Compte rendu

Collège Denecourt
670 allée de Barbeau
77590 BOIS LE ROI
Tél : 01.60.69.62.92
Fax : 01.64.87.12.07
Courriel : ce.0770002j@ac-creteil.fr

Commission Restauration
Collège Denecourt Bois-le-Roi
Mercredi 1er décembre 2021 à 11h30

Présents : Mme CHANTOISEAU, Mme BADIANE, M. FELIX, Monsieur DEVOL, Madame ROBET, Madame BOVER, Monsieur MARECHAL, Madame MATHIEU, Madame CLARY STRIPPE, APOLLINE LANGLOIS, LOU COMBAZ.

Compte rendu rédigé par : Madame Badiane.

ORDRE DU JOUR

1. Calendrier des commissions de restauration
2. Travail avec les éco-délégués sur le tri sélectif
3. Présentation de l'élaboration d'un menu type- Loi Egalim
4. Présentation des producteurs locaux en circuits courts
5. Exploitation et présentation des menus suggérés par les élèves via la boite à idées

1. **Calendrier des prochaines commissions :**
   - Mercredi 9 mars 2022 à 11h30
   - Mercredi 24 mai 2022 à 11h30

2. **Travail avec les éco-délégués sur le tri :**
   - 2 groupes d'environ 15 élèves : 6éme - 5ème et 4ème - 3ème

A noter la présence de 2 Eco délégués : LANGLOIS APOLLINE et COMBAZ LOU.
Des réflexions sont menées par les élèves pour améliorer le tri des déchets au restaurant scolaire. Constat fait par le chef cuisinier, il y a moins de poubelles dans la nouvelle cuisine (3) que dans l'ancienne (5) pour pouvoir trier les déchets (alimentaires, non alimentaires, pain etc..). Elles sont aussi de plus petite contenance et il y aura des difficultés à trouver de la place pour en ajouter d'autres.

Les éco-délégués seront bientôt sensibilisés par les agents du SMICTOM de la Région de Fontainebleau aux bonnes pratiques écoresponsables et pourront à leur tour sensibiliser les élèves du collège et mettre en place des actions. Il y a par exemple pour projet de mettre en place dans chaque classe un bac pour le tri du papier et une poubelle pour les autres déchets.

3. **Présentation de l'élaboration d'un menu type Loi Egalim**

Le chef cuisinier Monsieur Felix présente les grands principes de la Loi Egalim :
- 50% de produits de qualité (20% de produits biologiques ou issus du commerce équitable, de labels, d'appellations d'origine…)
- Diversifier les protéines (1 menu végétarien par semaine…)

- Fin du plastique (en 2025 : contenants alimentaires de cuisson et service)
- Communiquer et informer (éducation à l'alimentation et lutte contre le gaspillage alimentaire)

Un menu végétarien (sans viande, ni poisson, crustacés ni fruits de mer) par semaine est proposé.

Pour obtenir une alimentation équilibrée en protéines, à partir de protéines végétales, au sein d'un même repas il est préconisé d'associer des légumes secs (1/3 du repas) avec des céréales (2/3 du repas) au sein d'un même plat. De plus les légumes classiques permettent de compléter l'apport en protéines du menu.
Exemples de plats végétariens : lasagnes de légumes, omelette (avec ou sans fromage), pates au fromage, couscous de pois chiches etc...
La question du poisson est abordée : beaucoup d'enfants n'en mangent pas.
M. FELIX explique que le poisson est consommé plus facilement. Il essaie d'échanger avec les élèves au moment de les servir, afin de recueillir les avis des élèves et de les inciter à goûter.
Il fait toujours en sorte de commander du poisson sans arêtes, mais malgré cela parfois, les élèves n'en veulent pas.

Le chef réalise une soupe maison / velouté chaque semaine qui rencontre du succès.

4. Présentation des producteurs locaux en circuits courts

Tous les repas sont préparés et cuisinés dans la cuisine équipée du collège.
Concernant les aliments, un soin particulier est apporté pour une sélection de produits de qualité, frais et locaux le plus possible, les circuits courts sont favorisés. Plus de 20% d'alimentation biologique est proposée.

