



## Compte rendu de réunion

# Commission de Restauration

Vendredi 5 octobre 2018

Étaient présents :

- M. Jérôme PICON, adjoint gestionnaire, président de séance
- M. Jules BAROLLO, élèves en 2 GT6
- M. Louis BOUGET, élève en 2 GT6
- Mme Christelle BOURNAT, proviseure-adjointe
- Mme Martine BOUSQUET, professeure
- M. Patrick CAPOUNDA, service intendance
- Mme Gaëlle ESCALLE, infirmière scolaire
- Mme Nicole FLAUJAC, service intendance
- Mlle Solène GUILLERME, élève en T AC
- M. Maona JEREMIE, élève en T ITEC
- M. Claude JOYEUX, responsable des services techniques
- Mme Marie-George LANCERICA, agent de restauration
- M. Andoni LOPEZ, élève en 2 GT6
- Mlle Jade MARGUET, élève en 1 SSI
- M. Lucas PUNTOUS, élève en 1 ITEC
- M. Didier SEGUR, responsable de la restauration
- M. Steven SENECHAL, assistant d'éducation

Début de séance à 8h25.

Fin de séance à 9h10.

Après un tour de table permettant à chacun de se présenter, M. Picon déclare que cette première réunion de la commission depuis la rentrée de septembre, a pour objectif de faire le point sur la situation concernant la restauration au lycée, après un mois de fonctionnement. Il invite les participants à exprimer leur ressenti, à témoigner de ce qu'ils vivent au restaurant scolaire et à faire part des observations qu'ils tiennent des autres convives.

Le premier point abordé est le petit déjeuner. Mlle Guillaume prend la parole pour s'exprimer au nom des élèves internes et plus particulièrement les filles. Selon les opinions qu'elle a pu recueillir, le petit déjeuner n'offre pas suffisamment de choix ; la possibilité d'avoir du miel ou de la pâte à tartiner serait appréciée. M. Jérémie, qui représente les élèves masculins de l'internat, affirme que certains en viennent même à ne pas prendre de petit déjeuner car chez eux, ils ont pour habitude de manger de la pâte à tartiner tous les jours. Mme Escalle estime qu'il convient de changer certaines habitudes alimentaires lorsqu'elles consistent à manger des aliments peu diététiques. M. Ségur, pour sa part, nuance les propos entendus en indiquant qu'il y a parfois du miel ; mais dans la mesure où ce produit coûte cher, il est impossible d'en proposer tous les jours. Les délégués de l'internat ajoutent par ailleurs que certains de leurs camarades souhaiteraient avoir des céréales tous les jours. M. Ségur leur répond qu'il serait difficile d'en proposer plus d'une fois par semaine, également pour des raisons de coût.

À propos du goûter, remis aux élèves internes dès le matin, M. Jérémie signale que le fruit, souvent donné, ne résiste pas au transport dans les sacs, lorsqu'on prévoit de ne le consommer que l'après-midi. M. Ségur reconnaît que certaines pommes doivent s'en trouver abîmées ; mais les oranges, dit-il, doivent pouvoir résister. M. Picon observe que la distribution de fruits à la place de jus de fruits pour le goûter, constitue un progrès par rapport au passé : il conviendrait de ne pas remettre cela en question. L'objectif poursuivi, ajoute Mme Bournat, est d'instaurer de meilleures habitudes alimentaires ; c'est une recherche de qualité.

Concernant les jus de fruits, M. Sénéchal signale que le Capri-Sun est une boisson trop sucrée au goût des élèves. M. Ségur déclare qu'il essaiera de le remplacer par d'autres boissons contenant moins de sucre. Il évoque également la possibilité de remettre aux élèves de petites bouteilles d'eau, au moins une fois par semaine. Cette proposition obtient la pleine adhésion de Mlle Guillerme et de M. Jérémie.

L'assemblée est ensuite invitée à s'exprimer sur le repas du midi ; le passage aux chaînes de service est considéré en premier lieu. Les élèves participants sont unanimes pour dire qu'il est difficile d'accéder au self à certains moments. En raison de la longue attente avant d'arriver aux rampes de service (de 15 à 20 minutes, et jusqu'à 30 minutes), certains arrivent en cours en retard. Quelques professeurs, voulant se montrer compréhensifs, laissent les élèves quitter leur cours avec un peu d'avance afin de leur éviter de faire la queue trop longtemps. Mme Bournat fait remarquer que la responsabilité du professeur se trouve alors engagée, dans la mesure où les élèves n'ont pas à quitter le cours avant l'heure réglementaire. L'augmentation du nombre de classes d'enseignement général à la rentrée, poursuit-elle, conduit à ce qu'il y ait davantage d'élèves se rendant au self à 12h20 : en effet, il est d'usage pour ces classes de terminer les cours du matin à midi et demi. Par contre, il n'est pas rare que les classes d'enseignement professionnel finissent à 13h30, en raison des plages horaires d'atelier. Une priorité de passage est cependant accordée aux élèves de BTS, pour qui la pause méridionale ne dure qu'une demi-heure. Mlle Guillerme fait observer qu'il lui est déjà arrivé de renoncer à manger au self pour se contenter d'un sandwich pris à la cafétéria, car le temps d'attente est trop long. M. Picon déclare que le problème de l'accès au self est entendu.

