



## LA COMMISSION RESTAURATION



La commission restauration est mise en place ce jour, le lundi 24 janvier 2022.

Elle se réunit le plus souvent une fois par trimestre, et est composée des élèves, des CPE, de l'adjoint-gestionnaire, du responsable technique de la restauration, de l'infirmière et des enseignants..

Outre les menus, elle est l'occasion de faire découvrir de nouveaux produits, de présenter les animations prévues tout au long de l'année. C'est un lieu d'échange.

Elle aborde également des thèmes d'actualité et les grandes questions de santé publique liés à l'alimentation. D'autres questions peuvent être abordées, comme la sécurité alimentaire, des informations nutritionnelles, de la réglementation et des normes qualité (traçabilité des aliments, ...), des allergies alimentaires.

L'objectif est de favoriser le dialogue entre les différents acteurs, sur tous les sujets en lien avec la restauration scolaire.

Lors de la commission du 24 janvier dernier, il a été abordé les points suivants ;

1/ intervention de M. BIZET, sur la planification annuelle des menus. Des stratégies à mettre en place pour limiter l'absentéisme des élèves au self.

2/Comment limiter le gaspillage alimentaire. Constats et marges de progression.

3/ L'équilibre alimentaire.

1/ M. Bizet a expliqué comment s'élabore un menu,. Il s'agit d'un plan mensuel de 4 semaines avec un cahier de charges strict, avec des limitations précises sur le contenu des menus. Par exemple, impossibilité d'avoir plus de 2 fois des frites sur 20 repas.

M. Bizet s'organise de manière annuelle, avec quelques ajustements, si besoin, par exemple sur des repas à thèmes, ou des repas précis (Soirée des internes, etc...)

La commission restauration pourra également apporter des remarques et des propositions pour faire évoluer les contenus, et limiter ainsi, un taux d'absentéisme important au self. Il est prévu une réunion par trimestre, avec la possibilité donnée aux membres du CVL et aux participants d'apporter leurs idées et propositions constructives.

## **2/ Le gaspillage alimentaire.**

Notre établissement s'est engagé dans un processus de développement durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette démarche s'effectue grâce à l'accompagnement du Seroc. Une pesée des déchets est établie une fois par trimestre. Lors de la dernière pesée, nous étions à **35g/élève** pour ce qui est du pain, c'est plutôt un bon chiffre. Nous devons continuer dans ce sens. Une prochaine réunion pour organiser la prochaine pesée est prévue le **21 février**. Les membres de la commission doivent apporter leurs différentes contributions.

## **3/ L'équilibre alimentaire.**

Une sensibilisation sur l'équilibre alimentaire sera de nouveau mise en place. Mme Antonuccio, l'infirmière, a proposé de remettre en place un modèle de plateau idéal à destination de tous. Ce modèle sera réédité et sera mis en affichage prochainement, c'est-à-dire au retour des vacances d'hiver.

M. Bizet rappelle également qu'un travail conséquent est fait avec les producteurs locaux, afin de garantir la qualité des produits et de valoriser la production artisanale locale ( yaourts et fromage.)

L'établissement participe également à l'opération de la semaine du goût. Le prochain repas à thème sera CREOLE.

Une réflexion sera également menée sur l'organisation de la soirée des internes.