



COMMISSION RESTAURATION N°5 DU MERCREDI 10 MAI 2017

Présents : Mme VALLADE – SAENES Intendance / M. MALZOPPI – Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / Mme BEAUVILAIN - Elève / Mme LENOIR - Elève / M. BEGEL Martin

Début de la commission à 13h35.

Information bornes de réservation des repas :

La SAENES informe les élèves de la mise en place de cinq bornes de réservation réparties sur les bâtiments E / B / D et R pour la réservation des repas du midi. Le but est de lutter contre le gaspillage alimentaire en ne préparant que la quantité de denrées réellement nécessaire. La phase de test devrait débuter le **mardi 23 mai 2017**. Une note d'information précédera.

Petits-déjeuners :

Quelques élèves demandent la fourniture de céréales "Frosties" au petit-déjeuner. Le magasinier tentera l'expérience à la rentrée prochaine. Pour cette fin d'année, il faut utiliser le stock que nous avons.

Les élèves se disent déçus de ne pas avoir eu de céréales sur les deux derniers mardis. Le chef de cuisine explique que ces mardis étaient des matins de retour de long weekend. Il a donc fonctionné comme si ces jours étaient des lundis. Il s'en excuse et ne fera pas cette erreur.

Déjeuners :

Le burger bar du jeudi 04 mai 2017 a été très apprécié par tous les élèves. Par contre, l'opinion sur les milkshake est plus mitigée. Les élèves signalent que les pâtes sont trop huileuses. Le chef de cuisine explique qu'il s'agit de beurre et non d'huile et que le problème se pose lorsque la nourriture est prise au fond du bac, où le beurre s'est accumulé lors du maintien en température. Il arrive également que le riz ne soit pas assez cuit. Le chef de cuisine est très étonné de cette remarque mais se montrera vigilant.

Le chef de cuisine annonce qu'un repas barbecue est prévu pour le jeudi 18 mai 2017. Un élève demande si un repas végétarien est prévu en substitution. La réponse est négative. Il est cependant rappelé aux élèves, que le service de restauration a fait le choix de proposer des aliments de substitution aux élèves présentant des habitudes alimentaires particulières mais que cela n'est nullement une obligation réglementaire. Les élèves végétariens peuvent donc demander du poisson ou prendre une entrée ou un fruit supplémentaire ou davantage de légumes.

Un élève se demande si le lycée procède au recyclage des denrées alimentaires. La réponse est oui. Le lycée a conclu un marché à procédure adaptée (MAPA) pour la valorisation des biodéchets (déchets de cuisine et restes de repas). La société retenue collecte nos déchets et les apporte dans une usine de méthanisation pour les transformer en biogaz. Le tri n'est pas encore effectué par les consommateurs. Une partie des déchets partent dans un broyeur qui les compactent. Le reste est trié manuellement par les agents. Avec l'augmentation attendue du nombre d'élèves d'ici trois à quatre ans, nous espérons que la Région Centre Val-de-Loire va restructurer la plonge du lycée. A cette occasion, le tri sélectif par les convives sera intégré à la chaîne de dépose des plateaux.

La question des "vols" de fromage, pains et petites cuillères est abordée. Il n'est en effet pas rare que les élèves ne respectent pas la composition autorisée d'un plateau. Cela pénalise régulièrement les camarades du troisième service. Une sensibilisation des élèves et commensaux est nécessaire.

Les élèves regrettent le manque de visibilité des actions du service de cuisine envers l'approvisionnement local et le bio. Une réflexion doit être engagée sur cet aspect.

Les élèves trouvent que les murs du self sont tristes et sans attrait. Serait-il possible de mettre en place un projet avec les sections Arts Appliqués pour redonner un peu de peps aux lieux ? C'est un projet à développer avec le chef d'établissement, les enseignants et élèves concernés.

Dîners :

Il est proposé aux élèves d'élaborer le menu du jeudi 01 juin 2017 (dernier dîner à effectif plein avant la fin des cours). Les élèves souhaitent un menu sur le thème du barbecue. Le menu arrêté est le suivant et pourra évoluer en fonction des demandes de modifications des internes d'ici à lundi :

- Cocktail sans alcool
- Assiette italienne (melon / tomates séchées / mozzarella)
- Wings / Grillades (sauces diverses)
- Chips / Tomates provençales
- Fromage blanc nature
- Dessert bar à base de fruits frais

Les élèves souhaitent que la commission restauration perdure l'année prochaine. Les internes sont contentes de pouvoir s'exprimer, discuter librement avec le service de restauration et sont entendues. Des améliorations sont apportées chaque année au menu, au cadre de vie...

Fin de la commission à 14h30.

Bilan rapide des améliorations apportées par le service de restauration sur l'année 2016-2017 (liste non exhaustive) :

- **Petits-déjeuners :**
 - Apport de beurre demi sel.
 - Lait au soja.
 - Mise en place de distributeurs de céréales.
- **Déjeuners et dîners :**
 - Davantage de poissons frais.
 - Préparation de soupes à base de légumes fournis par les producteurs locaux.
 - Mise en place de la seconde ligne de self.
 - Début de renouvellement des pichets.
 - Des menus plus festifs et accès sur les jeunes : pita bar / burger bar / fajitas...

La SAENES

Céline Vallade

Le Proviseur

Éric Gommé

Affaire suivie par
Mme VALLADE Céline
Bureau R06

T 02 47 88 10 30
F 02 47 54 64 84

ce.0370037p
@ac-orleans-tours.fr

78 rue des Douets
37095 Tours Cedex 2