

Compte-rendu

Commission restauration

Jeudi 19 mai 2022 – 13h00

Le présent compte rendu comporte 3 pages numérotées de 1 à 3 et une annexe en page 4

Etaient présents :

Mmes FRERE Sophie (Professeur), GAVIEIRO Aurore (CPE), KIOECKNER Nadine (infirmière), MARTY Chantal (Professeur)

Mrs BIGEYRE Christophe (SAENES), CASADO Philippe (Gestionnaire), GAYRAUD Jean-Luc (Principal adjoint), MERCAT Bruno (Professeur), MONSHIZADEH Esskandar (RSR), VERDUGO Tom (délégué élève invité)

Les travaux sont ouverts à 13h00 par M. Philippe CASADO, gestionnaire de la cité scolaire.

M. CASADO souhaite la bienvenue aux participants, regrette l'absence de représentants des usagers (élèves et parents) et propose le cadre d'échanges pour la présente commission.

M. MONSHIZADEH, responsable du service de restauration (RSR), présente le bilan de fonctionnement des années précédentes, marquées par l'épidémie de COVID 19 au cours desquelles les réunions statutaires n'ont pu être réunies dans les conditions habituelles.

A. BILAN 2020/2021

a. Fonctionnement complexe

Le fonctionnement du service de restauration a été affecté par plusieurs facteurs :

- i. Au niveau de l'équipe de restauration : absence du responsable pendant une longue période sans remplacement; cuisiniers mutés non remplacés ou partiellement remplacés par des personnels non qualifiés, poste cuisinier titulaire non pourvu, absences de personnels liées au COVID ;
- ii. Travaux de rénovation du self : en fonction des tranches de travaux, de profondes modifications des surfaces dédiées à la restauration ont eu lieu, générant un inconfort pour les personnels et les usagers : temps d'attente augmentés, disponibilité des locaux, bruit, poussières, dégradation de matériels (armoires de maintien en température), etc.
- iii. Impact de la situation sanitaire : les consignes et protocoles de la Région et de l'Etat se sont cumulés (menu unique, protocoles de fréquentation par groupes, protocoles de désinfection et/ou de distribution, etc.). L'épidémie a généré des périodes de fermeture non prévisibles et des absences d'élèves et de personnels. (variations des effectifs importantes et impossibles à anticiper)

b. Entrée en vigueur de la nouvelle réglementation

- i. Loi « EGALIM »

LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Les cinq axes de la loi EGalim ont été pris en compte par l'équipe de restauration :

1. Approvisionnement : Produits labellisés (produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques) : préalablement mis en œuvre dans les menus de la cité scolaire, un travail important de sourcing a été réalisé au profit des usagers.
2. Information des usagers : déjà mis en œuvre via l'ENT (menus, labels)
3. Diversification des sources de protéines : Expérimentation d'un menu végétarien une fois par semaine
4. Substitution des plastiques : déjà mis en œuvre au sein de la cité scolaire, le processus en cours (suppression des assiettes de service, gobelets et agitateurs plastique, etc.) a été poursuivi.
5. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons : poursuite des actions déjà mises en œuvre au sein de la cité scolaire (campagne de pesée des déchets au troisième trimestre 2020/2021, information des usagers au self)

- ii. LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Mise en œuvre de la collecte et de la valorisation des déchets alimentaires suite au tri : un nouveau contrat avec la société CLER VERT a été finalisé. La collecte des déchets alimentaires concerne 700 à 800 kilos/ semaine. Les déchets collectés sont valorisés par méthanisation. Pour l'année civile 2021, ce traitement représente une charge de 10500 Euros pour le lycée.

D'autre part, les actions de tri mobilisent les personnels en amont dès les opérations de décartonnage et de déboîtage. Une benne destinée à la récupération des cartons est louée et mise à disposition des personnels de cuisine.

c. Commande publique/Engagement public d'achat et groupement de commandes : contraintes/produits EGALIM

Les denrées disponibles via le groupement de commande de la Borde Basse ne permettaient pas de répondre aux exigences générées par la mise en œuvre de la loi EGALIM en cours de marché triennal.

L'achat de denrées labellisées hors marché qui permettait de compenser ces manques a été temporairement bloqué par les contraintes liées au respect des règles de la commande publique.

d. Adhésion à la centrale d'achats Occit'alim : une réponse partielle mais volontariste

Afin de pallier ces difficultés, le lycée est devenu adhérent de la plateforme d'achats Occit'alim développée par la région Occitanie. Les achats réalisés via cette plateforme sont complémentaires des produits proposés par le groupement de commande de la Borde Basse. Actuellement en cours de développement, Occit'alim a un fonctionnement encore un peu hésitant, dispose d'un nombre restreint de lots (avec peu de produits/lots), mais permet d'accéder à des produits diversifiés, labellisés et de proximité. Pour nous les fournisseurs sont identifiables et les relations clients/fournisseurs facilitées.

L'intérêt d'adhérer à des groupements de commande est double : permettre des économies d'échelle via l'achat groupé et répondre aux obligations réglementaires de la commande publique.

