

## **COMMISSION restauration**

**Mardi 3 décembre 2024 - 14h / 15h**

### Présents :

Equipe de direction : M. DIOT, M. VAILLANT, Mme GIRARD,

Représentants des personnels du service restauration : M. WING

Représentant des personnels d'enseignement et d'éducation : M. BOULET, Mme FALL, M BEGRAND.

Représentante des personnels administratifs : Mme DELABARRE

Représentants des parents d'élèves : Mme MOUKANA Armelle, Mme DARRAIDOU-BRIDEL Corinne, Mme DUBRUNFAUT Nathalie

Représentants des élèves (excusés) : M. HUBLIER Antoine, Mme FOUTREL Isaline, M. POUPLIN Arthur, M. ROSET Quentin

La séance débute à 14h. M. Diot installe la commission.

Pour rappel : M. Wing, chef de cuisine a intégré l'équipe suite au départ de M. Allain, le 8 janvier 2024.

### **1. Gestion des FLUX de demi-pensionnaires entre 12h15 et 13h**

Le chef cuisinier, M. WING débute en précisant que le flux de début d'année scolaire était trop important au self principal. Après concertation avec la direction il a été décidé de faire passer les élèves de Terminales avec ceux de BTS et de CPGE (post-bacs) au self "commensaux" (réfectoire des personnels). Depuis, le flux est satisfaisant et la logistique s'en trouve facilitée.

Ainsi, le self "commensaux" comptabilise environ 250 convives par jour, contre 100 l'an dernier. Le self élève (principal) comptabilise en moyenne 850 personnes le midi sur 4 jours (les lundis, mardis, jeudis et vendredis). Le mercredi midi le service accueille environ 200 à 250 usagers.

La réservation des repas via l'application Myturbo self et le kiosque situé au premier étage du bâtiment A fonctionne bien. Cependant, seuls les élèves inscrits à la prestation et les commensaux sont contraints de réserver, et ces réservations ne sont pas toujours honorées. De même, les élèves au forfait ne déjeunent pas tous les jours pour lesquels ils sont inscrits au service restauration. Les chiffres prévisionnels de fréquentation du restaurant scolaire peuvent alors parfois être faussés.

### Quelques chiffres fournis par l'intendance :

- 857 demi-pensionnaires au forfait (4 ou 5 jours) et 129 internes inscrits dans la base de données, dont environ 710 fréquentent régulièrement le service de restauration (LGT, LP, Microlycée).
- Une centaine d'élèves à la prestation (peuvent déjeuner ponctuellement s'ils le souhaitent, en créditant leur carte et en réservant en amont avant 9h30).
- Entre 45 et 50 commensaux déjeunent quotidiennement.

Les enseignants font part de leur grande satisfaction concernant le restaurant, à la fois l'hygiène (gel hydro alcoolique à disposition), la qualité des produits ainsi que leur diversité. Les retours concernant le self sont à ce jour très positifs, et les usagers, élèves comme commensaux, sont satisfaits des menus ainsi que de l'élaboration des plats. D'ailleurs nous constatons que beaucoup d'assiettes reviennent vides en plonge ce qui est un signe.

Un parent d'élève fait la remarque qu'à partir de 12h30 il ne reste parfois plus beaucoup de choix ou bien en moindre quantité. Le chef M. WING modère car selon lui il reste toujours de la nourriture pour le soir, il doit donc s'agir d'une remarque sur certains plats en particulier et si vraiment il s'avère en rupture sur un plat, il va proposer un autre produit afin que tous les usagers puissent manger.

### **2. Choix des menus**

M. Wing précise que depuis novembre 2024 les fruits et légumes proposés sont tous biologiques (avec des tarifs intéressants) grâce à un nouveau fournisseur au MIN de Rouen. Une grande partie des produits proposés sont locaux, normands ou français (environ 80%). Les plats sont fait maison et à base de 70% de produits frais afin de suivre les recommandations du GEMRCN, (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) qui a pour mission d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités. De plus, le menu végétarien proposé le vendredi, rentre dans les objectifs demandés dans le cadre de la loi EGAlim qui vise à favoriser l'agriculture locale, durable, les produits labellisés, proposer des menus végétariens et lutter contre le gaspillage alimentaire. Enfin, la Région souhaite atteindre l'objectif de 80% de produits normands proposés au sein des restaurations scolaires.

