



Compte rendu de réunion

Commission de Restauration

Vendredi 4 mai 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
- Mlle Solène GUILLERME, élève en 1AC, déléguée de l'internat
- M. Damien LOPES SUZANO, élève en 2MIEL, délégué de classe
- Mlle Jade MARGUET, élève en 2GT2, déléguée de classe
- M. David PAPIYON, assistant d'éducation
- M. Lucas PUNTOUS, élève en 2GT2, délégué de classe
- M. Didier SEGUR, chef de cuisine

Début de séance à 8h25.

Fin de séance à 9h05.

La séance est ouverte par M. Picon qui remercie les participants pour leur présence, puis invite ces derniers à faire part des observations qu'ils ont pu recueillir, concernant la restauration au lycée, depuis la tenue de la dernière commission.

Pour la représentante de l'internat, Mlle Guillerme, les remontées sont plutôt positives, et ce pour tous les repas. Ainsi, les élèves constatent qu'il y a davantage de fruits et de yaourts. Un autre délégué d'élèves rapporte que l'absence de sel à table est une mesure généralement bien comprise, les plats étant jugés suffisamment salés. M. Picon rappelle alors qu'une expérimentation devait être menée, consistant à mettre des dosettes de poivre à disposition sur les rampes de service. M. Ségur indique que la période de test avait dû être interrompue prématurément car des élèves en prenaient abusivement, sans que l'on sache quel usage en était fait.

Certains élèves internes estimant que les fruits étaient servis en nombre insuffisant et qu'il n'y avait pas assez souvent de fromage au petit déjeuner, M. Picon demande ce qu'il en est actuellement. Selon leur représentante, les élèves internes sont très satisfaits du petit déjeuner ; rien ne manque, apparemment.

Un délégué d'élèves déclare par ailleurs que l'offre proposée aux élèves pour les repas du midi, conduit désormais à un meilleur équilibre alimentaire : en composant son plateau avec une entrée, un plat principal et un dessert, il n'y a plus la possibilité de ne prendre que des aliments mauvais pour la santé.

Une autre voix s'élève cependant pour faire remarquer que des différences existent toujours quant à l'offre proposée sur les deux chaînes. En outre, certains élèves déplorent le fait qu'il n'y a pas de sauce servie avec le riz ou la semoule, alors qu'il s'agit de féculents plutôt secs. Mme Bournat observe qu'il y a de la sauce avec les accompagnements, que ce soit de la viande ou du poisson. M. Ségur déclare que l'idée avait déjà été évoquée de mettre un saucier permanent à disposition sur les chaînes, dans un bain-marie à 80° pour que l'hygiène soit préservée ; mais cela ne s'est pas encore concrétisé.

Une observation à propos du déséquilibre entre les deux rampes de service, porte plus précisément sur le poisson, qui ne serait pas offert à tous. M. Ségur affirme que le poisson est bien servi sur les deux chaînes, lorsqu'il y en a. Il lui est rétorqué que le poisson n'est pas présenté avec les autres plats : il faut demander pour en avoir, mais certains ne le savent pas. En effet, dit M. Ségur, l'on peut croire qu'il n'y a plus de poisson lorsque celui-ci est gardé au chaud. Le poisson, ajoute-t-il, est mis au menu pour les élèves qui ne mangent pas de viande ou pas de porc : ces derniers savent qu'il faut le demander. Cette déclaration de M. Ségur équivaldrait, selon certains, à l'idée que le poisson est réservé à une catégorie d'élèves. Il est observé que d'autres alternatives au porc peuvent être adoptées, comme de l'omelette ou du poulet, à l'instar de ce qui est pratiqué dans les écoles de Muret. M. Picon fait remarquer pour sa part que le poisson coûte relativement cher : il convient donc de l'inclure aux menus de façon limitée. Il demande à M. Ségur de n'offrir du poisson le midi qu'une seule fois par semaine, et de faire en sorte qu'il y en ait alors pour tout le monde. D'autres alternatives au porc devront également être mises en place : poulet, omelette ou autres. M. Picon propose que ces changements interviennent sans délai. Pour M. Ségur, mettre en œuvre ces nouvelles dispositions exige un certain temps (des commandes sont déjà faites) et cela ne sera possible qu'à partir du mois de juin. Les changements proposés par M. Picon sont adoptés par la commission, ainsi que le délai souhaité par M. Ségur.

M. Picon s'enquiert ensuite de l'avis des élèves internes à propos du dîner. Selon les délégués d'élèves, les repas du soir ne font pas l'objet de critiques particulières. Le fait que les « restes » du midi ne soient plus resservis le soir, est apprécié.

Par ailleurs, M. Ségur informe les membres de la commission que la thermoscelleuse sera utilisée à partir de la rentrée de septembre, pour la confection des plateaux repas destinés aux élèves internes pratiquant une activité sportive après les cours. M. Picon veut alors connaître la raison pour laquelle cela n'a pas encore été mis en place, alors que l'appareil a bien été acheté. M. Ségur explique qu'il lui faut connaître le nombre de plateaux à préparer la veille (et non une heure à l'avance seulement), et qu'il est indispensable de les rendre nominatifs : ceci afin d'éviter le gaspillage résultant du fait que certains élèves réservent un plateau, mais ensuite ne le consomment pas. M. Papiyon précise qu'en effet, certains élèves sportifs ne se rendent pas à leur entraînement en raison d'une blessure, ou parce que leur entraîneur leur demande de ne pas venir ; ces derniers dînent alors à 19h00 sans prendre de plateau repas réservé. Selon Mme Bousquet, ces élèves sont toutefois peu nombreux.

Afin de remédier au problème rencontré par le chef de cuisine, M. Picon propose l'idée suivante : sur une feuille d'inscription destinée à la réservation de plateaux repas pour le dîner du lendemain, les élèves concernés se signaleront en cochant leur nom. Dans le cas où un élève ne prendrait pas son plateau repas, celui-ci sera convoqué et devra se justifier. Dans le cas inverse où un élève n'aurait pas réservé de plateau repas, il ne devra s'en prendre qu'à lui-même. Pour Mme Bournat, instaurer la notion d'engagement chez les élèves est important, et cette mesure y contribue. M. Papiyon estime qu'il serait avisé de prévoir quotidiennement un plateau repas supplémentaire pour les cas particuliers, tels que les élèves devant se rendre à un rendez-vous médical. M. Picon souhaite que cette réservation par inscription soit mise en place rapidement : c'est-à-dire à partir du lundi 14 mai. Les CPE seront préalablement informées, lors de la réunion de direction devant avoir lieu après celle-ci. La commission donne son accord.

Avant que la séance soit close, Mme Bournat rappelle que les épreuves du BEP se dérouleront dans l'établissement le 6 juin, avec l'accueil de 600 élèves extérieurs, et que les cours seront suspendus à partir du 13 juin au soir, excepté pour certaines classes. Il importe que le service restauration en tienne compte.

Enfin, M. Picon propose que la commission se réunisse une dernière fois avant la fin de l'année scolaire, afin de faire le point. Après discussion, la date du vendredi 22 juin est arrêtée, et l'horaire fixé à 8h15. Pour la prochaine année scolaire, M. Picon estime qu'il conviendrait d'examiner les questions relatives à la restauration dès la rentrée, car attendre trop longtemps ne servirait pas la communauté scolaire. La fin septembre apparaît comme le moment opportun : il est donc décidé de réunir la commission le vendredi 28, à la même heure que celle précédemment indiquée.