



Vendredi 11 décembre 2020 – Commission n°2020-2021-01

Présents :

Prénom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Christina	Représentante élèves CM2	M. Barrat R.	Chef d'établissement
Ambre	Représentante élèves CM2	M. Vanier J.	Gérant Scolarest
Clément	Représentant élèves CM2	Mme Vincenot Ch.	Représentante APEL ISC Primaire
Raphaël	Représentant élèves CM2	M. Thuillet Ph.	Représentant APEL ISC Primaire
		M. Coffinet S.	Attaché de gestion ISC

Préambule :

Pour cette première commission de restauration de l'école Notre-Dame, nous avons débuté par la présentation de toutes les personnes.

Nous avons, par la suite, détaillé la teneur et le déroulement de ces commissions de restauration aux représentants des élèves et de l'APEL. Nous souhaitons la bienvenue à ces élèves et les remercions par avance pour leur implication.

Afin d'informer l'ensemble des participants (et de nos futurs lecteurs...), il nous semble important de présenter ce qui est demandé au niveau du cahier des charges de la restauration pour notre établissement, que ce soit pour l'école, le collège ou le lycée.

Nous avons introduit le Bio à chaque repas en 2015. Lors de la rentrée 2018-2019, notre offre a de nouveau évolué en poursuivant une **logique de développement durable, d'équilibre et de qualité alimentaire**, nous retrouvons donc dans nos assiettes des produits aux caractéristiques suivantes :

- des viandes bovines labellisées Viande Bovine Française et Race à Viande (100%)
- des volailles Bleu-Blanc-Cœur (100%),
- des viandes porcines issues des filières Bleu-Blanc-Cœur (100%),
- des viandes ovines labellisées Label Rouge (100%),
- des produits de la mer labellisés MSC,
- 80% de légumes issus de l'agriculture biologique,
- 100% de féculents issus de l'agriculture biologique (hors pomme de terre),
- 100 % des fruits issus de l'agriculture biologique,
- 1 potage proposé chaque semaine entre les mois de novembre et mars (**que nous proposons essentiellement au collège**)
- 1 dessert « maison » par jour,
- des corbeilles de fruits issus de l'agriculture biologique à disposition en sus des desserts, (**que nous proposons essentiellement au collège et self lycéen**)
- des circuits courts privilégiés notamment pour les salades vertes, carottes, courgettes, aubergines, potirons, endives, tomates ...

D'un autre côté, notre établissement dispose, via la société Scolarest, d'une plateforme d'information nommée « **SCOOL** » dédiée spécialement à la restauration de notre établissement et à destination des élèves et de leurs

familles. Cette application est disponible à partir de notre site Internet dans la partie « restauration scolaire » et propose, en sus des informations relatives à la restauration dans l'établissement, des recettes faciles à mettre en œuvre, des recommandations nutritionnelles ainsi que des supports pédagogiques.

Remarques des élèves sur la prestation :

Remarques	Commentaires établissement
Les élèves voudraient avoir la possibilité de ne se faire servir que de petites quantités pour pouvoir goûter les plats.	Très compliqué à mettre en place mais il doit être possible de demander au Chef présent au service (en général Bastien) d'avoir une petite portion pour se resservir ensuite. À confirmer par la société de restauration.
Proposer plusieurs choix de plats.	Le temps de repas doit avant tout permettre aux élèves de couvrir leurs besoins énergétiques. Il doit également être pour chaque élève un moment de convivialité et de plaisir mais aussi d'éducation alimentaire. La restauration scolaire se doit en effet de participer à la couverture de ses besoins et à l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires. En primaire, les enfants commencent à manger comme les adultes mais ce repas se doit d'être un temps d'éducation au goût qui passe par l'exemple mais aussi par l'apprentissage. C'est pourquoi nous avons fait le choix, comme la grande majorité des établissements d'un repas unique.
Les repas végétariens ne sont pas forcément appréciés.	Tous les établissements ont l'obligation de servir un repas végétarien par semaine aux convives.
Que les sauces soient servies séparément et seulement si l'élève le souhaite.	Cette proposition est retenue sans restriction et le chef de cuisine va voir pour mettre ceci en place dès que possible.
Les élèves demandent des sauces telles que le ketchup ou la mayonnaise.	La réglementation en restauration scolaire nous interdit ce type d'accompagnement. Peut-être envisageable lors d'un repas spécifique.
Certains plats plus originaux ne sont pas appréciés des élèves (paëlla)	L'éducation au goût par la découverte et l'apprentissage fait partie des priorités de l'établissement mais aussi des recommandations nationales.
Certains élèves manquent de temps pour déjeuner du fait, notamment, des protocoles sanitaires en place. Surtout au deuxième service.	Il est vrai que le temps pris pour la désinfection des mains prend sur le temps de repas mais est obligatoire dans le contexte actuel. L'attitude de certains qui font de ce temps de repas davantage un moment ludique et surtout d'échanges avec les camarades fait aussi que le temps pour manger est moins important. Une sensibilisation sera faite pour rappeler les priorités du temps de repas
Certains élèves chahutent pendant le repas ce qui entraîne beaucoup de bruit.	Mme Robert (Sophie) doit effectivement intervenir très souvent pour demander plus de calme. M. Barrat précise qu'il passera dans les classes pour faire un rappel. Concernant le bruit, les cloisons, le sol, les tables et le plafond ont été choisis avec des revêtements acoustiques pour réduire au maximum le bruit. L'acquisition de cloisons acoustiques notamment pour séparer les espaces maternelle et élémentaire est à l'étude.
Les élèves aimeraient davantage de repas à thèmes	Ce point va être vu très rapidement avec la société de restauration mais il nous faudra aussi prendre en compte le fait que certains élèves ont du mal avec l'originalité de certains plats (voir plus haut). Un programme d'animation sera certainement proposé rapidement.

