



Compte rendu de réunion

Commission de Restauration

Vendredi 22 juin 2018

Étaient présents :

- M. Jérôme PICON, adjoint gestionnaire, président de séance
- Mme Christelle BOURNAT, proviseure-adjointe
- Mme Martine BOUSQUET, professeure
- M. Patrick CAPOUNDA, service intendance
- Mme Nicole FLAUJAC, service intendance
- M. Claude JOYEUX, responsable des services techniques
- M. Didier SEGUR, chef de cuisine

Début de séance à 8h30.

Fin de séance à 9h00.

En ouverture de séance, M. Picon indique que cette dernière commission de l'année scolaire a pour but de faire le point sur les mesures adoptées lors des précédentes réunions. Il constate qu'aucun représentant d'élèves n'est présent. Mais cela était à prévoir : en effet, les cours sont suspendus depuis le 14 juin, en raison des examens. M. Picon souhaiterait tout d'abord connaître les impressions des usagers concernant le service de restauration du lycée : il invite les membres de la commission à communiquer les informations qu'ils détiendraient à ce sujet.

M. Ségur intervient le premier : selon lui, les appréciations recueillies auprès des élèves sont bonnes. Le personnel de cuisine a, pour sa part, la volonté de se montrer à leur écoute.

Mme Bousquet revient sur le déséquilibre des passages et de l'offre entre les deux chaînes de service du self : elle souhaiterait connaître ce qu'il en est actuellement. M. Picon déclare qu'il n'entend plus parler de ce problème. La situation n'étant plus la même depuis le début du mois de juin, il faut attendre la reprise des cours en septembre afin de voir si des changements sont intervenus.

M. Ségur sollicite l'avis des participants sur les repas proposés aux élèves et aux commensaux, depuis ces derniers temps. En effet, certaines décisions prises en commission ont eu des effets sur l'élaboration des menus. M. Picon rappelle que la dernière en date consiste à ne proposer du poisson le midi qu'une seule fois par semaine. Cette mesure, indique M. Ségur, a bien été mise en application. Toutefois, c'est un peu plus souvent actuellement : en raison de la présence de nombreux commensaux extérieurs qui paient leur repas au tarif le plus élevé. En temps ordinaire, il est proposé de l'omelette ou de la volaille en remplacement du poisson, conformément à la recommandation de la commission.

Selon M. Ségur, cette dernière mesure risque cependant de causer le mécontentement de certains élèves. Mme Bournat déclare que personne ne s'est encore manifesté en ce sens ; mais si cela devait arriver, il conviendra d'orienter les mécontents vers la direction. Pour M. Picon, manger moins de poisson est un acte responsable : c'est en effet une ressource qui se raréfie, en raison de la surpêche. Afin de préserver les ressources piscicoles, il est nécessaire d'en limiter la consommation. Le poisson, en outre, coûte cher ; or le prix de revient par repas est actuellement trop élevé. Les commandes de denrées alimentaires faites par M. Ségur doivent à l'avenir diminuer significativement le coût moyen du repas. Le chef de cuisine dispose de quatre mois (de septembre à décembre) pour y arriver. Si l'année civile devait se terminer avec un prix de revient supérieur aux prévisions, il n'y aura pas d'autre solution que l'augmentation du prix des repas, afin d'assurer l'équilibre budgétaire de l'établissement.

M. Ségur ajoute l'observation suivante : le poisson ne figurant au menu du midi qu'une seule fois par semaine, deux viandes doivent être proposées en plat principal à presque tous les repas. Il n'est pas envisageable d'offrir de l'omelette ou du poulet tous les jours ; il faut varier les sortes de viande, mais certaines coûtent cher. Selon l'avis de Mme Bournat, cela ne constitue pas un réel problème car il n'est pas rare qu'à la maison, un même plat revienne au menu plusieurs fois par semaine. Il n'est donc pas nécessaire de remplacer le poisson par de la viande à prix élevé ; il convient de privilégier celles qui coûtent moins cher. Le poulet, par exemple, peut être proposé plusieurs fois, accommodé différemment. Pour M. Picon, réduire les dépenses de restauration est une priorité : espacer les menus comprenant du poisson est une mesure sur laquelle on ne peut pas revenir.

