

## COMMISSION RESTAURATION DU MARDI 31 JANVIER 2017 – 13H00

Liste des présents : Evelyne AZIHARI, proviseure, Françoise LAPLANCHE, principale adjointe, William FELDLE, adjoint gestionnaire, Aurélie COUTURIER, infirmière, Kristel RICHTER, infirmière, Dominique CHASSAGNE, CPE, Pierre DE PUYMALY, représentant des services économiques, David JURANVILLE, cuisinier, Sophie SEVESTRE, enseignante, Magali MICOUD, technicienne de laboratoire, Vincent BROT, parent d'élève, Magali DESMARCHAIS, parent d'élève, Jean-Louis FROT, CPE, Stacy VINEAU, lycéenne, Eva PIRES, lycéenne

Excusés : Xavier PENE, proviseur adjoint, Nathalie DESPLANCHES, CPE, Céline VEIRA-LEGENDRE, infirmière, Sandrine DESJARDINS, enseignante, Alain CLEMENDOT, enseignant, Emmanuelle DEFLANDRE, enseignante, Lucas GIRARD, parent d'élève, Baptiste MICHAUD, parent d'élève

Mme AZIHARI ouvre la séance et propose un rapide tour de table des personnes présentes. Elle a souhaité relancer la commission de restauration inopérante depuis l'année 2013. Suite à des observations des élèves, notamment de l'internat, se plaignant de n'avoir pas suffisamment à manger le soir, Mme la Proviseure a voulu réactiver ce processus de concertation et réfléchir ensemble à des pistes d'amélioration de la restauration en général et de l'offre de repas du soir à l'internat.

Mlles VINEAU et PIRES font remonter les observations des élèves qu'elles adressent au chef cuisinier.

**Internat** : des critiques remontées par les élèves (BTS en particulier) sur la qualité des plats le soir : légumes sans saveur cuisinés à l'eau, trop de beurre, trop d'huile...

M. JURANVILLE reconnaît qu'il y a quelques améliorations à apporter dans l'assaisonnement des plats et propose de répercuter cette observation auprès de l'équipe du soir.

**Self** : tables en nombre insuffisant le mercredi, proposition d'ouvrir sur une plus grande surface pour accueillir un plus grand nombre d'élèves ; il a été en effet constaté une augmentation du nombre d'élèves à déjeuner le mercredi midi, ceci étant peut-être lié au dispositif des devoirs surveillés le mercredi.

M. JURANVILLE ne connaît pas de façon fiable les effectifs et déplore le manque de communication en interne. L'engagement est pris de mieux communiquer en amont le

planning des devoirs de façon à lui permettre de mieux anticiper les commandes pour le mercredi.

**Eau** : le goût de l'eau des fontaines n'est pas bon. Il a été constaté qu'elle n'était pas bonne à l'internat également. Les causes peuvent être diverses mais il est probable que cela provienne de l'eau de la ville de Blois. M. FELDLE confirme que les analyses montrent qu'elle est propre à la consommation. Il est prévu cependant de changer les deux fontaines à eau cette année. Les fontaines actuelles sont entartrées et fonctionnent mal.

**Manque de choix au niveau des entrées** : les élèves regrettent un choix insuffisant d'entrées vers 13h00 après que l'essentiel des passages soit effectué entre 12h00 et 13h00.

M. JURANVILLE rappelle le fonctionnement des entrées au self : quatre choix d'entrées composées possibles tous les jours sauf le mercredi et le soir. Un salade-bar renouvelé depuis peu offre cette possibilité, un autre permet aux élèves de composer eux-mêmes leur entrée. Les contraintes de services nécessitent de fermer celui-ci avant la fermeture du self.

Pour les internes, M. FROT insiste sur un plus grand choix à apporter au niveau des entrées.

M. JURANVILLE rappelle la présence de trois choix d'entrées pour les internes. Il précise aussi que l'ensemble des menus suit un plan alimentaire strict établi sur deux semaines.

**Quantités servies le soir et qualité** : certains élèves, et notamment ceux qui font du sport, se plaignent des quantités insuffisantes le soir.

