



Compte rendu de réunion

Commission de Restauration

Vendredi 16 février 2018

Étaient présents :

- M. Jérôme PICON, adjoint gestionnaire, président de séance
- M. Adrien BODIN, élève en 2GT2, délégué au CVL
- Mme Christelle BOURNAT, proviseure-adjointe
- Mme Martine BOUSQUET, professeure
- M. Patrick CAPOUNDA, service intendance
- M. Adrien DUPONT, élève en TSIT, délégué de l'internat
- Mme Gaëlle ESCALLE, infirmière scolaire
- Mme Louise FABIEN, déléguée de parents d'élèves (FCPE)
- Mme Nicole FLAUJAC, service intendance
- Mme Estelle GENDRE, assistante d'éducation
- Mlle Solène GUILLERME, élève en 1AC, déléguée de l'internat
- M. Claude JOYEUX, responsable des services techniques
- M. Damien LOPES SUZANO, élève en 2MIEL, délégué de classe
- Mlle Jade MARGUET, élève en 2GT2, déléguée de classe
- M. Lucas PUNTOUS, élève en 2GT2, délégué de classe
- M. Didier SEGUR, chef de cuisine

Début de séance à 8h25.

Fin de séance à 9h25.

En introduction, M. Picon demande aux participants s'ils souhaitent formuler quelque observation à propos du compte rendu de la dernière commission. Aucun commentaire n'est exprimé. M. Picon signale ensuite que des modifications ont été apportées à la rubrique restauration de l'ENT du lycée, pour une meilleure lisibilité et un accès facilité. Enfin, il demande aux participants qui n'étaient pas présents lors de la dernière commission, de veiller à indiquer leur adresse électronique sur la feuille d'émargement, pour que le compte rendu de la réunion de ce jour puisse leur être transmis.

Pour le déroulement de la séance, M. Picon annonce qu'il reprendra les points abordés lors de la commission du 1^{er} décembre dernier : il s'agit d'en faire le bilan, afin de pouvoir mesurer les avancées accomplies et discerner les points restant à améliorer.

1. Le petit déjeuner

Les élèves internes souhaitaient avoir plus de jus de fruits, de lait, de céréales, de viennoiseries, ainsi qu'un café de meilleure qualité. Il avait en outre été décidé que des yaourts naturels et des fromages de type Kiri viendraient compléter la liste des aliments proposés au petit déjeuner, pour un meilleur équilibre alimentaire.

Faisant part des retours qu'il a pu obtenir, un représentant des élèves déclare qu'il y a bien davantage de céréales, de jus de fruits et de fruits, mais qu'il n'y a pas de fromage. Selon un autre, certains internes disent qu'il n'y a pas assez de fruits. Concernant la qualité du café, aucune amélioration n'a été remarquée.

M. Ségur indique que les céréales sont désormais proposées deux fois par semaine, et les viennoiseries une fois par semaine. Trois sortes de café sont servies : deux cafés ordinaires de marque nationale et un café bio, plus amer. Dans le respect des normes, une dose de 50 g de café est utilisée pour 10 l d'eau.

M. Ségur reconnaît cependant qu'entre l'heure où le café est servi (7h30) et celle où certains élèves le boivent (8h00), une perte de saveur peut se produire. Afin de remédier à cet inconvénient, il propose de mettre à disposition des élèves une quinzaine de dosettes de café soluble, durant une période d'essai préalablement.

Concernant l'absence de fromage, M. Ségur affirme que des fromages fondus (Kiri, Vache qui rit) et des yaourts sont bien proposés. Un élève fait remarquer que ce n'est pas le cas tous les jours pour les yaourts. M. Ségur promet une amélioration sur ce point.

À propos des fruits servis au petit déjeuner, M. Ségur déclare qu'il y en a tous les matins. Il admet toutefois une absence de variété dans l'offre proposée, qui se justifie par des raisons de coût.

2. Le goûter

Lors de la précédente commission, la décision avait été prise de remettre aux élèves internes un fruit de saison à la place d'un jus de fruits, en accompagnement des biscuits qui leur sont également donnés. Il s'agissait d'une part, d'effectuer un meilleur choix sur le plan de l'équilibre alimentaire ; d'autre part, de permettre aux élèves trouvant l'attente trop longue jusqu'au déjeuner, de manger leur fruit en guise de collation dans la matinée (le goûter étant remis au moment du petit déjeuner). Le jus de fruits, trop sucré et dépourvu de fibres, ne calme pas la faim.

