

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT

COLLÈGE BOBEE du 23 mai 2023

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. PAPIN Responsable de Site
 M. SAUVAGEOT Responsable Régional
 M. LEBLOND Second de cuisine

Représentant les élèves :

Lana DANGER Délégué 5I
 Timothé DELAHAYE Délégué 4G

DEMANDES	RÉPONSES
Quantité supplémentaire (Exemple pâtes – frites)	La quantité servie est un poids standard bas pour éviter le gaspillage. Nous l'adaptons au mieux en fonction de l'élève qui passe, de sa classe. Nous essayons toutefois de répondre au mieux aux besoins de chaque élève. Il ne faut donc pas hésiter à demander un peu plus selon sa faim.
Pas assez de sauce (ketchup mayonnaise) et épices (sel-poivre)	La réglementation liée au PNNS ne nous permet pas de proposer le ketchup et la mayonnaise en libre-service. Ces produits seront tout de même proposés de façon ponctuelle en fonction des plats.
Certaines personnes ont trouvé les plats trop salés.	Le chef assaisonne les plats avec des cuillères mesures Et les plats sont goûtés par le personnel avant l'envoi au self.
Il serait bien que des affiches en lien avec les animations soient mises en place pour mieux communiquer sur ce sujet	Les affiches sont mises en place lors des animations, mais un effort supplémentaire sera fait sur des produits spécifiques. Les affichages par stand sont en place chaque jour et visible de tous.
Trop de variétés de fruits dans les smoothies, lors de l'animation.	Rodafruits étant le prestataire qui nous a effectué la prestation « fruits et légumes du 15 mai 2023 », nous réajusteront avec eux. Voir photo en dernière page.
Demande de possibilité d'avoir les animations sur un autre jour que le jeudi pour un meilleur roulement (en fonction des disponibilités des parents) des parents de l'APEL qui aident à la cantine	Il nous est difficile de proposer une animation le lundi car c'est le jour de reprise. Même chose pour le vendredi car, étant le dernier jour de la semaine, le risque de gaspillage alimentaire serait trop élevé. Il sera néanmoins possible de le proposer le mardi. Le jeudi étant le jour le plus adapté pour nous. La tartiflette ou autre plat international sera proposé.
Faire attention à la propreté de la vaisselle, trempage des verres à prévoir.	L'équipe fait le nécessaire chaque jour pour que la propreté de la vaisselle soit irréprochable, Un renouvellement de la vaisselle sera à prévoir.

<p>Nous souhaitons avoir plus de légumes frais et de saison</p>	<p>Depuis quelques années, nous privilégions les légumes de saison en faisant par exemple plus de soupes en hiver et les tomates uniquement à partir d'avril. De plus, nous utilisons à 90 % les pommes locales pour faire la compote maison sur place au collège. L'hiver, et en transition de saison, nous utilisons aussi des légumes surgelés afin d'apporter davantage de variété.</p>
<p>Gentillesse du personnel</p>	<p>Nous vous remercions et transmettons à l'équipe</p>
<p>Il n'y a parfois pas les mêmes produits sur les 2 lignes</p>	<p>En fin de service ou lors des réapprovisionnements, il est possible qu'il n'y ait pas 100% les mêmes produits mais un choix (certes plus restreint) est toujours possible jusqu'au dernier élève.</p>
<p>Choix de la fin de service</p>	<p>Il peut arriver qu'il n'y ait pas le même choix en toute fin de service qu'au début. Toutefois, l'équipe fait le maximum pour que le choix soit suffisant jusqu'à la fin.</p>

Questions Diverses :

Les restrictions COVID étant allégées, le placement par niveau de classe (au lieu d'un placement par classe) au restaurant va être effectif à la rentrée dès septembre 2024.

L'équipe de cuisine s'efforce chaque jour de vous rendre le moment de votre repas le plus agréablement possible 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. L'amélioration de l'amabilité du personnel a été observée et ce depuis quelques mois comme vous l'avez soulignée.

Plus de crudités dans les choix des entrées ainsi que plus de diversité en fin de service ont été demandés.

Un plat végétarien (sans limiter la présence d'autres choix) est proposé 2 fois par semaine.

Le potage pendant la période hivernale est surtout à maintenir.

