



COMMISSION DE RESTAURATION DU MERCREDI 14 FEVRIER 2018

Etaient présents : M. Fauchard, chef de cuisine ; M. Monné et Mme Le Marquis, Infirmiers ; Mme Scelles et Mme Janin, Représentantes des Parents d'élèves ; Mme Favray, Secrétaire en charge du S.R.H ; Mme Vigouroux, attachée-gestionnaire stagiaire ; Mme Chaillou, Adjoint de laboratoire, Mme Boisset, CPE ; Mme Cousin et M. Catalayoud, AED ; Eva LECERF, Louane HEULLANT et Clémence TRAVERT, élèves

Il n'y a pas de remarque à signaler quant au compte rendu de la dernière commission de restauration.
La réunion commence par un petit moment convivial avec un café accompagné d'une dégustation de viennoiseries qui seront proposées à la journée « Portes Ouvertes » de samedi 17 février prochain.

Rappel de l'ordre du jour :

1. Etude des menus du 12/03/2018 au 25/04/2018 (6 semaines ½)
2. Nomination d'un jury de dégustation pour le marché alimentaire « produits laitiers » du mercredi 14 mars 2018
3. Questions diverses

Nous commencerons par le point n° 2 pour ensuite échanger sur les questions diverses et terminerons cette réunion par l'étude des menus.

Mme FAVRAY informe l'assistance que nous arrivons au terme de notre précédent marché « produits laitiers ». Elle apporte quelques précisions sur l'obligation de formuler un appel d'offres (marché public) dès que le montant annuel d'achat d'une collectivité ou d'un établissement public atteint la somme de 25 000 €. Notre lycée est donc concerné puisque nous dépassons allègrement les 50 000 € de produits laitiers et ovo-produits. Par conséquent, l'état des besoins a été effectué sur la base de notre consommation annuelle 2017 et la publicité de notre appel d'offres est actuellement consultable sur le site de l'établissement, onglet « marchés publics » et sur le site de l'A.J.I. depuis le 1^{er} février 2018. Nous sommes donc aujourd'hui, en attente des diverses propositions, sachant que la date limite de dépôt des offres des candidats est fixée au Jeudi 22 février 2018 à 16H.

Cette année et pour la première fois, nous avons demandé un échantillonnage de certains produits laitiers, sachant qu'il sera impossible de tout tester (11 lots). Toutefois, il sera nécessaire de constituer un jury d'environ 5 personnes (représentant parents d'élèves, élève, commensal, personnel du service de restauration

et de l'administration) pour goûter à l'aveugle les produits des candidats. Cette dégustation aura lieu Mercredi 14 Mars prochain, l'heure n'étant pas tout à fait fixée mais envisagée plutôt le matin.

La note attribuée lors de la dégustation ne sera pas le seul critère pris en compte, puisque le prix aura également toute son importance et sa quote-part dans l'attribution de la note définitive.

Vous pouvez d'ores et déjà vous positionner, en adressant un mail à l'intendance (Sylvie FAVRAY) qui vous confirmera à son tour, votre éventuelle participation.

Questions diverses :

A la demande de quelques collègues, Madame Chaillou sollicite la possibilité d'avoir une corbeille de pain « moisson » à disposition des personnels dans la salle des commensaux. M. Fauchard répond qu'il ne peut privilégier les personnels par rapport aux élèves sachant que nous sommes d'abord un établissement scolaire au service des élèves.

Monsieur Monné précise par ailleurs que depuis cette rentrée scolaire, le café est moins bon. Madame Favray a déjà eu cette remarque par quelques collègues en salle des commensaux et précise qu'elle avait demandé du café 100 % Arabica sur le marché « épicerie ». Elle a constaté effectivement que le café servi était composé de 50 % Robusta et 50 % Arabica. Monsieur FAUCHARD signale qu'il teste actuellement diverses marques de café pour contenter un maximum de convives.

Madame Chaillou ajoute qu'elle a été particulièrement déçue par la ratatouille servie lundi dernier (aubergines trop dures). Monsieur Monné demande si ce sont des légumes frais. Monsieur FAUCHARD répond que ce ne sont pas des produits de saison et que ce sont des légumes surgelés crus et cuisinés par l'équipe de cuisine. Ceci étant dit, il n'a pas eu d'autres réclamations sur le sujet.

Madame Scelles a noté quelques réclamations d'élèves. Exemple : lorsqu'il y a de la charcuterie au salad'bar, serait-il possible d'avoir une plus grande variété de pâtés ? Monsieur FAUCHARD répond qu'il est obligé de faire du mono-choix en charcuterie puisqu'il y a également d'autres entrées proposées. De plus, Il précise que s'il mettait une trop grande diversité de plats dans les salad'bars, les 300 premiers passages bénéficieraient toujours d'un plus grand choix qui s'estomperait au fur et à mesure des passages suivants (lutte contre le gaspillage alimentaire oblige !)

M. Fauchard fait circuler une plaquette de présentation des produits achetés et consommés et des fournisseurs locaux et BIO. Sylvie FAVRAY dit que le terme « local » est relatif, voire subjectif car ça peut être le cotentin, le département, l'ancienne région Basse-Normandie et même la NORMANDIE aujourd'hui. Dans ce dernier cas, alors 90 % de nos produits sont locaux.

M. Fauchard précise également que nous nous approvisionnons de plus en plus en légumes frais, de la région et de saison.

Monsieur Monné demande s'il y a eu des tripes au menu ? Par ailleurs, quel succès auprès des élèves ?