Il manque parfois des entrées qui ne sont pas du tout proposées aux élèves	La société de restauration va corriger ce problème sans délai.
Au même niveau que la remarque précédente, il arrive que des laitages ou desserts viennent à manquer tout comme le fait que les portions du plat principal soit moins importante à la fin du service par manque.	Ce point va être vérifié avec le chef en place au moment du service. Si ceci s'avère vrai, la société corrigera ce problème sans délai. Le nombre de repas est connu et il est impératif que les élèves aient un plat protidique, un accompagnement ainsi qu'un laitage et un dessert en proportion correcte. L'établissement contrôlera ceci dès la prochaine semaine.
La cuisson de la viande ne convient parfois pas aux élèves.	Une attention particulière va être portée à ce point par le chef tout comme un contrôle de la qualité des produits cuisinés.
Dans la globalité les élèves signalent qu'ils apprécient la prestation et que les personnels de restauration sont vraiment très bien avec eux (mention spéciale à Bastien).	

Remarques des représentants des parents d'élèves sur la prestation :

Même si l'avis général est plutôt positif, les parents d'élèves ont reçu des retours sur la prestation faisant ressortir une baisse de la qualité de manière générale.

Des questions sont également posées par rapport à la traçabilité des produits, leur qualité et les labels proposés. Le détail en préambule répond en partie à ces questionnements.

L'organisation en termes de production des repas décidée à l'ouverture de l'école diffère de ce qui était proposé quand l'école était située Rue des Cailleboudes. Des choses sont certainement encore à faire évoluer et certains changements ont déjà eu lieu comme l'acquisition d'un bain marie mobile pour le service des plats chaud aux élèves. L'établissement réfléchit actuellement à une évolution de l'organisation et des procédures de production au niveau de l'école afin d'améliorer la qualité gustative et répondre à certaines des problématiques évoquées par les élèves et qui avaient déjà été identifiées par l'établissement.

Un retour sera fait prochainement à l'APEL sur ce point.

Un autre constat a été fait par les parents d'élèves notamment par rapport à l'éducation alimentaire des élèves pour laquelle un travail pourrait être fait. L'établissement avait déjà envisagé faire intervenir une diététicienne sur le niveau CM2 pour les sensibiliser à l'importance du petit déjeuner.

La mise en place d'une sensibilisation plus globale des élèves faite par une diététicienne au sujet de l'importance de l'équilibre alimentaire dès la maternelle va être étudiée.

L'idée de conférence organisée par l'APEL sur ce thème à destination des parents sera également étudiée.

Les dates des prochaines commissions de restauration pour l'école sont à définir ainsi que la fréquence de celles-ci.

Il est pour l'instant convenu que ces commissions se dérouleront en deux temps ; 45 à 60 min d'échanges avec les élèves suivis d'un second temps avec l'association des parents d'élèves.

Nous reviendrons vers vous très rapidement à ce sujet.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

Nous en profitons pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année.