- Pain frais qui provient des boulangeries de Bois le Roi et Chartrettes
- Yaourts de Nangis (77)
- Fruits et légumes de Brinville (77930)
- Céréales, blé, quinoa, lentilles, farine, pates de Château Landon (77)
- Poisson frais en lien avec des sociétés qui travaillent sur des gros volumes, traçabilité des produits et de France
- Viande :
    - Volailler : Loiret (45)
- Bœuf et porc en lien avec des sociétés qui travaillent sur des gros volumes, traçabilité des produits et de France

5. Exploitation et présentation des menus suggérés par les élèves via la boîte à idées

Une boite à idées a été mise en place à la cantine pour recueillir les idées et souhaits des élèves en termes de plat, menus à thèmes etc... Ces idées sont ainsi étudiées et mises en place par le chef cuisinier.

50 suggestions ont ainsi été recueillies depuis le début d'année.

Le plus demandées :
- Kebab
- Bergers
- Pizzas
- Pates carbonara, bolognaise
- Roulés au fromage
- Fajitas
- Fondant au chocolat
- Tarte au citron
- « Nouilles »
- Pizza chèvre miel (idée de plat végétarien)

- Mousse au chocolat maison (réalisée récemment) …

Lorsque que le chef réalise une recette issue de la boite à idées, il est précisé ce jour-là à la cantine le nom de ou des élèves qui ont soumis l'idée.

Menus à thèmes à venir :

- Kebab : 2 décembre
- Repas de noël : 9 décembre qui sera aussi la journée de l'élégance, tous les élèves, enseignants et personnel du collège sont invités à se faire « beaux » ce jour-là.
- Alsacien : 16 décembre
- Galette des rois : début d'année
- Franco-Allemand en lien avec le Chef et M. Cochet le professeur d'allemand
- Menu pour la planète …
- Mlle LOU COMBAZ s'est portée volontaire pour aider le chef cuisinier à réaliser un menu Franco-allemand parce qu'elle a des origines allemandes et elle connait la cuisine allemande.

Madame CHANTOISEAU propose aux élèves éco-délégués d'inciter les élèves à utiliser la boite à idées afin de faire des suggestions sur le tri à la restauration.

Madame CLARY STRIPPE demande que la présentation PowerPoint diffusée lors de la dernière commission restauration et intégrant un reportage photos explicatif du fonctionnement de la nouvelle cuisine, soit mise en ligne sur l'ENT, afin que l'ensemble des parents puisse la découvrir.

La prochaine réunion de la Commission restauration aura lieu le mercredi 9 mars 2022 à partir de 11h30.

Plus aucune question n'étant posée, Mme CHANTOISEAU lève la séance.

Principale Adjointe	**Adjointe Gestionnaire**
Mme Chantoiseau	Badiane Marie Rose

ANNEXE 1 – CONVOCATION

BOIS LE ROI, le lundi 6 décembre 2021

Madame l'adjointe gestionnaire

Aux membres de la commission

Commission de Restauration

Mercredi 01 décembre 2021 de 11h30 à 12h30

J'ai l'honneur de vous convier à la prochaine séance de la Commission de Restauration du Collège Denecourt, qui se tiendra le mercredi 1 décembre 2021 à 11h30.

