

Compte rendu de la Commission Restauration du jeudi 19 janvier 2012

Présents : Mr Barthélémy directeur de l'ESCY, Mme Assezat responsable pédagogique Premières et Secondes, Mme Satre responsable pédagogique Collège, Mme Gallet vie scolaire lycée, Mme Peyragrosse vie scolaire collège, Mme Rousson vie scolaire LEAP, Melle Peyrard chef cuisine, Mme Charra employée cuisine, Mr Devidal employée cuisine, Mme Sagnard responsable cafétéria, Mr Lardon parent délégué, Mme Petit parent délégué, Mme Verots-Simmonet parent délégué, Mme Dufau parent délégué, Mr Thivollet parent délégué, Joris Grail élève délégué, Jérémy Fouillouse élève délégué et Elsa Lopes-Quintas élève déléguée

Comme depuis plusieurs années, l'établissement organise une commission restauration afin d'informer les élèves et leurs parents sur le travail de l'équipe de restauration.

L'établissement dispose d'un service restauration (préparation et service) complet et propose ce service pour les demi-pensionnaires, les internes et les adultes. Le nombre de repas atteint les 700 par jour. L'équipe est composée de Lucile Peyrard chef cuisinière, de Samia Charra cuisinière et de Laurent Devidal cuisinier. Elle est renforcée par Brigitte Chaize, Nicole Rabeyrin, Etienne Jean, Geneviève Van Dal, Collette Jourdan, Françoise Souchon, Marc Monnatte, Marie-Jo Aulagne.

Conscient que le coût des repas reste une charge importante pour les familles, notre établissement a choisi de ne pas facturer le prix réel du repas qui s'élève à environ 6€ ; nous prenons donc à notre compte environ 2€ par repas pour lequel nous n'avons aucune subvention et que nous tentons d'équilibrer sur le budget global.

Nous avons entendu les remarques des jeunes concernant les petits problèmes de **cuisson notamment au niveau des steaks hachés ou des pâtes**. Nous expliquons aux parents que la cafétéria du lycée est en liaison chaude avec notre cuisine du collège et par conséquent les plats qui sont expédiés perdent un peu en saveur ou poursuivent légèrement leur cuisson dans le conditionnement ; ce qui peut générer une légère modification du produit final. Nous rappelons aussi aux parents que les quantités qui sont cuisinées sont très importantes, exemple : pour 45 kg de pâtes, les cuissons sont plus compliquées à gérer.

Des élèves et leurs parents nous ont fait part des menus qui ne sont parfois pas respectés : cela arrive pour les derniers repas servis. Lorsqu'il en manque, l'équipe prépare un plat de substitution. Nous effectuons un prévisionnel une semaine avant, puis nous ajustons avec un appel chaque matin. Nous observons malheureusement qu'encore il y a presque 30 repas supplémentaires (plus d'une classe entière) par rapport à l'effectif du matin : **de nombreux jeunes ne lèvent pas le doigt lors de l'appel à la cantine**. Nous déplorons ceci tous les jours car c'est ce qui nous permet de réaliser le nombre de repas souhaités. **Nous demandons à chacun de bien faire noter sa présence au repas pour éviter les désagréments.**

Pour les éventuels problèmes de quantités, nous rappelons que, **comme pour la diversité des produits, nous respectons le grammage proposé par la diététicienne avec laquelle nous avons élaboré nos menus**. Néanmoins, et afin de **canaliser le gaspillage**, les jeunes peuvent **demandeur un supplément mais seulement une fois leur plat terminé**.

L'équipe de restauration est particulièrement impliquée dans la qualité du service qu'elle offre. Plus qu'un repas, les différents acteurs s'impliquent dans le projet d'établissement notamment par de l'éducation aux goûts : des menus à thème, plats étrangers, etc. Le personnel s'attache à bien connaître et à respecter les différences de chacun. Ainsi, des régimes spéciaux sont préparés : pour des élèves diabétiques, des allergies, des menus sans viande, etc.

