



**Lycée Camille Guérin**  
**Poitiers**

### **Compte-rendu de la commission restauration du 18 novembre 2005**

*Membres présents :*

- *M. Lebrun, Proviseur-adjoint*
- *Mme Ferron, Intendance*
- *M. Delavault, M. Peronnet, Chefs de cuisine*
- *Mme Durepaire, Agent-chef*
- *Mme Béliard, Infirmière scolaire*
- *Mme Henri, Enseignante lycée*
- *M. Palezis, Gestionnaire du collège*
- *Mme Ribardière, Enseignante collège*
- *Mlle Gacioch, Mlle Schneekönig, Elèves du collège*
- *Mme Legain, Mme Guichard, Parents d'élèves*

La commission restauration du 18 novembre 2005 s'est déroulée en deux temps.

Tout d'abord, les membres de la commission ont déjeuné dans le réfectoire côté collège dont le cadre leur a paru agréable, ils ont également noté le choix de plats très varié. Un temps d'observation a permis d'évaluer le travail en plonge, de constater les choix alimentaires des élèves et le problème majeur de la file d'attente.

Puis le second temps de la réunion a permis d'exposer les problèmes rencontrés essentiellement par les collégiens, pour lesquels l'équipe cuisine a apporté quelques solutions. La commission s'est également intéressée à l'élaboration du menu et aux contraintes financières et de gestion d'un restaurant scolaire. Enfin, les questions d'équilibre alimentaire et de restructuration du pôle restauration ont été à nouveau abordées.

#### **I) Problèmes rencontrés par les collégiens**

L'équipe cuisine a rappelé que malgré le rythme soutenu de la chaîne, les élèves sont autorisés à demander un autre plat que celui présenté. De plus, le renouvellement de l'eau des pichets placés sur les tables en début de service est à la charge des usagers, des fontaines à eau sont prévues à cet effet.

Les élèves pratiquant un entraînement sportif obligatoire en fin de matinée, et qui déjeunent donc en deuxième partie de service, se sont plaints du manque de choix au niveau des entrées. L'équipe cuisine a rappelé que tout est mis en œuvre pour éviter cette pénurie, en effet, les entrées prévues pour la seconde partie du service sont stockées dans des réfrigérateurs, sur des échelles, sur lesquelles sont réparties six à huit entrées différentes ce qui permet un panachage tout au long du service.

De plus, il est rappelé que ces élèves, du fait de leur activité sportive, sont autorisés à prendre deux entrées. Cependant, le personnel qui se trouve à la distribution des entrées/desserts, venant bien souvent du service général, ne sait pas toujours, par manque d'habitude, s'il faut autoriser deux entrées ou deux desserts par sportif.

La commission est d'avis qu'un affichage pourrait rappeler, à la fois aux personnels mais également aux usagers, ce qu'il est admis de prendre, que les élèves de sport-études peuvent choisir entre une entrée ou un dessert supplémentaire et que tout usager peut demander du supplément d'accompagnement immédiatement, sans attendre la fin du service.

Enfin, il a été rappelé que des barres céréalières supplémentaires sont distribuées aux élèves de sport-études du lycée au moment du petit-déjeuner et du jus de fruits à 11h (avant l'entraînement) pour les sportifs du collège.

## **II) L'élaboration du menu**

Le menu est élaboré par le chef de cuisine M. Delavault. Afin d'éviter les répétitions, les menus sont préparés plusieurs semaines à l'avance (quatre à cinq semaines), permettant ainsi un roulement assez large. Ils sont ensuite dactylographiés par le service d'intendance et soumis à la signature de Mme la Provisoire, Mme Lucas, de l'Agent Comptable, M. Peycli et du médecin scolaire, M. Scepi. Parfois, des observations sont adressées au chef de cuisine afin qu'il modifie son menu.

