



**Lycée Camille Guérin  
Poitiers**

### **Compte-rendu de la commission restauration du 17 janvier 2006**

*Membres présents :*

- Mme Ferron, Intendance
- M. Delavault, M. Peronnet, Chefs de cuisine
- Mme Béliard, Infirmière scolaire
- M. Palezis, Gestionnaire du collège
- M. Gonnin, C.P.E. du collège
- Mlle Gacioch, Mlle Schneekönig, Élèves du collège
- Mlle Volland, Étudiante en C.P.G.E.

La commission a souhaité dans un premier temps revenir sur le problème de l'effet de serre dans les salles de restauration par temps ensoleillé. En effet, la question avait été posée lors de la première réunion du 6 octobre 2005, ainsi qu'au cours de la Commission Hygiène et Sécurité du mercredi 23 novembre 2005.

Dans un second temps, les étudiants de CPGE – représentés pour la première fois – ont abordé différents points concernant à la fois les règles de fonctionnement de la restauration mais aussi les plats proposés (plats chauds et repas froids).

#### **I) Effet de serre : solutions proposées et conséquences**

Dans l'attente des gros travaux de restructuration totale du pôle restauration, des solutions d'attente sont envisagées afin de lutter contre la chaleur étouffante dans les salles de restaurant par temps ensoleillé.

La Commission Hygiène et Sécurité (CHS) du mercredi 23 novembre 2005 a, à son tour, souligné la vétusté des huisseries et le dysfonctionnement de la plupart des vasistas. Le rapport de cette commission a été transmis aux représentants de la Région ainsi qu'aux différents coordonnateurs de travaux, qui sont d'ailleurs venus constater les défauts par eux-mêmes.

Une solution abordée lors de la commission restauration du 6 octobre 2005 consistait à solliciter les lingères de l'établissement afin de concevoir des stores intérieurs dans un matériau spécifique au domaine de la restauration scolaire.

Cependant, hormis les problèmes de sécurité que cela peut engendrer, il est rappelé que ce sont les élèves eux-mêmes qui ont détérioré les anciens stores et qu'on ne peut donc prendre le risque que cela se renouvelle. De plus, des stores intérieurs accumulant la poussière vont à l'encontre des règles d'hygiène. Concernant des stores extérieurs, ils présentent également des risques de dégradation et de détérioration liées aux intempéries.

Une autre proposition consiste en un rallongement de l'actuel auvent vitré situé à l'entrée du restaurant. En effet le bénéfice serait double : il permettrait à la fois de lutter contre l'effet de serre

en atténuant les rayons du soleil avant que ceux-ci n'atteignent les vitres, mais il permettrait également d'offrir un abri plus important (il serait en effet conçu sur la longueur de la façade), en cas d'intempéries. Rappelons en effet que la file d'attente déborde systématiquement de l'actuel auvent au moment des pics de fréquentation.

Malheureusement, il semblerait que cette conception pose quelques problèmes de sécurité ; de plus, son coût considérable ne peut être assumé par l'établissement lui-même.

Enfin, des films pare-soleil à apposer sur les baies vitrées (solution également évoquée par la CHS) semblent être la méthode la plus efficace, sûre et hygiénique et sont déjà utilisés dans d'autres restaurants scolaires.

Une estimation du coût a été sollicitée par le service d'intendance auprès de fournisseurs rochelais : les prix s'échelonnent de 4 600 à 6 000 €HT pose comprise ; la pose, particulièrement technique et délicate, ne pouvant être assumée par nos agents de service. (*nota : cette dernière solution a été proposée au Conseil Régional et devrait être votée prochainement par les élus*)

## **II) Thèmes abordés par les étudiants de CPGE :**

### **a) Règlement du restaurant scolaire**

La représentante des étudiants de CPGE a fait remarquer qu'il leur était fourni au moment de la rentrée les règlements intérieurs de l'établissement et de la résidence CPGE, mais qu'ils n'étaient pas particulièrement bien informés du règlement de la restauration.

