



A Bois-le-Roi, le 22 mars 2022,

PROCES VERBAL

Commission de restauration du 16 mars 2022

Annexes (2) : Liste d'émargement et ordre du jour

1 Retour sur les moments forts de la 1ere année de la demi-pension (diapo photos, micro-trottoir) et les journées d'animation en projet.

La commission de restauration s'ouvre sur un diaporama présentant les moments forts de la première année de la nouvelle restauration scolaire.

En effet le 18 mars 2021, le premier repas, préparé dans les locaux tout neufs de la cuisine, était servi aux élèves. Les réalisations spéciales de Monsieur Félix et son équipe durant cette année étaient présentées. Différents menus à thèmes tels que les repas espagnol, allemand, de Noël, l'animation « smoothie », ont ainsi été présentés en photo.

Aussi, un extrait de l'émission du club radio a pu être écouté par les membres de la commission : il s'agit d'un « micro-trottoir » où les élèves interrogés dans la cour s'exprime sur cette nouvelle demi-pension :

Les élèves sont majoritairement satisfaits de la qualité et du goût des repas servis. La salle de réfectoire est jugée plus belle, plus spacieuse et moins bruyante que la précédente. Le service de restauration a connu une évolution positive.

Madame Salhi fait part aux membres du retour positif des élèves sur la nourriture : l'animation smoothie a été un succès puisque les élèves ont demandé à leurs parents de le reproduire à la maison. Madame Salhi parle également de « réconciliation » avec les choux, certains plats servis ont donné envie aux élèves de le refaire à la maison. (Tartiflette)

Le jeudi 24 mars sera servi le menu des « 1 ans » de la demi-pension. Le Conseil de Vie Collégienne (CVC) représentatif des élèves a été sollicité : un menu « américain » est retenu. Monsieur Felix rappelle que le burger maison (servi en 2021) est très apprécié

des élèves mais demande beaucoup de préparation, notamment pour le montage des burgers. Il rappelle que plus de 500 repas sont servis sur un déjeuner. L'hypothèse de mettre à contribution es élèves est évoquée : les condiments (salade et tomates) pourraient être mis en libre-service dans le Salad Bar. Ainsi les élèves monteraient eux-mêmes leur burger. Bien que le plan sanitaire soit allégé, Madame Fauvel prend la tâche du département pour savoir si cela est règlementaire.

Madame André soulève une question posée par les éco-délégués : pourquoi les « meilleurs repas » sont servis principalement le jeudi ? Monsieur Felix répond que le mercredi, l'équipe de cuisine a plus de temps pour faire des préparations pour le repas du jeudi suivant. Par conséquent, les menus à thèmes ou plus élaborés sont souvent servis ce jour-là.

Mme Mendes demande quelles seront les prochaines journées à thème. Un repas à thème en liaison avec les enseignants de langue est envisagé, le menu pourrait être ainsi traduit dans la langue des plats préparés. Une animation chocolat avec un artisan local est aussi envisagée.

2. Projet « meilleur pâtissier »

Monsieur Felix nous parle d'un projet de concours de pâtisserie. L'idée est saluée par Mme Fauvel. Les élèves pourraient ramener leur réalisation avec la liste des ingrédients et la recette. Un jury d'adultes du personnel du collège pourrait ainsi évaluer les pâtisseries et sélectionner par niveau un gagnant. Sa réalisation sera ensuite reproduite par l'équipe de cuisine et servis aux élèves. Madame Mendes évoque l'idée que l'élève gagnant pourrait travailler avec Messieurs Devol et Felix. Madame Fauvel prend la tâche du département pour connaître la faisabilité de cette idée.

Madame Mathieu intervient : le CVC pourrait être mobilisé pour la création d'affiches et la partie communication.

Madame Arneodo s'interroge sur la grille d'évaluation des pâtisseries. Monsieur Devol insiste également sur un point : la recette gagnante doit pouvoir être reproduite selon les contraintes de la restauration collective. L'idée d'imposer un thème cohérent en amont, ou 5 types de pâtisseries permettrait de solutionner ces deux aspects. Quid des élèves qui souhaite partager une recette originale ou plus complexe. Madame Arneodo propose l'idée d'établir deux prix : une pâtisserie dans le thème imposé et une autre « hors catégorie ». Le calendrier et l'organisation reste à fixer.

3. . Affiches des 6èmes en SVT sur la demi-pension

Dans le cadre du programme de SVT des 6èmes, Madame Arneodo présente aux membres le projet en cours d'affiches grand format sur le gaspillage alimentaire. En plus du côté pédagogique, d'éducation à la citoyenneté et à l'écologie, elle met en avant le bénéfice du travail de groupe : découpage et répartition des tâches selon les affinités et compétences particulières des élèves. (Mise en page et dessin, écriture rédaction, slogan). Le projet est étalé sur plusieurs semaines. Madame Arneodo propose

d'afficher les réalisations des élèves au réfectoire. L'idée est approuvée par les membres de la commission. Cela permettrait de donner une résonance logique au travail des 6èmes. Monsieur Felix et Madame Mathieu émettent des réserves : ils craignent que les affiches soient dégradées par les autres élèves. Madame Mendes évoque donc la possibilité de plastifier et d'afficher en hauteur les travaux, le réfectoire disposant de hautes baies vitrées.