Chaque jour une céréale ou féculent et un légume est proposé en plat chaud en accompagnement d'un poisson frais ou d'une viande. Le salade-bar avec une vinaigrette maison est appréciée des usagers et permet à chacun de créer sa propre entrée.

Les pâtisseries sont, pour une partie, également réalisées sur place telle que la crème brûlée maison du mardi, la compote maison du mercredi ou encore le pudding.

Les menus du mercredi ciblent davantage les adultes étant donné que l'effectif d'élèves du secondaire est bien moins important ce jour-là, note le chef.

Par ailleurs, le pain est très apprécié, il est bien meilleur que celui du précédent fournisseur et les chiffres semblent le confirmer puisque 140 pains (pas des baguettes mais bien des pains de 240g) sont consommés chaque jour. Si vous aussi vous aimez ce pain, sachez que c'est Cora, maintenant devenue l'enseigne Carrefour, qui nous livre. Aucun boulanger de la zone d'Evreux n'a souhaité travailler avec le lycée malgré nos sollicitations (quantités trop importantes).

Une question est posée concernant les sources d'inspiration du chef pour composer les menus. Ce dernier répond être proche de la génération de nos élèves, il leur parle et s'intéresse à eux. Il fait part de son envie d'éduquer au goût, comme il le fait par exemple avec les endives braisées ou d'autres plats, qu'il arrive à faire apprécier aux jeunes.

Les représentants des élèves demandent, à distance via leur CPE, s'il est possible de proposer une fois par semaine un menu « hamburgers / frites ». Le chef explique que pour cela n'est pas possible pour plusieurs raisons. Tout d'abord cela demande une logistique importante à réaliser lorsqu'on les fait maison. En effet, il faut savoir qu'il y a beaucoup d'étapes pour préparer les hamburgers et la cuisson des frites fraîches nécessite aussi la présence d'une à deux personnes pour le 1<sup>er</sup> bain dès 9 heures le matin puis durant toute la durée du service pour le second bain de cuisson. Même si notre fournisseur de Venon nous les livre épluchées et coupées cela est très chronophage pour les agents. De plus, la réglementation nous demande de proposer des plats équilibrés, ce qui dans ce cas précis n'est pas vraiment possible.

Concernant les internes, M. Wing a fait évoluer la prestation du petit déjeuner depuis la rentrée de septembre en y apportant plus de diversité. Chaque matin les internes ont le choix entre 4 boissons chaudes (café/thé/chocolat/lait chaud ou froid), un assortiment de 3 céréales au choix, en fonction des jours de la semaine du pain ou une sorte de viennoiseries (brioche / croissant ou encore pain au chocolat) accompagné de beurre, de confiture, de miel ou de Nutella ; un produit laitier (yaourt, fromage blanc) ; un fruit ou jus de fruit (voir photos).



### 3. VENTE À EMPORTER

La vente à emporter représente environ 100 à 150 demandes par jour. Depuis une quinzaine de jours, des paninis (donc chauds, pour affronter le froid) sont proposés, 4 jours par semaine, dans le cadre de la vente à emporter et... ils rencontrent un succès fulgurant : la production limitée (par la machine que nous avons) à 150-200 paninis par jour part entièrement dès le premier service.

À partir de janvier 2025, le service de restauration proposera des pizzas en vente à emporter.



#### 4. COMMUNICATION

Sur le menu communiqué chaque semaine, un soin particulier est mis sur la valorisation (sous forme d'icônes) des produits locaux, bios, faits maison, afin de fournir une information précise aux usagers du service de restauration.