Les représentants d'élèves indiquent qu'il n'a pas été constaté de changement. En outre, les internes souhaiteraient que des jus de fruits plus variés leur soient proposés.

M. Picon déclare que la décision prise antérieurement par la commission doit être respectée : les jus de fruits doivent être remplacés par des fruits.

3. Le déjeuner

L'assemblée ayant été invitée à faire part de ses observations, un élève déclare qu'il a trouvé le déjeuner servi le lundi précédent, peu équilibré. Ainsi, il était possible composer son plateau repas avec un feuilleté au fromage en entrée, des frites en accompagnement et un beignet au chocolat en dessert. M. Ségur observe que le menu proposé ce jour permettait de faire des choix plus équilibrés. Il ajoute par ailleurs que selon le plan alimentaire, l'équilibre des menus est à établir sur une période de 20 jours. Mme Fabien, nutritionniste de profession, lui oppose que l'équilibre alimentaire doit être établi sur le repas. Le plan alimentaire n'est pas un outil conçu par des nutritionnistes. M. Picon préconise de ne pas proposer, le jour des frites, des aliments comme des beignets : afin d'éviter les mauvais choix que certains peuvent être tentés d'effectuer.

Un élève fait observer qu'il n'y a plus de sel ni de poivre sur les tables du self. M. Picon rappelle qu'il avait été décidé en commission de ne plus mettre ces condiments à disposition car les plats servis en contiennent suffisamment. M. Ségur estime que les méfaits de l'excès de sel sur la santé sont assez connus pour que cette mesure ne soit pas remise en question. La possibilité d'accorder une dosette de sel et de poivre par personne est discutée. Les opinions sont divergentes quant à penser que les élèves et les commensaux doivent pouvoir resaler leurs plats s'ils le souhaitent. La mise à disposition du sel à table est finalement mise au vote : 7 personnes se prononcent contre, 2 sont pour et 9 s'abstiennent. L'éviction du sel à table reste une mesure en vigueur. Pour ce qui concerne le poivre, des dosettes seront placées à l'essai avec les autres condiments sur les chaînes, pour une période d'une semaine.

Interrogés sur les soupes servies en cette période hivernale, le midi et parfois le soir, les élèves déclarent les trouver très bonnes. M. Ségur indique qu'il est fait en sorte de varier les soupes proposées.

M. Picon invite les participants à donner leur avis sur l'équilibre des choix offerts aux deux rampes de service. Celui-ci n'est pas respecté, selon un élève qui rappelle également que ce problème avait été

évoqué en réunion du CVL. M. Ségur reconnaît que les élèves sont plus nombreux à se diriger vers la rampe de service de gauche, plutôt que celle de droite. Les deux chaînes offrent pourtant quasiment le même nombre de produits : 6 à gauche et 5 à droite. Toutefois les restes de la veille (servis pour éviter le gaspillage) peuvent, il est vrai, être proposés sur une chaîne et non sur l'autre. En fin de service, la chaîne de droite est fermée avant celle de gauche afin que le personnel puisse commencer le nettoyage sans perdre de temps, puisque les élèves préfèrent passer sur l'autre chaîne. Selon Mme Bournat, il serait judicieux de maintenir tout au long du service un équilibre visuel entre les deux chaînes, quant aux choix qu'elles offrent. Il conviendrait aussi d'avancer les plats au fur et à mesure qu'ils sont pris, pour éviter l'impression de vide qui détourne les élèves de la rampe de droite. M. Picon fait observer qu'il y a cependant chez les élèves un réel ressenti, selon lequel « c'est mieux sur la chaîne de gauche ». M. Ségur le reconnaît et s'engage à améliorer les pratiques pour que cette impression disparaisse. M. Picon et M. Ségur soulignent toutefois qu'il est impossible d'imposer un même flux de passages aux deux rampes de service.