L'inflation, la pénurie de produits et les ajustements des salaires font supporter à Sodexo une charge supplémentaire de l'ordre de 12% à 17%.

Les remarques de cette commission cantine ont retenu toute notre attention et nous tenterons d'y répondre 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 le repas du midi)



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

Nous travaillons avec plusieurs commerçants de la région tels que par exemple :

- **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 2 ans, 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 locales + en annexe le calendrier annuel**

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| ■ Janvier 2023 : | Animation Galettes des Rois |
| ■ Janvier/ Février 2023 : | Nouvel An Chinois |
| ■ Février : | Animation Pain |
| ■ Février 2023 : | Animation Crêpes |
| ■ Avril 2023 : | Repas partage |
| ■ Mai 2023 : | Fruits et Smoothies |
| ■ Juin 2023 : | Animation Kebab |
| ■ Juillet 2023 : | Barbecue des 6èmes |
| ■ Septembre : | C'est la rentrée |
| ■ Novembre : | Tartiflette |
| ■ Décembre : | Repas de Noël |





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 la 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 de 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 parmi les plus performants par rapport à 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.

Didier PAPIN
Responsable Restauration
et son équipe.



Les piliers de nos animations 2022-2023



La découverte des saveurs du monde

3 temps forts dans l'année pour éveiller les élèves à de nouvelles saveurs et les aider à faire les bons choix alimentaires.



Les événements du calendrier

7 journées de fête pour apprendre le plaisir de marquer les événements calendaires en transformant le restaurant.



Les nouveautés du Chef

12 recettes inédites, sucrées ou salées, végétariennes, autour d'ingrédients connus pour leur moindre impact sur l'environnement et leurs qualités nutritionnelles : les lentilles, l'épeautre, le brocoli, le salsifis,



Sensibilisation à l'environnement

1 semaine éducative pour comprendre les gestes de tri des déchets, agir concrètement et vouloir s'impliquer.
Animation proposée pendant la semaine européenne du développement durable



Sensibilisation au gaspillage alimentaire

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire.
Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets

L'Odysée du goût : La découverte des saveurs du monde

Exemple de menus d'octobre - Les saveurs méditerranéennes



 Espagne	 France	 Maroc	 Italie	 Turquie
Tortilla	Rillettes de sardines et pain navette	Soupe Marocaine	Tartine fromage frais et tomate façon bruschetta	Concombre sauce aneth
Filet de poisson façon <u>Zarzouella</u>	Gardiane de bœuf	Tajine végétarien	Penne à la bolognaise	Viande façon kebab
Riz safrané et haricots verts	Pommes de terre boulangères et petits pois à la française	Semoule		Frites et salade verte
Fromage blanc	Camembert	Edam	Fromage blanc <u>straciatella</u>	Yaourt
Fruit	Cake au citron	Salade d'oranges à la cannelle	Fruit	Salade d'ananas aux raisins secs

Les animations DANS TON RESTAURANT

2022-2023

septembre
FÊTE DE LA RESTAURANT : BIENVENUE À TOUS !
ONE, TWO, TRIE...
Une nouvelle recette de mois

octobre
LES PAYS DE LA MÉDITERRANÉE
Vente de gagner ton MYSTERY BAG
La nouvelle recette de mois

novembre
vive le foot
KO
Les nouvelles recettes de mois

décembre
Joyeux Noël
La nouvelle recette de mois

janvier
L'Épiphanie
SARDAGNE!
Vente de gagner ton MYSTERY BAG
Les nouvelles recettes de mois

février
Vive les crêpes !
La nouvelle recette de mois

mars
NOUVELLES RECETTES DU MOIS
Goûte et découvre !
Oïdoie
Sardaigne

avril
Joyeuses Pâques
La nouvelle recette de mois

mai
LA CRÊTE
Vente de gagner ton MYSTERY BAG
La nouvelle recette de mois

juin
AU REVOIR LES GRANDS !
La nouvelle recette de mois

Toute l'année, retrouve dans ton restaurant des animations sur :

- La découverte des saveurs du monde
- Les nouveautés du Chef à goûter
- Les événements du calendrier
- La projection de la planète
- La chasse au gaspillage alimentaire

sodexo
tu. L'animateur de ta qualité au