ORDRE DU JOUR

1. Calendrier des commissions de restauration

2. Travail avec les éco-délégués sur le tri sélectif

3. Présentation de l'élaboration d'un menu type- Loi Egalim

4. Présentation des producteurs locaux en circuits courts

5. Exploitation et présentation des menus suggérés par les élèves via la boite à idées

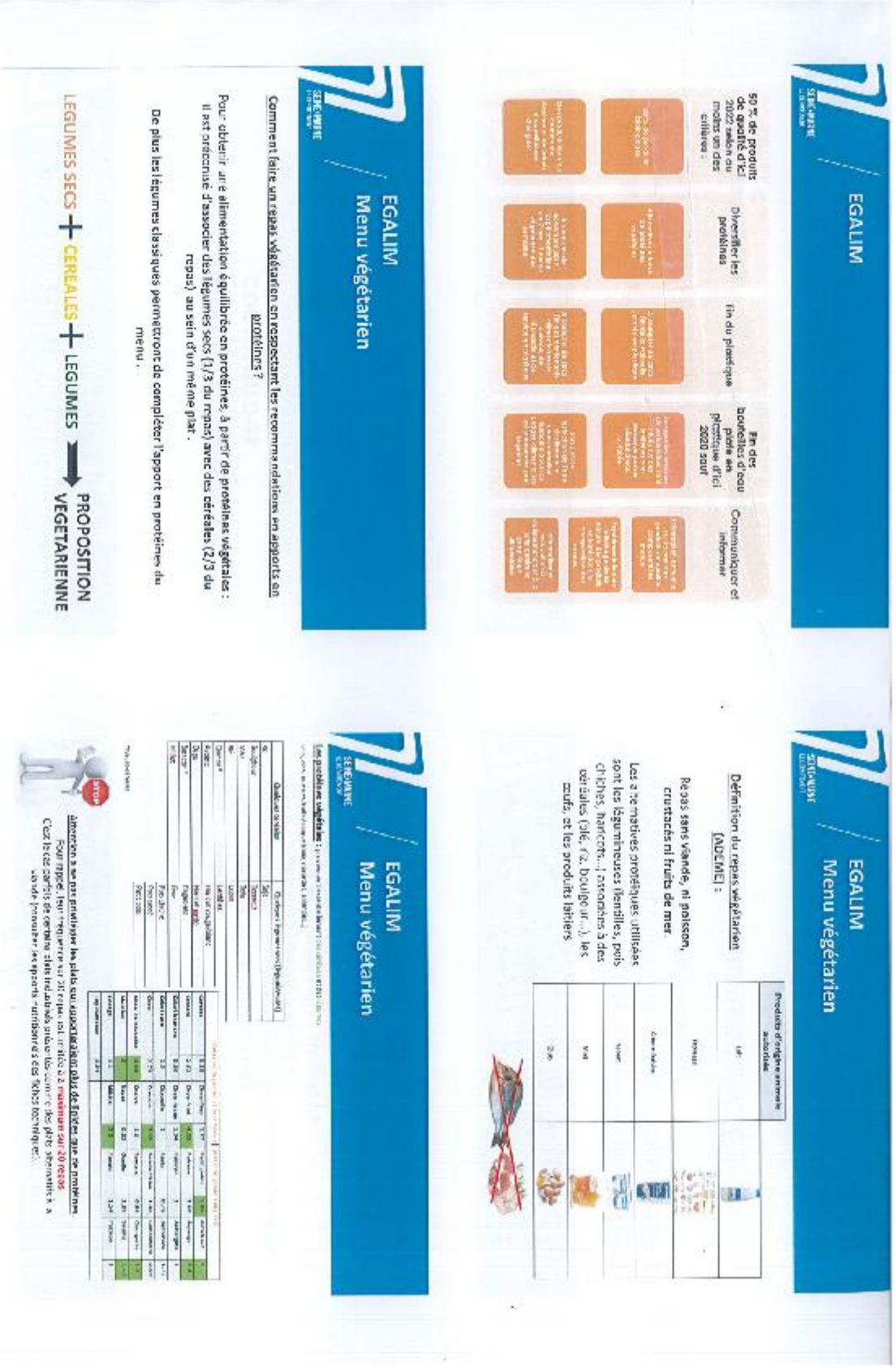
En cas d'empêchement, vous voudrez bien avertir sur (ce.0770002j@ac-creteil.fr) ou sur (int.0770002j@ac-creteil.fr).

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma parfaite considération.

ANNEXE 2- Liste d'émargement

Commission de restauration

01 décembre 2021

NOM	Signature
Mme BOVER	
Mme ROBET	
Mr DEVOL	
Mr Félisc	
Mr RAMÉCHAL	
Langlois Apolline	
Combaz Lou	
Mme Mathieu	
Mme CLARY STRIPPE	
Mme CHANTOISEAU PA	
Mme Bachiane	

ANNEXE 3 – SCHEMA LOI EGALIM