

Commission restauration 2016/2017 N°2

29 Mars 2017

Présents

Frédéric DEME	<i>Gestionnaire-Comptable</i>
Francisco VIRIAT	<i>Proviseur adjoint</i>
Pierre DELAHAYE	<i>Proviseur adjoint</i>
Nelly NGUYEN	<i>Fondée de pouvoir</i>
Sébastien GROLLIER	<i>Service intendance</i>
Julie MANSIET	<i>CPE</i>
Oriane CHESNEAU	<i>Infirmière scolaire</i>
Roger GUILLEMIN	<i>Responsable de restauration</i>
Christophe HERMANOVITS	<i>Cuisinier</i>
Véronique BELLANGER	<i>Responsable du magasin alimentaire</i>
Emmanuelle ALBERT	<i>Représentante des enseignants</i>
Laurence ROBINEAU	<i>Représentante Parents d'élèves (UNAAPE)</i>
Aurélie PRAUD	<i>Représentante Parents d'élèves (FCPE)</i>
Bérénice NOURY	<i>Elue CVL – Interne</i>
Anaëlle SUFFISAIS	<i>Elue CVL – Demi-pensionnaire</i>

Excusé(e)s

Jean-François HAURET	Cuisinier
Lina CHAUDEMANCHE	Elue CVL

Introduction (éléments de contexte)

1. L'attente et la gestion des flux au restaurant scolaire
2. La sandwicherie
3. La zone de distribution
4. La zone de repas
5. Les menus
6. La desserte

Introduction (éléments de contexte)

La Réunion débute après un repas possible en commun sur des horaires favorisant la présence de tous. La réunion dure deux heures.

L'objectif de la commission restauration est de faire le point à échéance régulière sur le service de restauration du lycée. D'une part, les échanges permettent de souligner les points positifs de la prestation et d'en améliorer les aspects plus négatifs. D'autre part, il s'agit de faire partager au plus grand nombre les contraintes qui pèsent de fait sur le service : contraintes financière, organisationnelle, logistique, etc.

A l'issue de la commission précédente, la zone de distribution a été réorganisée afin de favoriser le flux des convives. Le « dessert-bar » a été supprimé, les couverts déplacés (A détailler).

Le forfait « 4 jours » a été mis en place au 1^{er} janvier et a connu un certain succès puisque 524 élèves ont migré vers ce nouveau tarif.

1. L'attente et la gestion des flux au restaurant scolaire

En dépit de la mise en place de la gestion des flux (des cartes d'accès au restaurant scolaire sont bloquées sur certains créneaux) et d'une construction des emplois du temps tenant compte de l'impératif du déjeuner, l'attente reste pour les élèves trop importante au moment du pic de fréquentation (12 :00 – 12 :30).

L'attente pour accéder au self est jugée trop importante, et ce d'autant plus que certains élèves chahutent ou essaient de doubler. La vie scolaire est présente pour repérer d'éventuels troubles et les prévenir, mais sa capacité d'intervention se trouve limitée par la taille des files.

Beaucoup d'observateurs constatent également que des élèves refoulés lorsqu'ils passent leur carte (horaire interdit) stationnent à l'entrée du self et contribuent à l'engorger et à ralentir le flux. En conséquence, une analyse des possibilités d'aménagement du sas d'entrée sera menée.

Par ailleurs, les emplois du temps construits en début d'année lorsqu'ils sont modifiés le sont souvent, à la demande des enseignants et des élèves, au détriment de la pause méridienne.

Il faut aussi rappeler que les convives potentiels sont nombreux. Seuls, environ 500 élèves sont externes. Fonction de la météo, des périodes de stage, des modifications d'emplois du temps, la fréquentation du restaurant scolaire peut varier de 200 convives environ. Cela a bien sûr des conséquences sur la prévision des repas et la confection (nous y reviendrons), mais également sur le temps d'attente.

Enfin, la sandwicherie qui est restée fermée de février au retour des vacances d'avril a contribué à augmenter la fréquentation du self.

2. La sandwicherie

Le service est très apprécié des élèves. A l'issue de la dernière commission, des ajustements ont été fait. Les délais de réservation ont été raccourcis pour permettre une meilleure accessibilité du service. Dans le même souci, les consommations de repas à la sandwicherie ont été limitées à deux par semaine.