4. Le dîner

M. Ségur est tout d'abord interrogé à propos de quelques griefs formulés par des élèves internes. Ainsi, un délégué d'élèves rapporte que certains n'ont pas apprécié le fait que des pâtes proposées le midi, aient été resservies le soir. M. Ségur explique que ce procédé a pour but de limiter le gaspillage ; les pâtes avaient été, dans les règles, réfrigérées puis remises à température. Mme Gendre fait également part de remontées d'élèves, selon lesquelles il n'y a pas assez de légumes au dîner. Concernant celui de la veille, une élève lui a en outre affirmé qu'il n'y avait pas de fruits. M. Ségur lui certifie que des fruits étaient bien proposés, mais il suppose que cette élève est passée à la fin du service alors qu'il n'y en avait plus. Pour clore ces échanges, M. Picon propose à la commission de se prononcer sur davantage de légumes servis au dîner. Aucune objection n'étant formulée, la proposition est adoptée.

Le repas des élèves sportifs est ensuite abordé. Un représentant des élèves signale que ces derniers n'auraient pas toujours de repas complets. Mme Bournat ajoute qu'il faut faire davantage attention à ce qui leur est servi : pas de charcuterie, par exemple, pour des sportifs qui souvent ne mangent pas de porc. À ce propos, M. Ségur précise qu'il y a entre 15 et 25 plateaux repas par soirée réservés aux sportifs, mais qu'il ne connaît pas les restrictions alimentaires observées par les uns et les autres. Il serait indispensable de lui communiquer une liste des élèves internes connaissant des particularités. Pour M. Picon, la solution aux problèmes évoqués serait l'achat d'une thermoscelleuse, déjà envisagé : les barquettes individuelles, préparées avant le service du soir, pourraient ainsi comporter le nom de leur destinataire. M. Ségur indique qu'il est prévu de placer les barquettes dans un réfrigérateur sur roulettes, qui sera installé dans la salle de restauration. Les élèves sportifs pourront se servir en toute sécurité et réchauffer leur repas dans le four à micro-ondes : ils n'auront plus à sortir leur repas de l'armoire chaude. Une corbeille de fruits sera également mise à leur disposition. M. Picon déclare que la commande d'une thermoscelleuse sera effectuée dans la journée, pour que cette nouvelle organisation puisse être mise en œuvre au retour des vacances d'hiver.

Un autre point abordé est celui des repas froids servis aux élèves internes, à l'occasion d'une sortie ou en stage. M. Picon signale qu'un manque de variété est déploré en ce qui concerne leur constitution,. M. Ségur apporte les précisions suivantes : les repas froids, autrefois constitués de 6 composantes, en comportent 10 actuellement. Ils sont composés de la manière suivante : deux salades, du pain, du pâté, des chips, un gâteau, un fruit, une salade de fruits, un jus de fruits et une bouteille d'eau. Mme Bournat et Mme Fabien s'accordent à dire qu'il serait souhaitable d'offrir aux élèves des paniers repas plus équilibrés. Pour M. Ségur, il faut tenir compte également du prix de revient de ces derniers. Celui-ci est déjà élevé : 5 ou 6 euros l'unité. M. Picon déclare qu'il faudrait cependant réfléchir à remplacer de temps en temps les chips par d'autres aliments plus sains.

Avant de conclure, M. Picon demande aux participants de la réunion s'ils souhaitent aborder d'autres sujets. M. Ségur attire alors l'attention de l'assemblée sur les plateaux récupérés par le personnel de service. Selon lui, il faudrait rappeler aux élèves qu'ils doivent rassembler tous leurs restes dans l'assiette, avant de déposer leur plateau : cela permettrait au personnel de gagner du temps. Mme Escalle fait observer que dans certains établissements, assiettes, verres et couverts sont rangés par les élèves eux-mêmes lorsqu'ils

rendent leur plateau. M. Picon estime qu'une telle organisation est impossible au lycée Charles de Gaulle, car les élèves déposent leur plateau sur une chaîne. Ces derniers doivent seulement penser à bien organiser leur plateau avant de le rendre. Mme Bournat observe qu'un agent est parfois présent afin d'aider les élèves à le faire.

M. Picon clôt la séance en proposant de fixer la prochaine réunion de la commission de restauration au vendredi 4 mai, à 8h45. Il préfère que la commission se réunisse après les vacances de printemps, afin que les décisions prises voient leur application mises en œuvre immédiatement. La proposition de M. Picon est retenue.