Par ailleurs, selon M. Ségur, il n'est plus exceptionnel de rencontrer des élèves qui ne mangent ni viande, ni œuf. L'introduction de menus végétariens serait donc une idée intéressante. Pour Mme Bournat, si cela ne pourrait être envisagé quotidiennement, une fois par semaine serait une fréquence raisonnable. En l'absence de menu végétarien, les élèves s'abstenant de manger des protéines animales ont actuellement la possibilité de demander une quantité plus importante de légumes, lorsqu'ils sont servis.

M. Ségur évoque par la suite le problème du gaspillage de denrées. Celui-ci concerne plus particulièrement le pain, que l'on retrouve parfois intact dans les plateaux, lorsqu'ils sont rendus. Mme Bousquet estime qu'il serait intéressant de mettre en place des actions de sensibilisation ciblant le gaspillage alimentaire ; des actions de la sorte sont mises en œuvre dès l'école primaire. Pour Mme Bournat, le pain finirait moins souvent à la poubelle si les élèves ne le trouvaient qu'en fin de chaîne, après qu'ils ont pris l'entrée, le plat principal et le dessert : ainsi, le pain ne serait pris que par ceux estimant être en mesure de le manger. C'est déjà le cas sur la rampe de droite, mais pas sur celle de gauche où le pain se trouve en premier : de ce fait, les élèves en prennent systématiquement. M. Ségur émet l'idée d'acheter des pains plus petits, pesant 40 g au lieu de 60 g. Selon M. Picon, certains seraient alors tentés d'en prendre deux, ce qui les conduirait à en manger davantage ou à ne manger que la moitié du deuxième. Mme Bournat fait la proposition de servir du pain tranché. Mais M. Picon rappelle qu'une expérimentation faite par le passé avait démontré que cela entraînait un plus grand gaspillage. Mme Bournat suggère de placer les corbeilles de pain à l'intérieur de la salle de restauration, à gauche de l'entrée ; c'est-à-dire à proximité des carafes d'eau. L'idée est jugée bonne par l'ensemble des participants. M. Ségur estime qu'il serait possible d'y placer 400 petits pains.

M. Picon en vient à parler du problème des plateaux repas du dîner, pour les élèves internes ayant une activité sportive après les cours. M. Ségur déclare qu'après une petite période de mise en route, le système de réservation mis en place après la dernière commission, a très bien fonctionné. Les élèves souhaitant réserver un plateau repas, se signalent la veille auprès des AED. La fiche d'inscription quotidienne est remise au chef de cuisine dans la matinée. Les plateaux repas sont préparés en fonction de cette liste indiquant le nom des élèves concernés ainsi que les régimes alimentaires particuliers. Tous les plateaux repas sont régulièrement consommés.

Un problème persiste toutefois : la vie scolaire est actuellement dans l'impossibilité d'indiquer à l'avance l'heure à laquelle reviennent les élèves internes pratiquant un sport à l'extérieur du lycée. Selon Mme Bournat, il est impératif de déterminer un horaire pour ces derniers, dans le but d'instaurer un contrôle strict des présences et des absences. Cette question serait à régler pour l'année prochaine.

Enfin, M. Ségur signale qu'au cours des semaines à venir, les élèves internes ne seront plus que deux ou trois en soirée. Afin de ne pas garder un personnel de cuisine mobilisé pour un effectif aussi réduit, M. Ségur souhaiterait pouvoir préparer des barquettes le matin, pour le dîner de ces derniers : les élèves n'auront ensuite qu'à les réchauffer au four micro-ondes. Mme Bournat pense qu'il faut d'abord savoir qui sont les élèves concernés et combien ils sont exactement : les élèves en stage, par exemple, seront présents jusqu'au 6 juillet. À cette fin, elle se renseignera auprès de la vie scolaire.

En clôture de séance, M. Picon remercie les participants et rappelle que la prochaine réunion de la commission de restauration est prévue pour le vendredi 28 septembre, à 8h15.