

Tours, vendredi 18 octobre 2019

COMMISSION RESTAURATION N°1 DU MERCREDI 16 OCTOBRE 2019

Présents : Mme BALLOT-TONI - Adjoint-Gestionnaire / Mme VALLADE – SAENES Intendance / M. MALZOPPI – Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / Mme BELONDO – CPE / M. RÉMY - AED / Mme DAGOIS – Enseignante / M. DZIRI – Enseignant / Mme MENARD - Élève / M. FERRAND – Élève / M. DUBOIS - Élève

Début de la commission à 13h35.

La commission débute par une rapide présentation des membres de la commission qui doit servir d'interface entre les élèves et le service de restauration. Elle a pour but d'écouter leurs demandes particulières sur les repas proposés et d'y apporter des réponses. Il est rappelé que tout n'est pas possible et que le service de restauration est soumis à une réglementation stricte. Les élèves sont informés que les cuisiniers, l'adjoint-gestionnaire, la SAENES et les équipes de la vie scolaire sont à leur écoute pour tous problèmes liés à la restauration. Ne pas hésiter à s'en rapprocher pour signaler le moindre souci.

Projet de classe des 1STD2A :

Les deux enseignants présents présentent un projet qu'ils souhaitent réaliser avec la classe des 1STD2A. Il s'agit d'établir une stratégie de communication et de valorisation des actions menées par le service de restauration concernant les repas bio, l'achat local et les repas végétariens. Le projet s'articulerait autour d'une valorisation visuelle par les élèves, passant par la réalisation de flyers, affiches, publication sur le site internet du lycée, animations... Les membres de la commission sont favorables à ce projet.

Le magasinier et le chef de cuisine font état d'un affichage insuffisant au niveau des plats proposés. Ils précisent que les pommes, un grand nombre de nos légumes, des yaourts et des fromages est acheté auprès de petits producteurs locaux situés dans un rayon de 20 à 50 km du lycée. Tous les légumes utilisés dans la fabrication des potages hivernaux proviennent de producteurs locaux. De plus, les marchés alimentaires que nous sommes en train de passer pour l'année 2020, ont été établis sur la base d'une qualité supérieure : achat de viandes et volailles labellisées, de fromage à la coupe AOP, de lait et beurre bio pour les petits-déjeuners... La SAENES en profite pour expliquer rapidement le fonctionnement des marchés publics alimentaires auxquels nous avons recours pour les approvisionnements de denrées. La législation contraint les établissements publics à effectuer leurs achats par le biais de "marchés" mettant en concurrence différents fournisseurs. Les prix sont ainsi fixés pour une année. L'objectif n'est pas seulement financier. Il s'agit d'obtenir le meilleur rapport qualité/prix. Nous avons mis en place une phase de dégustations qui a toute son importance puisqu'elle compte pour 50% dans la notation finale des candidats aux marchés. Nous cherchons véritablement à mettre l'accent sur le produit lui-même. Les élèves sont appelés à participer à une de ces dégustations. Malheureusement, les petits producteurs locaux ne sont pas équipés pour répondre aux appels d'offres et ne pourraient pas fournir la totalité des besoins d'un établissement comme le nôtre. Le chef de cuisine demande aux enseignants de travailler également sur une communication en lien avec le gaspillage alimentaire. Actuellement, nous faisons collecter et valoriser entre 800 et 950 kg de biodéchets par semaine. Rappelons que les biodéchets sont les déchets organiques liés à la préparation des repas et aux restes dans les plateaux des consommateurs. L'adjoint-gestionnaire demande au chef de cuisine s'il est possible de mettre en place une pesée du pain gaspillé. Le chef de cuisine est d'accord. Un des enseignants demande quels moyens seront alloués à ce projet. L'adjoint-gestionnaire lui demande de faire une prévision des besoins pour une budgétisation et une présentation en Conseil d'Administration.

