maintien en température, afin que cela ne sèche pas et nous accompagnerons la semoule de sauce lorsqu'elle sera servie.
Avoir des sachets de sel à disposition.	Nous devons respecter la loi de Sept 2011 qui préconise de réduire les quantités de sel dans l'alimentation au même titre que le sucre dans nos pâtisseries. Pour ce faire, nous utilisons une cuillère mesureuse, afin de garantir moins de sel dans les productions.
Maturité des fruits (bananes, poires, kiwi...)	Nous ferons remonter l'information à notre fournisseur de fruits et légumes, afin d'avoir une maturité plus correcte.
Ketchup Mayonnaise Moutarde	Pour des raisons d'équilibre alimentaire cela restera ponctuel, lors des repas en lien avec des animations ou lors de services de frites.
Oufs durs sans mayonnaise	Afin de satisfaire tous les convives, lors des services œufs durs, nous mettrons de la mayonnaise sur un œuf sur deux.

DEMANDES	RÉPONSES
Moins de pâtes et plus de pommes de terre.	Lors de la prochaine construction des menus en mars ou avril, nous serons vigilants quant à intégrer des pommes de terre sous toutes ces formes.
Repas à thème = satisfaction mais nous souhaitons plus de beignets de calamar.	Nous gardons le beignet de calamar sur le repas à thème du nouvel an chinois.
Chaleur des plats insuffisante	Nous redoublerons de vigilance sur la chaleur des plats servis. Cependant quand vous prenez une entrée, il faudrait commencer par votre plat chaud et après l'entrée afin que celui-ci ne refroidisse pas.
Les tables ne sont pas toujours propres	Nous rappelons les règles de civilité et respect d'autrui => laisser une table propre pour le suivant. Toutefois en cas de problème important merci de le signaler à l'équipe de service.
Avoir des glaces toute l'année	Pour des raisons de saison, les glaces sont planifiées sur les menus printemps été.

✓ **Questions Diverses :**

Les élèves ont souligné que le personnel est très agréable.

Animation et moment pédagogique sur le petit déjeuner des 6èmes : très apprécié par les élèves, tant par la présence d'une nutritionniste que pour la qualité du PDJ servi, le but est de rappeler l'importance du PDJ équilibré le matin, ceci afin de faire une bonne journée de travail.

Quantités servies pour éviter le gaspillage : Petite faim et grande faim doit être une action cible y compris avec de la communication sur février ou mars
Demander à la personne qui vous sert une plus petite quantité ou plus selon votre appétit.
Le côté droit est plus gourmand.

Manque de place dans le self :

Actuellement, il y a 212 de places assises au self. Il faut parfois attendre un peu afin de manger avec ses amis. Bien que le taux de rotation soit très élevé, aujourd'hui il n'est pas possible d'ajouter des tables par manque de surface disponible.

Règles de passage lors des activités :

Sera rappeler cas 11H30 les activités doivent passées en priorités afin d'avoir le temps nécessaire pour manger.

Bousculade le matin lors de la vente de pain :

Nous prenons en compte votre doléance, à chacun d'avoir du savoir vivre et de respecter ces camarades afin de ne pas pousser.

✓ **Rappel sur la Loi Egalim : 2 ou 3 objectifs cibles**

- Suppression du plastique jetable
- Le test et la présence d'un plat végétarien par semaine pour une consommation de protéines différentes (végétales et / ou sans viande) plus importante.
- Origine des matières premières.

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

- une entrée
- un plat chaud avec une garniture
- un fromage
- un dessert
- du pain **3 morceaux de pain Maximum**

A noter que les élèves peuvent venir se resservir en légumes, en féculents et en pain si besoin mais sans gaspillage.

Le pain après le temps de restauration du midi ne doit pas sortir de la cantine.

✓ **Animations prévues de Janvier 2020 à Juin 2020**

- 06 Février 2020 Chandeleur
- 09 Janvier 2020 Galette des rois.
- Février à planifier date du Repas Chinois
- Repas Partage
- Animation sur le pain
- Repas Kebab
- Barbecue des 6e



Point sur la casse

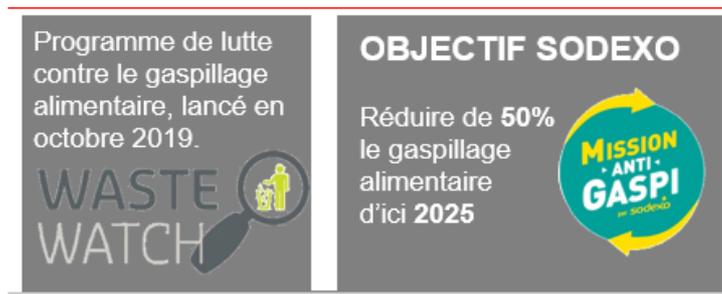
Merci d'être plus vigilant avec votre plateau car nous avons beaucoup de vaisselle cassée, notamment les verres. En moyenne sur l'année cela représente près de 2 verres par jour.

✓ Point pédagogique sur le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire sur le collège Bobée a représenté 33 grammes par jour et par élève sur le mois de Novembre 2019.

Ce taux de gaspillage est stable et plutôt satisfaisant en ce début d'année. Toutefois le gaspillage de pain encore de trop grosse quantité n'est pas acceptable.

Une nouvelle communication est à l'étude et viendra en ce début d'année afin de relancer cette démarche et son intérêt



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 **3 rondelles et de revenir si besoin.**

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 Education 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.

Nous vous souhaitons une bonne année 2020 avec beaucoup de projets.

Cordialement,

Christine BOUGANT et son équipe
Responsable Restauration