Depuis la rentrée de janvier, du fait des conditions climatiques et de l'impossibilité pour tous les convives de consommer leur repas sur place, la fréquentation de la sandwicherie a diminué. L'ouverture d'un lieu à l'extérieur du self pour que les élèves puissent consommer leur repas a été envisagée. Pour des raisons d'hygiène, de règlement intérieur et d'organisation des services, cette piste a été écartée et la sandwicherie est fermée depuis le 27 février 2017. Elle ouvrira à nouveau au retour des vacances d'avril.

3. La zone de distribution

Les améliorations liées à la réorganisation de la zone de distribution ont été soulignées par les convives : légumes-bar, assiette à disposition pour les convives qui ne souhaitent pas prendre de viande ni de poisson, fluidité améliorée, etc.

En revanche, le menu affiché au self ne semble pas suffisant pour les convives qui demandent que soient affichées la composition des plats. Un effort sera fait pour une meilleure lisibilité. Par ailleurs, la présence de porc dans les plats sera systématiquement précisée. Les convives, en cas de doute ou de demande de précision, ne doivent pas hésiter à se présenter au personnel de restauration qui mettra tout en œuvre pour leur apporter des réponses

4. La zone de repas

L'installation du chalet de la sandwicherie et la création d'un espace dédié à la consommation en les murs ont de fait réduit le nombre de places au restaurant scolaire. En conséquence, sur certains créneaux, les élèves cherchent des places pour s'y installer, mais cela reste globalement assez marginal. L'année prochaine, il est probable que la fermeture soit reconduite sur la même période, voire étendue, mais la zone réservée sera réaménagée afin de libérer des places dans le restaurant scolaire.

5. Les menus

Les convives sont globalement satisfaits des menus présentés. Ils apprécient le libre-service. Toutefois, plusieurs points d'améliorations sont évoqués.

La saisonnalité des produits n'est pas toujours bien respectée, notamment sur les crudités (tomates en hiver, etc.). La cuisine privilégie la variété et le choix pour les convives, ainsi que le respect du « plan nutrition ».

Les accompagnements pour le plat reviennent de façon trop régulière, notamment la semoule. La semoule de blé a en effet une cuisson rapide et est souvent privilégiée par la cuisine. Par ailleurs, les élèves évoquent les choux de Bruxelles qui ne seraient pas appréciés.

Au niveau des laitages, les yaourts sucrés sont pointés du doigt. La plupart des élèves sucrant leur yaourt, la cuisine a préféré limiter les déchets (sachets de sucre) en ne présentant que des yaourts sucrés. Désormais, seuls deux tiers des yaourts seront sucrés sans que les sachets de sucre fassent leur retour dans la zone de distribution.

La fin de service est également évoquée. Le porc reste trop souvent le seul choix de viande, mais du poisson est systematiquement proposé. Dans la même idée, et de manière plus générale, il est dit que la variété du choix se restreint à mesure que le service avance. Pour les raisons rappelées plus haut (prévision des repas), il est difficile de faire mieux mais des pistes d'améliorations sont à l'étude.

Par ailleurs, les internes se voient souvent représentés les plats du service du midi. La cuisine rappelle que cette pratique permet de limiter le gaspillage, mais que les plats re-présentés le sont en complément du menu prévu et pas en substitution.

Enfin, une discussion est amorcée sur le gaspillage alimentaire. Le restaurant scolaire a fait des mesures de la quantité de nourriture jetée au niveau du dérochage. Certains élèves ont tendance à se servir plus qu'il ne le faudrait (cela est sans doute renforcé par le temps d'attente). Une meilleure communication axée sur la responsabilité des convives doit permettre de lutter contre ce phénomène. La taille des assiettes pourra également être revue : des assiettes plus petites pourraient en effet limiter la quantité de nourriture jetée.

6. La desserte

L'attente au moment de la desserte des plateaux est pointée du doigt et la possibilité de créer une file spécifique pour les convives qui n'ont pas de déchet sur leur plateau est évoquée. Matériellement, la création d'une nouvelle file n'est pas possible et de surcroît peu pertinente au regard du temps d'attente réel qui n'excède pas 5 minutes.