La CPE présente un courrier signé par 201 élèves demandant une alternative végétarienne plus nourrissante que celle proposée actuellement. Selon ces élèves, l'alternative actuellement en place n'est composée que de féculents ou de légumes. Il s'agit d'un exemple criant du manque de communication sur les actions menées par le service de restauration. Le chef de cuisine rappelle qu'un plat de substitution est systématiquement mis en place. Les élèves qui ne souhaitent pas manger de viandes peuvent demander du poisson. Cependant, il faut demander ce plat de poisson qui n'est pas toujours présenté avec les autres, faute de place. Aujourd'hui, les services de cuisine proposent 4 entrées différentes, 2 plats et 1 poisson, des féculents et des légumes verts, 2 fromages, 2 desserts et des fruits. L'offre est très variée et tout le monde doit pouvoir y trouver son compte. Il est rappelé que le service de restauration ne peut faire de repas à la carte.

Petits-déjeuners:

Un des élèves fait état de lait tiède ou froid le matin. Le problème est récurrent. Il provient soit d'un dysfonctionnement de la laitière (celle-ci a déjà fait l'objet de plusieurs vérifications) soit d'un problème de manipulation du bouton de température. Les élèves trouvent que les lundis et vendredis sont trop légers. Il y a des céréales les mardis et jeudis et des viennoiseries le mercredi. Le chef de cuisine et le magasinier vont chercher une solution. Le chef de cuisine en profite pour rappeler que les menus sont régis par une réglementation très stricte : le GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés - Restauration Collective et Nutrition). Cette réglementation nous impose un équilibre alimentaire sur un cycle de 20 repas. Par exemple : 4 fritures sur 20 repas servis, 3 desserts chocolatés sur 20 repas servis, interdiction totale du sel en libre-service... Le chef de cuisine annonce qu'à partir du 1^{er} janvier 2020, le jus de fruit sera d'une gamme supérieure.

Goûters:

Une élève signale que certains élèves n'ont pas de goûters car il n'y en a pas assez le matin. Le magasinier répond qu'il sort 200 goûters (gâteaux et compotes) tous les matins pour 161 élèves. La SAENES rappelle aux élèves qu'il ne faut se servir qu'une seule fois pour que tous puissent en bénéficier. Le chef de cuisine précise qu'il ne faut pas hésiter à signaler auprès des agents de cuisine lorsqu'un manque de denrées est constaté.

Déjeuners:

Un des élèves souhaite qu'il y ait moins de friture. Le chef de cuisine répond qu'il y en a une fois par semaine. Le magasinier précise à l'élève qu'il peut éviter les fritures en se référant au menu conseillé figurant sur les menus.

Les élèves ont appréciés le menu Halloween du soir précédent.

Le chef de cuisine demande aux élèves ce qu'ils pensent de la nouvelle laverie. Les élèves apprécient de ne plus avoir de plateaux mouillés, de verres piqués et constatent que les couverts sont propres. Ils se demandent pourquoi il n'y a plus de petites cuillères mais des grandes cuillères. La SAENES et le chef de cuisine expliquent que les petites cuillères disparaissaient régulièrement. Nous étions obligés de commander environ 600 petites cuillères par an. Depuis la mise en place d'un format supérieur, le problème ne se pose plus.

Dîners:

Une élève demande s'il est possible de fournir des repas moins copieux. Par exemple : entrée, potage, dessert. Le chef de cuisine répond par la négative. Il est recommandé de manger léger le soir et pas trop calorique mais nous devons servir un repas complet. C'est aux élèves de se réguler. Il précise que plusieurs élèves demandent une assiette vide pour pouvoir eux même composer leur menu via le salade bar.

Le chef de cuisine demande aux élèves de bien vouloir déposer leurs plateaux sur le convoyeur dès la fin de leur repas. Ils peuvent ensuite se rasseoir et discuter avec leurs camarades jusqu'à l'heure de retour à l'internat. Cela permet aux agents de service de ne pas perdre de temps sur la plonge et de pouvoir partir à l'heure le soir.

La prochaine commission restauration est programmée le mercredi 13 novembre 2019 à 13h30 en salle R013. Les élèves viendront avec des propositions de repas de Noël pour l'internat et choisiront les gâteaux du repas de Noël de l'externat.
Fin de la commission à 15h15.

La SAENES

Céline Vallade

Le Proviseur



Éric Gommé