L'élaboration du menu se fait toujours sur la base de deux légumes et deux viandes. Cependant il existe quelques contraintes : le panel de légumes est souvent limité, car il dépend des saisons et de l'approvisionnement (tous les jours en général). Les légumes sont frais, surgelés ou en conserves. Concernant les viandes et les surgelés, il y a deux livraisons par semaine sachant que par manque de place et afin d'éviter toute péremption, le stock est très faible.

Le choix des fournisseurs est imposé par le groupement d'achats auquel sont rattachés les établissements. Le marché est révisé tous les deux ans, différents critères sont pris en compte notamment la qualité des produits, évaluée au cours de dégustations, et leur prix.

Au cas où plusieurs établissements ne seraient pas satisfaits de la prestation d'un des fournisseurs, celui-ci peut être exclu du marché. Il a été rappelé l'intérêt financier pour les établissements d'adhérer à ce type de marchés.

La commission a évoqué l'idée d'introduire de plus en plus d'aliments « bio » dans les menus. L'équipe cuisine signale à ce sujet que ces produits sont encore relativement chers mais effectivement les fournisseurs de cette catégorie sont de plus en plus nombreux, reste aux établissements à se regrouper pour plus de poids en terme de négociation de prix.

## **III) Aspects financiers du restaurant scolaire**

La commission s'est interrogée sur la gestion financière du restaurant scolaire. Les membres des services cuisine et intendance ont expliqué le suivi strict des dépenses de restauration au travers de l'outil budgétaire qu'est le crédit nourriture. Cet outil est une photographie du solde du budget alimentation à un instant T dont on peut prendre connaissance à tout moment et par conséquent éviter une mauvaise gestion.

De plus le nombre moyen de repas à préparer chaque jour est généralement connu d'avance, sauf pour le samedi. Il est en effet très difficile d'évaluer le nombre d'étudiants CPGE qui restent

présents à la résidence pendant le week-end et qui souhaitent déjeuner le samedi midi, même chose pour les jours de grève où les effectifs sont imprévisibles.

Cependant, l'équipe cuisine rappelle qu'elle jette très peu d'aliments. Il existe d'ailleurs une réglementation stricte quant à l'utilisation des restes alimentaires en restauration scolaire, pour la plupart des aliments c'est interdit sauf pour certaines catégories et sous certaines conditions par l'utilisation d'une cellule de refroidissement. La quantité de restes dans une assiette varie bien sûr selon le menu du jour mais les menus à thème qui rencontrent généralement beaucoup de succès permettent de jouer sur le stock.

#### **IV) Commission du 6 octobre 2005 : quelques éléments supplémentaires**

Concernant l'équilibre alimentaire, les membres de la commission ont souhaité revenir sur le difficile choix entre proposer un repas équilibré pas toujours apprécié par les élèves et proposer un repas plus à leur goût mais moins équilibré (exemple évoqué : faut-il proposer des yaourts natures raisonnablement sucrés ou des yaourts natures à sucrer par l'utilisateur ?). Certains membres ont alors évoqué un plat unique et équilibré mais au risque de déplaire aux usagers avec les conséquences que cela comporte.

On peut noter les efforts faits par l'équipe cuisine en terme d'équilibre puisque l'affichage explicatif évoqué lors de la précédente réunion est de retour sur les murs du restaurant scolaire. Enfin à noter également que l'établissement a participé à la semaine du goût en intégrant des pains spéciaux et différentes variétés de pommes dans le menu mais aussi en proposant des fascicules sur l'équilibre alimentaire.

Enfin, la commission a de nouveau abordé le problème de restructuration du restaurant scolaire. Sachant qu'il s'agit d'un projet très onéreux et à long terme, elle a envisagé l'idée d'allonger le préau de façade actuel, cela permettrait que la file d'attente soit à l'abri de la pluie et ferait de l'ombre sur les salles de restaurant toujours sans stores. *(sur ce sujet, on se reportera utilement au dernier compte-rendu de la Commission Hygiène et Sécurité daté du 23 novembre)*

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