

Compte-rendu

Commission restauration

Jeudi 18 janvier 2024

Etaient présents :

Mmes BAPPEL Céline et PORTALIER Laetitia (représentantes des parents élus), TOURNIER Maëlis, HOUDET Caroline et TROUCHE Bastien (représentants des élèves élus)

Mmes BIEYSSE Nadia (CPE), GARCON Aline (CPE), MIANI Jeanine (Enseignant), SIMON Anne (Infirmière) Mrs CASADO Philippe (Gestionnaire), MONSHIZADEH Esskandar (RSR), MERCAT Bruno (Enseignant)

Les travaux sont ouverts à 13h30 par M. Casado, gestionnaire de la cité scolaire.

M. Casado remercie les participants et présente l'ordre du jour après avoir excusé M. Delerue mobilisé sur autre lieu.

Ordre du jour :

- Bilan de rentrée suite aux travaux du restaurant scolaire

- A. Contexte budgétaire
- B. Points positifs nouvelle configuration
- C. Contraintes
- D. Perspectives d'évolution

A. Contexte budgétaire

Monsieur Casado présente les crédits budgétaires alloués à l'achat de denrées alimentaires qui ont augmenté de plus de 60 000 € avec un nombre de repas servis relativement constant (baisse du nombre d'internes à la rentrée 2022 compensée par une forte hausse des repas commensaux).

Quatre raisons sont évoquées :

- L'inflation ; particulièrement sur les produits de qualité
- Le respect du cadre législatif (loi Egalim) qui impose l'achat de produits de qualité et de proximité (PQP) à hauteur de 50 % dont 20% de produits bio.
- La nouvelle configuration du self qui propose de nouvelles offres (salad'bar, bar à desserts, pôle accompagnement...) et enregistre, par conséquent, une consommation accrue.
- L'absence d'augmentation des tarifs à destination des lycéens et internes.

Après plusieurs années de solde excédentaire, le service de restauration et d'hébergement (SRH) enregistrera un déficit oscillant autour de 40 000 € à l'issue de l'exercice 2023.

B. Points positifs

Avant d'aborder les points positifs, Monsieur Monshizadeh prend la parole en rappelant au préalable le fonctionnement du service.

Le service de restauration fonctionne du lundi au vendredi et sert chaque jour un petit déjeuner, un déjeuner et un dîner (sauf le vendredi soir).

L'équipe de cuisine prépare tous les jours 1500 repas le midi et 180 le soir pour les collégiens, lycéens, internes et commensaux, avec le souci d'équilibre alimentaire en utilisant les meilleurs produits frais, de qualité, locaux, régionaux, français et fait maison.

Le service commence à 10h 30 et se termine à 13h15. Les efforts sont déployés au quotidien pour satisfaire les convives avec des menus variés en tenant compte des différentes attentes et demandes.

Mme Bappel demande s'il est fait appel aux services d'un diététicien. M.Monshizadeh répond par la négative mais rappelle l'existence d'un plan alimentaire à respecter.

1. Points positifs sous l'angle convives

- La quantité, le choix des aliments variés, la liberté de se resservir
- La qualité du pain servi, qualité bio une fois par semaine
- Le restaurant est plus coloré, plus accueillant
- La mise à disposition d'un espace pour les CPGE
- Fluidité de passage à la borne
- Création d'une salle dédiée pour les commensaux

2. Points positifs sous l'angle service

- La Cité scolaire respecte les exigences de la Loi Egalim en privilégiant les produits de qualité et proximité et bénéficie à ce titre d'un « super bonus » lui permettant d'appliquer un taux minoré sur ces reversements obligatoires à la Région. En profitant de ce levier financier offert par la collectivité, le service de restauration s'octroie un peu plus de 20 000€ de crédits supplémentaires redéployés dans les assiettes.

M.Monshizadeh précise qu'il privilégie l'achat local au détriment du bio en provenance de pays étrangers.

M.Mercat souligne l'émergence de nouveaux enjeux tels que l'empreinte carbone que l'on se doit de limiter par la préférence donnée au circuit court en matière d'approvisionnement

- Hausse de la fréquentation des commensaux à + 90%

Mme Bieysse souligne la plus-value de la présence d'un point d'eau pour l'hygiène. De même que l'espace fermé est très apprécié.

- Félicitations et remerciements pour l'organisation des différents événements au sein de l'établissement en lien avec les projets pédagogiques.

C. Contraintes

- Une gestion nouvelle des flux à appréhender par les élèves et le personnel ARL
- Maitrise défaillante du gaspillage alimentaire

Cette configuration en îlots qui appelle une consommation autonome n'est pas toujours raisonnée notamment de la part des collégiens en difficulté pour évaluer leurs besoins.

Rappel de la loi AGEC visant à réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Mme Garçon fait remarquer la difficulté éprouvée par les élèves lors de l'installation initiale des points de tri.

M.Monshizadeh confirme que le dispositif n'était pas satisfaisant engendrant des points de saturation. 2 ARL sont mobilisés en dépose plateaux

- Moins de communication avec les élèves

Caroline Houdet souligne que l'affichage appelle au choix entre fruit et dessert. M.Monshizadeh admet une tolérance pour la prise d'un fruit + dessert.

- Absence de valorisation des aliments de qualité

M.Monshizadeh déplore ne pouvoir communiquer sur la qualité des produits via des affichages en raison de l'absence de supports muraux appropriés. Il est mentionné que des écrans pourraient être une solution. Mme Bieysse évoque l'ENT déjà exploité pour les menus. Les représentants de parents avouent ne pas consulter ce canal car il nécessite plusieurs clics avant d'y accéder.

- Augmentation de la production de plats → augmentation cout matières et mobilisation accrue du personnel
- 400 m² de surface supplémentaire sans dotation de personnel

Mme Bappel demande si le lycée sollicite la région pour des renforts.

M. Casado confirme que des demandes écrites sont formulées auprès de la DRH région mais restent vaines à ce jour.

D. Perspectives d'évolution

Si des contraintes de gestion sont bien réelles pour le personnel du lycée, nous pouvons que nous réjouir d'une consommation supérieure tant en termes de quantité que de qualité pour nos élèves. Sur ce dernier point, il convient d'œuvrer pour mieux communiquer avec les convives sur la qualité des produits **pour une consommation en pleine conscience**. Cela participerait à améliorer l'éducation alimentaire, au goût, qui constitue un des objectifs assignés aux acteurs de la restauration scolaire

Une réflexion est entamée sur la disposition d'écrans, véhiculant les informations, et sur les leviers pour le financement.

Dans l'attente d'une démonstration sur une application innovante, qui se veut « anti-gaspi », permettant aux élèves d'indiquer à l'avance le menu qu'ils vont choisir au self afin de préparer les quantités les plus justes

Des réflexions sur la décoration sont également menées avec l'aide de la décoratrice de l'équipe mobile de la région.

Après la rénovation du restaurant, il est attendu une rénovation des espaces de production, de laverie et de stockage qui ne sont plus en adéquation avec l'espace convives.

Par ailleurs, des tourniquets seront installés aux vacances de Février en remplacement des bornes actuelles avec l'objectif, notamment, de redéployer les ressources humaines, mobilisées sur ces bornes, sur d'autres tâches.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 14h30.