4. Atelier « confections de pains » avec les élèves de 6èmes

A l'instar des années précédentes, et quand la situation sanitaire le permettait, des ateliers confection de pains étaient organisés conjointement avec Madame Arneodo, Monsieur Felix et l'équipe de restauration. Toujours dans le cadre du programme de SVT sur le rôle de la levure boulangère, de l'alimentation et de la diététique. Madame Arneodo souhaite reconduire ce projet car elle a noté de nombreux bénéfices pour les élèves : atelier pédagogique ludique et valorisant, mais aussi humainement : en effet des agents de restauration s'étaient portés volontaires pour accompagner les élèves. Madame Arneodo avait alors noté que les élèves appréciaient mieux le travail des agents et qu'ils n'étaient pas seulement présents pour le ménage. Monsieur Felix intervient sur la difficulté de rendre le projet faisable pour cette année compte tenu de l'énergie, du temps, de l'organisation que cela demande. Il sera à étudier pour l'année prochaine.

5. Partenariat avec la diététicienne du département Mme Ramdani

Madame Ramdani, diététicienne du département n'a pas pu se rendre disponible et s'en excuse. Sa collègue Madame Fauvel est présente. Madame Mendes et Madame Arneodo sollicitent les diététiciennes du département afin d'organiser des interventions dans les classes de 6èmes sur le thème au programme de SVT de l'alimentation. Madame Fauvel approuve en ajoutant que cela est possible. L'organisation reste à définir.

Suite à la dernière commission de restauration, les membres reviennent sur la loi Egalim à laquelle est soumis le chef pour la constitution de ses menus. Madame Ramdani avait alors transmis à Madame Bover un fichier type créé par le Département pour l'affichage des menus, ou figurent notamment les logos de certification alimentaire (Label rouge, Agriculture Biologique, Production locale, IGP etc...°). Le format du menu affichable a été testé pendant plusieurs semaines. Il n'a pas été retenu par l'équipe d'Intendance et la Direction car jugé peu lisible et mal adapté à l'affichage.

En revanche, le parti a été pris de récupérer ces logos et de les intégrer au format habituel de mise en page des menus, de façon à concilier un affichage qui convient aux élèves tout en intégrant les informations relatives à l'application de la loi Egalim.

Monsieur Felix nous rappelle par ailleurs travailler avec Madame Ramdani pour l'élaboration des menus. Il soulève le point compliqué des menus végétariens en regrettant qu'aucune formation spécifique n'était proposé pour les cuisiniers expérimentés qui n'avaient pas appris à l'école avec « l'ère végétarienne », beaucoup démocratisée ces dernières années.

6. Intervention des éco-délégués sur le tri

Madame André intervient sur le projet qu'elle mène depuis des années sur le tri et le recyclage, notamment au travers du conseil des Eco-délégués et en partenariat avec le Smictom. Le problème des tables de tri de la demi-pension est abordé : mal agencées par rapport au sens de circulation des élèves et à l'espace, trop petites... Monsieur Felix précise que l'information a été remontée au Département et que le problème va être solutionné. Madame André regrette que les denrées et autres déchets jetés ne soient pas recyclés. Il s'agira de réfléchir à une solution pérenne et cohérente.

Pas de questions.

Les membres sont remerciés.

La présidente



MENDES Béatrice

La secrétaire de séance



BOVER Séverine



BOIS LE ROI, le vendredi 11 mars 2022

Madame la Principale

Aux membres de la commission

Commission de Restauration
Mercredi 16 mars 2022 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 16 mars 2022 à 11h30 en salle de réunion.

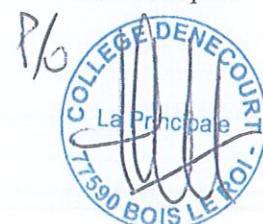
ORDRE DU JOUR

1. Retour sur les moments forts de la 1^{ère} année de la demi-pension (diapo photos, micro-trottoir) et les journées d'animation en projet
2. Projet « meilleur pâtissier »
3. Affiches des 6^{èmes} en SVT sur la demi-pension
4. Atelier « confections de pains » avec les élèves de 6^{èmes}
5. Partenariat avec la diététicienne du département Mme Ramdani
6. Intervention des éco-délégués sur le tri

En cas d'empêchement, merci de prévenir sur ce.0770002j@ac-creteil.fr

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

La Principale



Mme MENDES B.



LISTE EMMARGEMENT
COMMISSION DE RESTAURATION DU 16 MARS 2022

NOM	FONCTION	SIGNATURE
MENDES BEATRICE	PRICIPALE	
CHANTOISEAU ISABELLE	PRINCIPALE ADJOINTE	
MATHIEU OPHELIE	CPE	
BOVER SEVERINE	SECRETAIRE INTENDANCE	
FELIX CHRISTOPHER	CHEF CUISINIER	
DEVOL MARIUS	SECOND DE CUISINE	
CLARY-STRIPPE STEPHANIE	PARENT D'ELEVE	remplacé par Mme Fauvel Salhi
LANGLOIS APPOLINE	ELEVE/ECO-DELEGUE	
COMBAZ LOU	ELEVE/ECO-DELEGUE	
ARNEODO CHLOE	PROFESSEUR SVT	
Fauvel Marie	diététicienne	
SALHI sheherazade	Parent d'élève FCPE	
A W DRE	Professeur SVT	