

## Commission restauration

12 décembre 2017.

### Présents

✓ HAMIDOUCHE Méziane	Délégué d'internat
✓ GUIMIER Maxime	Délégué d'internat
✓ MASSARD Hugo	Délégué d'internat
✓ TRECUL Emeline	Déléguée d'internat
✓ BOURDILLEAU Vincent	Chef de cuisine
➤ DEME Frédéric	Intendant
➤ EKMANNIAN Elodie	CPE
➤ N'GUYEN Nelly	Adjoint au gestionnaire
➤ GANDON Bruno	Conseiller en restauration Pays de Loire
➤ ALLAVOINE Magali	Représentante parents d'élèves
➤ MANDIN Coralie	Représentante parents d'élèves
➤ EMERY Samuel	Secrétariat intendance

Les objectifs de la commission sont d'échanger sur les différents éléments propres à son organisation afin d'apporter un service de qualité répondant aux attentes de chacun. Elle permet de mettre en avant les points positifs mais aussi de pointer les lacunes afin d'y apporter des remédiations.

En amont de la réunion, l'ensemble des participants s'est retrouvé au self pour partager un repas.

## **L'attente.**

Selon les représentants des élèves, il y a une très nette amélioration même si des problèmes persistent. Il serait souhaitable que certains jours les cartes soient débloquées un peu plus tôt. En effet, il arrive que les élèves attendent alors que le flux d'élèves précédent est passé.

Les réponses recueillies par les représentantes des parents d'élèves à ce sujet semblent antérieures aux modifications apportées par l'administration et rejoignent le sentiment des élèves.

Le chef de cuisine souligne juste qu'au niveau de la « circulation », il serait souhaitable que la file d'attente n°2 s'oriente vers les zones de distribution 1 ou 2 en fonction du niveau d'engorgement de chacune. A l'heure actuelle, les files 2 et 3 se dirigent systématiquement vers la zone 2, ce qui entraîne un déséquilibre de la charge de travail entre les 2 zones.

## **Le choix.**

Pour les élèves, il en ressort que c'est globalement mieux que l'an passé. Les menus sont variés et les aliments proposés sont présentés de façon moins répétitive. Le choix entre plusieurs fruits à chaque repas est bien perçu par les élèves. De même, le fait de laisser en libre service les légumes, permet à chacun de se servir en fonction de ses envies mais aussi de son appétit. Ce qui contribue à limiter le gaspillage alimentaire. Les élèves reconnaissent que même en fin de service, le choix même s'il est plus restreint qu'en début, est largement mieux qu'avant.

Les informations collectées par les parents d'élèves, mettent en évidence que globalement les choix proposés aux élèves, doivent permettre à chacun de pouvoir manger de façon équilibrée. La diversité au niveau des légumes suscite l'envie de goûter.

L'équipe restauration met tout en œuvre pour permettre aux élèves d'avoir le choix mais le chef souligne le fait que pour certaines catégories d'aliments, telles que les féculents, il est possible que cela puisse paraître répétitif par moment du fait du peu de choix à la base. Concernant la diversité, quelque soit le moment du service, tout est fait pour qu'il y ait au minimum 2 choix possibles.

Concernant l'équilibre alimentaire, M GANDON souligne que celui-ci est calculé sur l'ensemble des 20 repas qui constituent un mois. Mais à chaque service, les élèves peuvent repérer à chaque poste les différents plats (écrits en gras) qui composent « le repas idéal ».

Les élèves sont satisfaits du choix qui leur est proposé le soir et n'ont plus le sentiment que le repas du soir reproduit celui du midi.

## **Le « dérochage » et la sortie du réfectoire.**

La nouvelle organisation laissant la possibilité aux élèves n'ayant pas de restes alimentaires de ne pas attendre, permet de fluidifier la sortie dans son ensemble. Il s'en suit un temps d'attente beaucoup moins important et donc une sortie plus rapide du réfectoire.

Concernant le gaspillage alimentaire, M DEME souligne que celui-ci est moins conséquent que l'année passée mais il reste quand même important et il peut encore être amélioré.

## **Autres points abordés.**

### L'assaisonnement :

Le problème du manque de sel est de nouveau évoqué par les élèves et les parents d'élèves. M GANDON rappelle que le sel ne peut se faire que sous une certaine surveillance, au même titre que le sucre et la matière grasse.

Le chef souligne qu'il est difficile d'assaisonner un plat correspondant au goût de tous.

M DEME dit qu'une solution sera testée à partir de janvier 2018 sous la forme de mise à disposition de sachets individuels sous surveillance. Cette solution pourra être maintenue si chacun y met du sien et qu'aucune surconsommation et/ou gaspillage ne sont constatés. De même, des sachets de poivre seront proposés.