Nous rappelons à tous les parents et élèves qu'au delà du service alimentaire que propose l'établissement, l'équipe de restauration c'est aussi : « 450 bonjours », « 450 mercis », « Goute les légumes », « Attention aux gaspillages » etc. Les élèves présents lors de la Commission Restauration avouent que les élèves ne répondent pas toujours positivement aux attentes du personnel de cuisine et de service. En effet, nous avons constaté que certains aliments étaient gaspillés : le pain notamment (plusieurs flûtes par jour) et aussi les légumes. Nous pourrions donner de nombreux exemples sur les difficultés que rencontrent le personnel mais nous avons souhaité rester plus positifs. Ainsi, le personnel avec les parents et élèves présents ont souhaité mettre en avant le règlement du self (cf. recto) et informer sur les réglementations qui régissent la restauration collective. Ainsi, si les élèves ou leurs parents le souhaitent, ils pourront consulter l'intégralité du Plan Alimentaire fournis par une diététicienne, ainsi que l'intégralité du **Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et l'Arrêté de la même date**. Ces deux textes de lois sont déjà en vigueur, les choses se font de manière progressive. Des exemplaires se trouveront au self, à la cafétéria et à l'accueil du lycée. Des passages simplifiés seront intégrés au règlement du self.

Une nouvelle Commission Restauration aura lieu et les parents qui souhaitent y participer peuvent d'ores et déjà se manifester afin de nous faire part aussi de leurs remarques.

Pour l'équipe éducative et pédagogique
R. BARTHELEMY
Directeur de l'Ensemble Scolaire

PASSAGE AU SELF REGLEMENT INTERIEUR

1. Les menus sont affichés chaque semaine, pour que vous puissiez les consulter. Attention, nous vous informons que le menu peut changer (repas supplémentaires non annoncés, problème de fournisseur, approche des vacances)
2. Nous vous proposons chaque jour :
 - Un choix d'entrées froides tout au long de la semaine (Cruautés, Cuidités, Entrés Protidiques, Charcuterie) suivant le PLAN ALIMENTAIRE : PENSEZ A LE CONSULTER
 - Un plat principal accompagné de légumes ou féculents
 - Un fromage ou un yaourt et/ou un dessert en fonction du menu préétabli

Nous respectons l'équilibre alimentaire mis en place par une diététicienne, mais VOUS DEVEZ APPRENDRE A GOUTER LES ALIMENTS ET MANGER DE TOUT (même si c'est en petite quantité). Nous vous rappelons que les charcuteries, les frites, le ketchup et la mayonnaise en quantités importantes et journalières favorisent l'obésité ainsi que les maladies cardio-vasculaires et le cholestérol. Les fruits et légumes sont nécessaires afin d'apporter les fibres et vitamines en apport journalier. Les produits laitiers sont quant à eux riches en calcium et tout aussi important.

Le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et son Arrêté prévoient diverses exigences qui « **portent sur la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces** » (texte 29 sur 72). « **La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge** » (Article 1^{er}). Nous attirons votre attention sur **l'Article 2 qui prévoit que « le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats** ». Par conséquent les bidons de sauce vont être progressivement retirés du libre accès.

3. Lors de votre passage au self, il vous est demandé :
 - De prendre sur le linéaire ce dont vous avez besoin, en fonction de votre appétit
 - De respecter le personnel de service et de parler correctement entre vous
 - De prendre le nombre de tranches de pain qui vous est indiqué et de venir vous resservir si vous le désirez une deuxième fois
 - De ne pas sortir de nourriture du self (pain, gâteau, fruit...)
 - De ne pas apporter de nourriture au self
 - De laisser votre place propre, nettoyer au maximum votre vaisselle (avec votre fourchette par exemple) et emporter votre plateau à la plonge
4. Si vous suivez un régime particulier (allergies...) il vous sera demandé un certificat médical.

L'ensemble du personnel se réserve le droit de sanctionner par un **travail d'intérêt général**, les élèves qui ne respectent pas ce règlement.

TOUTE L'EQUIPE DE LA CUISINE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

