



Compte rendu Commission restauration

Membres présents :

- M. BEUCHOT Philippe, Proviseur du lycée
- M. PEYCLI Alain, Intendant du lycée
- Mme CLAQUIN Nicole, Chargée d'opération
- Mme PALISSE Muriel, CPE
- M. SEJOURNE Stéphane, Attaché d'intendance
- Mme MOREAU Catherine, Gestionnaire du collège
- Mme NIEUTIN Gloria, Professeur lycée
- Mme TOCHON Viviane, Professeur lycée
- M. DEVANNE Christophe, Chef de cuisine
- Mme CHEVAILLIER Henriette, Adjointe technique lingerie
- Mme BELIARD Catherine, Infirmière scolaire
- Mme COURTIN Patricia, Adjointe administrative Intendance
- Mme GENAIVRE Isabelle, Technicienne de laboratoire
- M. ROSSIGNOL Jean-Michel, Cuisinier
- M. BASHIARDES Georges, FCPE

Membres excusés

- M. TIRANT Benoît, Conseiller régional
- Mme MONCOND'HUY Léonore, Conseillère régionale
- Mme BABIN Delphine, Proviseur-adjoint
- Mme BECOGNEE-PEREIRA Pascale, CPE
- M. SOUESME Jérôme, Professeur collègue
- M. RAGEAU Sébastien, Adjoint technique, Chef des agents
- M. MEHEUX-DRIANO Yann, Représentant des parents d'élèves du lycée
- Mme JABLECKI, Représentante des parents d'élèves du lycée
- Mme HERSAND Elisabeth, Représentante des élèves du collège
- Mme JALLET Annick, Agent technique
- Mme BOUILLY Martine, Technicienne de laboratoire
- M. GONNIN Eric, CPE collègue
- Mme LAVERGNE Sylvie, Professeur lycée
- M. LEVESQUE Joël, FCPE
- Mme GADET Manuèle, Proviseur-adjoint
- M. CHENIGUER Farès, Principal collègue

I. Evolutions du projet de reconstruction

1) Modification plonge :

- 1 machine automatique sera installée qui réalisera l'ensemble des opérations de nettoyage, dérochage compris, à l'exception des plastiques et des papiers qui devront être triés.
- 1 petite machine pour les verres
- Le coût de l'ensemble est de 1 200 000.00 €
- Le nombre d'opérateurs est en diminution par rapport au fonctionnement actuel et peut être estimé à 3 ETP en moins.

2) Suppression des friteuses

- Les friteuses sont sorties du programme pour des raisons de coût installation, de coût traitement d'huile et d'une trop faible rentabilité
- Le chef précise qu'il ne pourra plus servir de frites, ni de pommes sautées ou rissolées, ni de calamars...
- L'établissement demande l'installation d'une sauteuse à la place d'une friteuse

3) Coûts de fonctionnement

- Le problème du coût de traitement des déchets est soulevé, l'idée est de développer la méthanisation. Le surcoût de fonctionnement n'est pas contesté. A cela s'ajoute l'entretien de la cuve, un nettoyage étant à prévoir en juillet-août

4) Délais de réalisation

En théorie les échéances sont les suivantes sachant qu'il faut au minimum 4 mois entre publication et notification :

- Consultation lancée fin juin
- Attente validation de permis de construire
- Début des travaux début 2019
- Durée des travaux 12 mois

5) Contraintes connexes

- ⚠ anticiper les cours d'EPS, pas de piscine, ni de dojo, qui seront en travaux, pas de terrain de sport
- Rien n'est actuellement prévu pour les activités sportives

- Un travail va être entrepris entre la direction du lycée et les enseignants d'EPS

6) Mobilier

A priori, sur ce type d'opération le mobilier est acheté par la région, les crédits ne sont pas votés à l'heure actuelle.

Le prestataire reconnu est « CAPAQUI »

Ce dossier sera suivi par Madame Marmin à la région Nouvelle-Aquitaine

7) Locaux non dédiés à la restauration

Quelle utilisation est prévue pour les locaux qui ne sont pas démolis ?

Rien n'a été arrêté à ce jour

Le département manque de place pour le collège

II. Labellisation bio

Depuis plusieurs années, le lycée s'est engagé vers davantage de consommation de produits Bio.

En 2012, INTERBIO Nouvelle Aquitaine a créé un label « Territoire Bio Engagé ».

Comme depuis 3 ans le lycée Camille Guérin a multiplié sa consommation de produits Bio par 4, les critères d'éligibilité au Label sont réunis.

Ils sont également en phase avec les critères du Grenelle de l'environnement et du Plan National Ambition Bio dont l'objectif est d'atteindre 20% d'approvisionnement bio dans les services de restauration.

Le lycée Camille Guérin atteint aujourd'hui 26% d'approvisionnement bio.

Le Conseil Régional partage également la volonté d'introduire le bio pour tous les lycées de la région Nouvelle-Aquitaine, ce qui nous conduit à constituer le dossier qui sera présenté en commission au mois de septembre prochain.

Si le dossier est accepté, le lycée recevra la labellisation « Territoire Bio Engagé »

Nous serions alors le 1^{er} EPLE de l'ex. région Poitou-Charentes à être labellisé.

Cette distinction permettrait de récompenser le travail de toute une équipe auprès du Chef de cuisine Christophe DEVANNE qui travaille des produits de qualité avec toujours la notion de faire-plaisir.

Rendez vous est pris en fin d'année pour connaître le résultat de l'étude du dossier en jury national !

Aucune question diverse n'a été évoquée.

14h15 : Fin de la réunion

La prochaine commission est envisagée mi-octobre 2018.