

COMMISSION RESTAURATION DU JEUDI 27 AVRIL 2017 – 13H00

Liste des présents : Evelyne AZIHARI, proviseure, Françoise LAPLANCHE, principale adjointe, William FELDLE, adjoint gestionnaire, Sandrine DESJARDINS, professeure de mathématiques, Dominique CHASSAGNE, CPE, Pierre DE PUYMALY, représentant des services économiques, David JURANVILLE, cuisinier, Marie-Christine MERLET, technicienne de laboratoire, Stacy VINEAU, lycéenne, Eva PIRES-DIEZ, lycéenne, Maëlys PEROUX, lycéenne, Guillaume PINON, lycéen, Lucas GIRARD, lycéen et Christophe BISSON, étudiant en BTS

Excusés : Xavier PENE, proviseur adjoint, Nathalie DESPLANCHES, CPE, Céline VEIRA-LEGENDRE, infirmière, Aurélie COUTURIER, infirmière, Kristel RICHTER, infirmière, Alain CLEMENDOT, enseignant, Emmanuelle DEFLANDRE, enseignante, Vincent BROT, parent d'élève, Alicia VERVANT-PEREZ, parent d'élève, Baptiste MICHAUD, lycéen

Mme AZIHARI ouvre la séance et invite à faire l'état des lieux de la restauration en proposant aux lycéens d'exposer leurs observations. Cette commission fait aussi « écho » à l'intervention le jour même d'une diététicienne nutritionniste auprès des élèves de l'établissement sur l'alimentation et les risques liés aux régimes chez les adolescents.

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

Sujets abordés :

Fréquence des plats : les lycéennes font remonter les observations d'élèves sur la nature des plats, légumes trop souvent proposés le midi ou le soir (brocolis, haricots verts...). M. JURANVILLE explique que la répétition de certains légumes verts tient au fait que les élèves ne sont peu ou pas du tout attirés vers d'autres légumes tels que les choux de Bruxelles ou salsifis par exemple. Ceci restreint donc le choix. La communication des menus en amont aux membres de la commission, doit permettre de recueillir des idées nouvelles : aux lycéens d'en faire part au cuisinier (légumes de saison, etc..).

M. JURANVILLE réexplique aussi que les menus obéissent à un plan alimentaire strict, nécessitant l'alternance des légumes et des féculents. Il n'est pas envisageable par exemple de proposer des féculents le même jour midi et soir. Le logiciel de gestion récemment mis en place devrait permettre une meilleure planification des menus (au trimestre, voire à l'année).

Quantités insuffisantes le soir : les internes se plaignent régulièrement des quantités insuffisantes le soir. Cette observation avait déjà été faite lors de la précédente commission. Le personnel est sensibilisé au problème depuis la précédente commission. Un effort d'informations doit être fait auprès du personnel pour qu'il puisse s'adapter (connaître l'effectif des internes qui pratiquent une activité sportive et qui réclament plus...).

Remises d'ordre : une lycéenne demande s'il est possible d'obtenir pour les internes une remise d'ordre si ceux-ci ne dînent pas au self. M. FELDLE rappelle les règles en la matière. Les internes sont au forfait. S'il fallait changer d'organisation, ceux-ci paieraient chaque repas, mais le coût serait plus élevé. Si un élève ne souhaite pas déjeuner, c'est son droit mais il n'est pas envisageable de déduire les repas non pris. Les remises d'ordres ne sont possibles que dans des circonstances définies réglementairement (maladie, voyages ou sorties scolaires, départ de l'établissement...).

Soirées à thème : les internes demandent s'il est possible de mettre en œuvre des soirées à thème. Accord de principe de Mme AZIHARI. Il faut définir le calendrier de ces événements avec le Conseil de la Vie Lycéenne et les personnels de cuisine.

Repas le mercredi : manque de choix reproché de la part des élèves. M. JURANVILLE explique qu'il y a une majorité de collégiens le mercredi et aussi moins de commensaux, par conséquent l'idée est de simplifier le menu en restreignant le choix. La restauration aussi ferme plus tôt. Similitudes avec le repas du soir proposé aux internes.

Goûter : les lycéens émettent l'idée d'un goûter qui serait proposé aux internes l'après-midi à la pause. Cette possibilité peut être étudiée mais elle suppose de mobiliser du personnel pour la distribution et doit faire l'objet d'un chiffrage. Quels aliments proposer pour un goûter ? – pain, fruits... ? Quel accueil auprès des élèves internes ? Poursuivre la réflexion. On constate cependant qu'il existe un réel besoin des élèves. Beaucoup d'internes ont d'ailleurs de quoi manger ou prendre une collation dans leur chambre.

Petit déjeuner : remarques sur le pain, le thé et le chocolat qui ne satisfont pas certains élèves. Sur ce dernier point, nous expliquons que les produits du petit déjeuner font l'objet d'un marché public reconduit chaque année. Certains produits sont testés comme le chocolat dont la marque a changé. Rappel des règles d'attribution des marchés où il est interdit de demander une marque précise telle que Nesquik (Nestlé). Les tests sont effectués par le cuisinier et les autres personnels d'intendance à l'aveugle. Mme AZIHARI propose d'y associer les élèves. Nous rappelons aussi que la perception de certains produits, est systématiquement moins favorable dès lors que ce n'est pas une grande marque consommée couramment. Les élèves doivent pouvoir comprendre que les changements de produits obéissent aussi à des contraintes budgétaires.

Fontaines à eau : remarques sur les fontaines à eau qu'il faut changer. Mme AZIHARI souhaite débloquer les crédits pour cette nouvelle dépense au prochain CA. Des devis ont été demandés pour le remplacement de deux fontaines.

Autres sujets abordés : Certaines chaises sont à remplacer. M. JURANVILLE rappelle qu'aux vacances les chaises sont vérifiées et certaines sont réparées. Le mobilier date des années 2000 et supporte relativement bien le poids des ans. Nous disposons d'environ 700 chaises. Prévoir peut-être le remplacement ou la réparation d'un certain nombre d'entre elles.

Fête de l'internat : le mercredi 31 mai est organisée la fête de l'internat, les internes doivent se rapprocher de M. JURANVILLE pour l'établissement des menus.

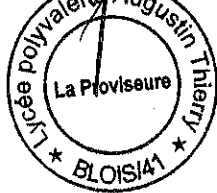
Poursuivre les réunions avec les personnels de cuisine – prochaine réunion prévue le mardi 9 mars à 14h00 dans le self.

Actions à mettre en œuvre prochainement :

- 1. Prochaine réunion entre les internes et les personnels de cuisine prévue le mardi 9 mai à 14h00.**
- 2. Commande de fontaines à eau**
- 3. Préparer les menus pour la fête de l'internat**

La Provisseure

Evelyn ZIHARI



L'adjoint gestionnaire

William FELDLE



Secrétaire de séance

Pierre DEPUYMALY

Blois le 2 mai 2017