Réponse de M. Fauchard : Succès auprès des commensaux mais moins évident auprès des élèves. Les abats sont des mets « oubliés » et M. Fauchard souhaite faire découvrir les saveurs de ces produits en incitant les élèves à y goûter, en prévoyant une dégustation dans des ramequins mis à leur disposition au moment de leur passage au self (éducation au goût) ;

Mme Favray informe les membres de notre volonté de développer les produits BIO si le budget annuel 2018 nous permet de le faire. Toutefois, l'analyse rapide montre une légère diminution d'effectifs au restaurant scolaire mais l'étude devra être un peu plus approfondie pour comprendre le phénomène. Elle pose la question de la pause méridienne, permettant peut-être aux élèves de repartir déjeuner à leur domicile !? La semaine dernière, quelques activités extérieures (cinémoïda), et beaucoup d'élèves malades ont eu un impact direct sur le service de restauration (vendredi 9/02/18 : 623 passages).

Madame Person précise que le conseil d'administration a voté et validé une pause méridienne de 1h30 pour tous les élèves de seconde. Très appréciable également pour laisser le temps de préparer les salles et les T.P. de sciences. Mme Person ajoute que malgré les diverses et nombreuses contraintes, elle évite que toutes les divisions finissent tous les soirs à 18h00 (42 divisions).

Madame Scelles félicite Madame Person pour la gestion des emplois du temps et la complimente au nom des autres parents d'élèves concernés par divers niveaux de classe.

Madame Scelles ajoute que la sanction à cause des fromages fondus lancés sur le mur du bâtiment externat a eu pour conséquence la suppression des collations pendant une semaine en décembre dernier. Cette sanction a pénalisé l'ensemble des élèves, mais avec une prise de conscience et une compréhension de la sanction, relayée sur les écrans au service de restauration, à l'accueil et à l'espace de travail des élèves. Madame Chaillou précise que le bouche à oreille entre élèves a également bien fonctionné.

Madame Favray rappelle que ce service est un « plus » offert aux élèves, qui est souhaitable par tous et pour tous les élèves mais qu'il y a des limites à ne pas franchir et un règlement à respecter (notamment celui des agents travaillant pour leur bien-être au lycée).

Concernant le salad'bar à l'écailler, M. Fauchard est toujours en cours d'étude et attend d'avoir des tarifs plus abordables car les crustacés sont chers actuellement mais le projet est toujours d'actualité.

Madame FAVRAY aborde le problème de la badgeuse, précisant que les adultes ne remplissent pas systématiquement le carnet mis à disposition des personnels s'ils n'ont pas leur badge.

Ce moyen est mis en place pour faciliter la gestion rigoureuse du service de restauration (calcul quotidien du prix de revient du repas en fonction du nombre de passages réels à la restauration).

Mélanie COUSIN, assistante d'éducation précise qu'elle et l'ensemble de ses collègues, envoient les personnes concernées au service Intendance pour régularisation. Madame FAVRAY précise que les collègues, lorsqu'ils se signalent, le font plusieurs jours après le repas auprès de Marie-Noëlle LABBEY ce qui ne permet pas de prendre en compte leur passage au self au jour le jour.

Mélanie pense que ce carnet concerne les adultes et que les assistants d'éducation ne sont pas postés à la badgeuse pour les commensaux, mais bien pour les élèves.

Elle cite par ailleurs le cas d'une élève interne qui n'aurait pas mangé car elle n'avait pas sa carte. Mme BOISSET, CPE, précise que l'élève doit se signaler auprès d'elle, afin qu'elle puisse manger, même si elle encourt une punition, si cela se répète.

Madame FAVRAY rappelle le règlement voté en conseil d'administration du 22/11/2012, confirmé et affiché dans le bureau de Madame CHARTON-LABBEY mais également auprès de la badgeuse...

Madame PERSON demande si le compte rendu est bien diffusé à toute la communauté éducative. Madame FAVRAY confirme qu'il est tout d'abord envoyé à tous les membres de la commission et insérer sur le site PRONOTE à l'attention des élèves mais aussi des parents d'élèves. Madame PERSON nous fait savoir qu'il faut également l'afficher en salle des professeurs afin que tout le monde puisse en prendre connaissance.

Mélanie précise que cela ne concerne que très peu d'adultes et dit qu'elle n'est pas favorable à la tenue d'un carnet. Madame Chaillou ajoute qu'il est toujours possible, dans ce cas, de se dépanner entre collègues.

Monsieur Monné demande si le cuisinier a prévu des menus à thème. M. Fauchard lui répond que c'est prévu après les vacances d'hiver mais qu'il doit s'absenter très prochainement pour congé de paternité, préférant alors remettre ces menus après son retour car l'équipe de cuisine fonctionnera sans remplacement.

Une élève signale que cette semaine alors qu'elle déjeunait au restaurant scolaire, un élève a pris une quinzaine de pommes pour les mettre dans son sac. Se pose alors la question de la surveillance du self pendant les repas.

Etude des menus pour la période du 12/03/2018 au 25/04/2018 : convient à l'unanimité des membres de la commission. Par conséquent, aucune modification.

Prochaine commission de restauration

Mercredi 18 Avril à 8h30

Rapporteur : Brigitte VIGOUROUX
Attachée-Gestionnaire (stagiaire) du lycée Millet