M. JURANVILLE remarque qu'il est difficile de prévoir les effectifs le soir et que le nombre d'internes varie selon les jours de la semaine, par conséquent le nombre de portions est difficile à évaluer, d'où parfois des quantités insuffisantes. M. JURANVILLE rappelle aussi qu'il ne peut se permettre de produire 300 repas pour n'en servir que 200. La sensibilisation au gaspillage est un axe essentiel de la politique de restauration scolaire. M. JURANVILLE rappelle d'ailleurs qu'à ce titre deux associations partenaires effectuent des mesures régulières du gaspillage au self.

Mme AZIHARI suggère de communiquer la liste des élèves pratiquant une activité sportive le soir afin que les personnels de cuisine puissent servir davantage et s'adapter mieux à la demande.

**Amplitude horaire** : les délégués mettent l'accent sur les horaires de dîner trop tôt.

M. JURANVILLE rappelle qu'un effort a été fait de la part des équipes du soir sur l'amplitude horaire, l'ouverture se faisant désormais à partir de 18h45 jusqu'à 19h15 contre 18h30 – 19h00 antérieurement.

Pour conclure, M. JURANVILLE propose que se tiennent des réunions régulières entre les élèves et l'équipe du soir afin de « mettre sur la table » les doléances des internes et que ces derniers comprennent aussi les contraintes des personnels de restauration. Une meilleure communication en général devrait permettre quelques améliorations.

#### **Autres sujets abordés :**

M. BROT parent d'élève évoque la question de proportion de produits bio servis au self et souhaiterait une plus grande communication sur le sujet.

M. JURANVILLE rappelle que les produits d'origine bio servis au self (légumes bio) sont achetés auprès d'un fournisseur local (carottes, pommes de terre d'origine bio notamment). A côté des légumes bio, la cuisine se fournit en produits laitiers bio (yaourts et camembert bio principalement). Sur un plan qualitatif plus général, un effort sur la viande a été mis en œuvre cette année avec la rédaction d'un marché de viande fraîche y incluant les viandes de bœuf, de porc et de volaille. Celui-ci semble donner satisfaction.

Une amélioration de la qualité du pain a aussi été possible grâce au changement de fournisseur cette année. Enfin, la cuisine communique régulièrement sur l'origine des produits par voie d'affiche rappelant l'identité des fournisseurs et montrant l'engagement du service de restauration dans les circuits courts. D'autres animations sont faites sur le goût (repas à thème sur les légumes oubliés par exemple...).

**Petits déjeuners :** Mlles VINEAU et PIREs abordent la question des petits déjeuners qui globalement satisfont les internes. Elles constatent cependant que le thé Lipton (Darjeeling) est trop amer.

M. JURANVILLE propose de revoir la nature du thé auprès du fournisseur retenu par le marché cette année.

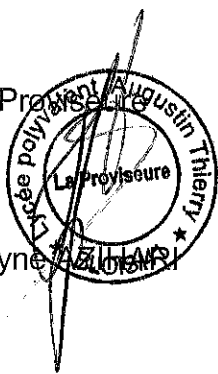
Mme AZIHARI clôt la séance et rappelle les engagements de la commission pour mettre en œuvre les actions suivantes :

**1. Se réunir plus souvent (une fois par trimestre). Le prochain rendez-vous est prévu le mardi 4 avril.**

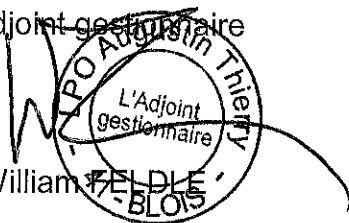
**2. Instaurer des réunions régulières entre les internes et les personnels de cuisine, la première réunion est prévue le lundi 6 mars à 14h00.**

**3. Mettre en place un circuit de validation des menus en y incluant les personnels d'infirmierie.**


La Provisoire  
Evelyne AZIHARI



L'adjoint gestionnaire  
William FELDLE



Secrétaire de séance  
Pierre DE RUYMALY



Blois le 13 mars 2017