Au même titre que le manque de sels, les représentants de parents d'élèves font remonter l'information comme quoi certains plats sont trop secs et qu'une sauce serait la bienvenue. Les représentants d'élèves relayent cette information même s'il apparait qu'il y a une amélioration ces derniers temps.

### Les pique niques :

Une très grande majorité des élèves trouvent les pique niques ne sont pas « très bons » et souhaiteraient savoir s'il était possible de les changer.

M GANDON rappelle que le pique nique, au même titre qu'un repas classique, doit répondre aux règles des apports alimentaires. Parallèlement, les produits proposés doivent quant à eux être transportables aisément et rester consommables quelque soit le temps extérieur et la durée pendant laquelle il reste dans le sac des élèves.

Mme N'GUYEN fait remarquer que les produits mis à disposition ne sont que des produits de marques reconnues. Cependant, le choix pour répondre aux exigences alimentaires et nutritionnelles est très limité (compote, salades composées, etc....).

### Les fours à micro ondes :

Les élèves internes informent la commission que les fours actuellement à disposition ne sont pas assez nombreux (par rapport au nombre total d'élèves prenant un repas le soir) et semblent aussi faire preuve de faiblesse en terme de puissance.

M DEME dit que l'investissement pour de nouveaux fours à micro ondes peut être envisagé à partir de la rentrée 2018. Il faudra voir quelle organisation pourra être mise en œuvre afin que cela ne gêne pas la circulation dans le self.

### Les repas du vendredi soir et du samedi matin :

Les élèves déplorent le manque de choix le vendredi soir. Le chef dit qu'il est impossible de proposer autant de choix que lors des autres repas car tout ce qui n'a pas été consommé est jeté après le service. La législation ne permet pas de conserver les denrées pour les resservir après le week-end.

Lors du petit déjeuner du samedi matin, les élèves souhaiteraient savoir s'il était possible d'avoir plus de yaourts de proposés et si de temps en temps il serait possible d'autres céréales. Concernant la première demande, un nombre plus important sera dorénavant mis à disposition. En revanche, concernant la seconde demande aucune réponse ne peut être donnée avant qu'une étude soit faite concernant le coût que cela serait susceptible d'engendrer.

### **La sandwicherie.**

Pour commencer, M DEME rappelle les raisons qui ont entraîné la fermeture de la sandwicherie entre les vacances de toussaint 2016 et celles de printemps 2017. Pendant cette période, les intempéries liées à cette période de l'année ne permettent pas aux élèves de manger leurs sandwiches dehors.

Les élèves se demandent pourquoi il n'est pas possible de leur permettre de manger dans le self. Cette solution n'est pas envisageable du fait des règles sanitaires. Aucune denrée extérieure ne peut être consommée dans le self. En effet, à l'issue de chaque service, le personnel de cuisine doit conserver des échantillons des plats proposés au repas (à des fins d'analyses si besoins étaient), ce qui n'est pas faisable dans le cas de sandwiches. De plus, cela risquerait de gêner l'organisation et la circulation dans le self.

Pour cette année, devant les demandes des élèves il est convenu que la période de fermeture se terminera en février. Un barnum sera mise en place pour permettre aux élèves de s'abriter. Un bilan sera fait lors de la prochaine commission en avril/mai 2018.

Les élèves sont conscients que « le chalet » ne peut être remis dans la cafeteria (occupe trop de place) mais se demandent pourquoi il ne leur est pas possible d'y manger.

Mme EKKMANNIAN revient sur les raisons qui ont conduit à prendre cette décision. Tout d'abord, il y avait une volonté de la vie scolaire de réapproprier le lieu comme étant un lieu de convivialité et d'échanges. De plus, il y avait un gros souci de propreté (résidus et sac sandwichs par terre..) et aucun moyen de vérifier si les sandwichs étaient issus de la restauration rapide extérieure au lycée.

Cependant, si Mme EKMANNIAN souligne que le chalet ne peut revenir dans la cafeteria, la possibilité pour les élèves d'y manger pourrait être ré-envisagée. Pour cela, les représentants des élèves à la commission restauration doivent dans un premier temps, se rapprocher des membres du CVL afin d'en discuter. Par ailleurs, il faudra nécessairement faire évoluer le règlement intérieur.

L'organisation qui sera mise en place en février prochain n'est pas figée et toutes les propositions pourront être étudiées afin de proposer une solution viable et pérenne.

La réunion se termine à 14h00.

M DEME remercie chacun d'y avoir participé.

Le Secrétaire de séance.

Samuel EMERY