Le point suivant est le choix de nourriture proposé sur les deux rampes de service. Un élève indique que l'offre n'est pas la même sur la chaîne de droite et celle de gauche. Mme Lancérica estime que cette différence est une nécessité afin qu'il soit possible d'offrir du choix : en effet, les quantités sont parfois insuffisantes pour qu'un produit puisse être proposé sur les deux chaînes. Pour M. Picon, les deux chaînes doivent cependant être approvisionnées de façon identique. Mme Lancérica et M. Ségur font observer que lorsqu'un produit est en rupture de stock sur l'une des chaînes, l'offre devient inévitablement différente. M. Picon leur répond qu'il faut désigner un responsable pour chaque chaîne, chargé de réapprovisionner celle-ci lorsqu'un produit vient à manquer, en se servant du côté où il en reste. La création d'une embrasure vitrée dans la cloison séparant les deux chaînes, avait été demandée à la Région ; mais cet ouvrage a été décrété impossible à réaliser. Le dialogue entre les agents de service est la solution afin que l'équilibre entre les deux chaînes soit conservé tout au long du service.

À l'intérieur de la salle de restauration, tout se passe bien selon les déclarations des élèves. Sur la rampe où s'effectue la pose des plateaux avant de sortir, il n'y a aucun problème si tout le monde se montre discipliné. M. Sénéchal observe qu'il y a de l'attente si les plateaux ne sont pas correctement débarrassés : la rampe se trouve alors immobilisée car les agents perdent du temps à les vider.

Mme Bousquet cherche à savoir s'il est suffisamment servi de nourriture à « des adolescents en fin de croissance ». Selon M. Jérémie, les agents servent en quantité plus importante les élèves qu'ils connaissent pour manger davantage. M. Picon indique que les élèves ont la possibilité de demander plus de légumes ou de féculents lorsqu'ils sont servis. Mais selon Mme Bousquet, certains élèves n'osent pas réclamer.

La communication entre les élèves et les agents étant évoquée, Mme Bournat déclare qu'il serait indispensable d'indiquer visiblement la nature des plats servis, au moyen d'affichettes : en effet, cette absence d'information est parfois à l'origine de tensions.

Mlle Guillerme poursuit en faisant part des appréciations qu'elle a pu recueillir auprès de ses pairs. Ainsi, des élèves trouvent que la semoule servie sans sauce est difficile à manger car c'est très sec (la sauce de la viande ne suffit pas et les végétariens n'en prennent pas). Il est également souhaité de pouvoir manger plus souvent de la viande rouge. Les lentilles servies à une occasion le midi et le soir, ont fait quelques mécontents. Mais les pâtes à la ratatouille servies un autre jour, ont été très appréciées. M. Ségur rappelle que l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire justifie le fait de resservir des produits cuisinés et non consommés au repas précédent, dans le respect des normes d'hygiène.

Lorsque le repas du soir est abordé, M. Jérémie fait savoir que les garçons de l'internat souhaiteraient avoir des menus plus équilibrés. Mlle Guillaume, pour sa part, signale que les filles souhaiteraient avoir des dîners plus légers. M. Ségur entend ces requêtes et offre de mettre des légumes vapeur à la disposition des élèves pour le soir.

Concernant les plateaux repas, M. Jérémie déclare que le dispositif de réservation mis en place fonctionne très bien. Ainsi, les élèves pratiquant une activité sportive après les cours et souhaitant disposer d'un plateau repas pour le dîner, s'inscrivent la veille auprès des assistants d'éducation. Les barquettes thermoscellées contiennent ce qu'il faut et rien n'y manque. M. Ségur estime également la procédure avantageuse car elle permet de connaître exactement le nombre de plateaux repas à préparer. Il ajoute que des suppléments de nourriture pourraient être mis à la disposition de ces élèves. Selon M. Jérémie, ce n'est pas nécessaire car les quantités données sont suffisantes.

Pour conclure, M. Picon fait observer que M. Ségur est présent tous les jours : on peut donc s'adresser à lui à tout moment. Le chef de cuisine est à même d'écouter les remarques et recueillir les suggestions éventuelles, sans attendre qu'elles soient exprimées en commission de restauration.

La prochaine commission est fixée d'un commun accord au vendredi 14 décembre 2018, à 8h15.