Or le document intitulé « organisation du service d'hébergement », légèrement modifié fin 2005, a été diffusé début 2006 auprès des services de Vie Scolaire chargés de l'afficher à l'attention des élèves. Il est vrai que ce document ne relate pas les règles de comportement à adopter et que celles-ci relèvent plus du bon sens et sont similaires à celles développées dans les autres règlements.

Les étudiants tiennent cependant à signaler le comportement de certains collégiens après 13h : ceux-ci sont particulièrement agités et bruyants et gênent donc les étudiants qui souhaitent profiter de leur pause-déjeuner dans le calme.

M. Gonnin, CPE au collège, explique qu'effectivement les collégiens qui déjeunent de 13h à 13h30 (élèves de sport-études, peu nombreux, mais désormais sans encadrement des entraîneurs) sont sans surveillance du fait du manque de personnel d'encadrement, essentiellement mobilisé dans la cour à cet horaire. Cependant M. Gonnin rappelle que tout mauvais comportement peut et doit être signalé à la Vie Scolaire du collège par les agents de service, les lycéens ou les étudiants, et que jusqu'à maintenant, les élèves concernés ont toujours été sanctionnés.

La représentante des étudiants de CPGE signale également le comportement de lycéens qui n'hésitent pas à doubler, en groupes, soit en empruntant les escaliers en bois soit en enjambant les barrières métalliques. Or il n'est pas certain que ces lycéens soient réellement prioritaires. Les éclaircissements souhaités n'ont pas pu être apportés, le service Vie Scolaire du lycée n'étant pas représenté ce jour.

Enfin, il est rappelé l'importance de présenter son plateau selon les consignes affichées au niveau de la plonge : certains étudiants ne semblent toujours pas en tenir compte. Un rappel sera fait par Mlle Volland.

**b) Repas froids / Choix des plats**

Parmi les étudiants qui demandent un repas froid du fait de l'activité piscine du jeudi midi, certains regrettent qu'il y ait du soda et des chips, surtout dans le cadre d'une activité sportive.

Il est rappelé les efforts faits dans le choix de ces repas, dont la qualité a été nettement améliorée, mais qui sont composés et livrés avec sodas et chips d'office. La composition ainsi choisie émane surtout d'une demande des élèves qui apprécient particulièrement les chips et le soda lorsqu'ils sont en sorties pédagogiques.

Il a donc été proposé, pour les activités sportives, d'ajouter une bouteille d'eau de source (et éventuellement une salade de féculents plus nourrissante, à voir avec l'équipe cuisine).

Certains participants ont souhaité revenir sur le menu proposé en général le vendredi midi. Les élèves souhaiteraient qu'il y ait toujours la possibilité d'avoir de la viande au lieu du poisson. Rendre ce choix systématique c'est prendre le risque que la viande ait un plus franc succès et que les usagers finissent par ne plus manger de poisson.

Certains membres ont proposé de faire un roulement des menus à base de poisson sur l'ensemble de la semaine mais au risque de contrarier quelques pratiques religieuses qui imposent le vendredi. D'où l'idée alors de proposer certes une viande mais pas la plus appréciée afin d'attirer les usagers progressivement vers le poisson.

Finalement, les membres de la commission se sont mis d'accord sur une solution simple : proposer viande et poisson seulement un vendredi sur deux (sauf cas d'allergies, etc.).

Enfin, les participants ont évoqué le choix du dessert et plus précisément le choix qui doit être fait entre un dessert (pâtisserie, yaourt, etc.) ou un fruit. Certains usagers souhaiteraient avoir la possibilité de prendre les deux, le midi, et le soir pour les internes. Après un rapide point sur le budget restauration, il est apparu tout à fait raisonnable, financièrement parlant, d'autoriser un fruit supplémentaire. Ainsi l'équipe cuisine s'est engagée à mettre un affichage signalant désormais la possibilité de prendre un fruit en plus du dessert.

*Compte-rendu établi par Mme Ferron à la demande de M. Lebrun*