B. RENTREE 2021

- a. Fonctionnement stabilisé : on se réjouit de la reprise de travail du responsable de cuisine, de la nomination de titulaire sur les postes de cuisiniers qui faisaient défaut ainsi que du recul notable des absences COVID.
- b. Poursuite des travaux : des équipements endommagés lors de la réfection de la chape de la salle de restauration ont été remplacés, mais le parc de matériels vieillissants pose problème. (groupe réfrigérant de chambre négative hors service par exemple)
- c. Depuis la rentrée, nous avons repris les achats de denrées de qualité (BIO, labels, proximité). Le menu BIO hebdomadaire a fait son retour et le menu végétarien hebdomadaire a été maintenu. Nous restons

toutefois dubitatifs quant à la qualité nutritionnelle des certains produits végétaux ultra-transformés proposés pour venir se substituer aux protéines animales.

C. PERSPECTIVES

a. Stabilisation des approvisionnements et diversification de l'offre

- i. Augmentation de la part de produits labellisés et de proximité via les plateformes « Occit'alim » pour la région Occitanie et son pendant départemental « Agrilocal 81 » que le conseil départemental du Tarn vient d'ouvrir aux lycées qui souhaitent l'utiliser ;
- ii. Accroissement du nombre de fournisseurs (BIO – Locaux - Qualité) et du nombre de références utilisables dans les préparations ;
- iii. Maintien de l'adhésion aux deux groupements d'achat (Borde basse avec produits EGalim+ montée en capacité d'Occit'alim)

b. Mise en fonction du nouveau self

A la rentrée 2022, la salle des commensaux, la salle du self destinée aux collégiens et les distributeurs de plateaux devraient être fonctionnels.

De même, les ilots salad-bar, légumes-bar et bar à desserts devraient voir le jour.

D. QUESTIONS DIVERSES

a. Sel et sauces ne sont plus à disposition des usagers

Concernant les sels et les sauces, les préconisations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) visent à améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité.

En termes de fréquence, les sauces peuvent être mises à disposition des usagers (ketchup notamment) une fois par semaine en raison de leur impact sur l'équilibre nutritionnel. Les mesures prises pour prévenir la pandémie avaient conduit à retirer les flacons-pompes.

b. Quantités servies et possibilité de se resservir

Les grammages sont identiques pour les élèves de collège et de lycée, notamment pour les protéines animales. Les élèves disposent de minimum 7 composants sur leur plateau (8 avec le pain) s'ils acceptent de prendre parmi ce qui leur est proposé. Les besoins nutritionnels de chacun sont donc largement couverts, d'autant plus qu'ils ont la possibilité de demander à être resservis pour l'accompagnement légumes et/ou féculents. Seul le repas hebdomadaire avec frites nécessite des contrôles et des limitations de la part des personnels afin d'éviter que les élèves qui souhaitent se resservir en début de service ne privent pas les élèves mangeant en fin de service de la part qu'ils sont en droit d'attendre.

c. Visites et formation des éco délégués au self

Les formations ont eu lieu et les retours vers les classes ont été effectués. Le délégué et l'éco-délégué de 2D1 ont pris l'initiative d'organiser une consultation sur le SRH auprès de leurs pairs et d'en faire retour à la commission. Leurs remarques ont été prises en compte, les réponses données sont à retrouver dans le présent compte-rendu.

d. Fréquence des réunions de la commission et informations

L'ensemble des participants appelle à un développement des échanges d'informations à destination de l'ensemble de la communauté scolaire. (deux commissions par an ? ; diffusion des informations spécifiques au SRH via l'ENT ?)

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 14h15.

ANNEXE

Suite à la promulgation de la Loi climat et résilience, pistes de réflexion non évoquées en commission :

La loi « climat et résilience » fixe des axes de travail qui entrent pleinement dans les démarches en cours au SRH de la cité scolaire :

1. Une alimentation plus durable

À la suite de l'expérimentation prévue par la loi EGalim, un choix de menu végétarien quotidien devrait pouvoir être proposé dans les cantines de l'État et des universités qui proposent plusieurs menus.

⇒ **Nous travaillons à une possibilité de choix quotidien du plat principal. (végétarien ou traditionnel)**

2. Des citoyens mieux informés

La loi affirme le rôle fondamental de l'éducation au développement durable du primaire au lycée. Un comité dédié dans chaque établissement a la charge de programmer des activités de sensibilisation à l'environnement qui renforceront les projets des éco-délégués.

⇒ **Nous espérons la participation des délégués et éco-délégués en commission restauration.**

3. Impact sur la commande publique

Un nouvel article du code de la commande publique impacte les critères des marchés publics de manière notable :

« La commande publique participe à l'atteinte des objectifs de développement durable, dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale. »

Ces trois dimensions doivent donc être prises en compte dans les étapes de passation des contrats de commande publique, tant pour les marchés publics que pour les concessions.

⇒ **Ceci légitime les critères de provenance pour certaines denrées entrant dans l'allotissement du groupement de commande de la Borde Basse. Les lots constitués pour le marché 2023/2025 sont profondément modifiés par rapport aux versions antérieures et tiennent compte des exigences de la loi EGalim.**