Des parents d'élèves relèvent l'irrégularité de l'envoi du menu. Mme Delabarre précise que l'an dernier la collègue du SRH les envoyait via Pronote aux familles cependant certains parents s'en plaignaient car leur enfant ne mangeait pas régulièrement. Cette année, les nouveaux collègues affectés à la rentrée n'ont pas le temps de le faire malheureusement pour le moment.

Par conséquent, Mme DELABARRE les dépose chaque semaine sur le site internet du lycée dans la partie « administration / restauration et hébergement / onglet « Menus » et les envoie chaque vendredi après-midi à Mme Chabridon pour les diffuser avec le Nota Béné hebdomadaire à l'ensemble des personnels du lycée. Un affichage sur les 5 écrans dynamiques installés dans les bâtiments est aussi proposé ainsi qu'une version papier à l'administration au bâtiment A.

Les enseignants demandent plus d'informations sur le questionnaire mis à disposition au self (avec un QR code). Madame DELABARRE répond qu'il s'agit d'un questionnaire voulu par la région et à destination des élèves afin de connaître leur satisfaction en matière de choix, de temps d'attente, etc. Pour l'instant, nous n'avons pas de retour de la région sur les résultats mais prochainement sûrement.

Une initiative est organisée pour les élèves internes : le chef M. WING propose une activité pâtisserie avec un groupe de 6 internes (+ Mme Girard, CPE) certains mercredis après-midi. Le 1<sup>er</sup> mercredi planifié pour cette activité est le 11 décembre pour faire des cookies. Les réactions autour de la table de réunion sont enthousiastes ! Un parent d'élève fait part de son envie de se joindre à l'atelier, ce à quoi le chef répond par l'affirmative. Dans ce grand élan de gourmandise, M. DIOT invite officiellement les représentants élus des parents d'élèves à un repas au self courant janvier 2025 (date à définir), afin qu'ils puissent faire l'expérience de ce que mangent leurs enfants. Le lycée financera.

#### 5. GASPILLAGE

Tout d'abord, une précision est faite : tout ce qui est jeté n'est pas toujours à considérer comme du gaspillage puisque cela comprend les os, épluchures de fruits, etc.

A la dernière pesée organisée du 25 au 29 novembre 2024, nous avons collecté autour de 40 kg de déchets alimentaires (en fin de repas) par jour pour environ 820 élèves. La différence est bien grande avec la pesée précédente qui faisait état de 70-80 kg. C'était il y a 2 ans, avant l'arrivée de M. WING. Pour information, la moyenne nationale est à 120 kg.

#### 6. BUDGET

Sur la période de janvier à mai 2024, le prix de revient alimentaire d'un repas était supérieur au montant cible. Cependant les menus proposés étaient en partie ceux de l'ancien chef d'équipe restauration et il fallait laisser à M. Wing le temps de prendre ses marques au sein du service. Le prix de revient alimentaire cible (hors frais liés à la viabilisation et au personnel) pour rester à l'équilibre budgétaire a été fixé à 2,30€. De septembre à novembre 2024, le prix de revient par repas a pu être réduit avec une qualité de prestation supérieure.

L'équipe de cuisine travaille au maximum des produits normands et locaux, en circuit court, tout en s'inscrivant dans une logique de gestion budgétaire appropriée à un établissement scolaire.

#### 7. RESSOURCES HUMAINES

Le chef tient à ajouter que la qualité du service dépend aussi pour une grande part du côté humain et managérial. Il faut composer avec les ressources humaines présentes et les capacités de chacun. Actuellement, plusieurs personnels sont absents pour raison de santé. Des personnels contractuels motivés mais ne disposant pas toujours d'une formation professionnelle dans ce domaine très spécifique viennent donc en soutien des collègues. Les personnels expérimentés constituent des binômes avec les contractuels pour les former aux besoins du service. Cependant, cela représente une charge supplémentaire et éprouve les personnels. A terme si cette situation perdure il faudra peut-être revoir la prestation pour ne pas fragiliser plus l'équipe interne.

*La séance est levée à 15h00*

### GALERIE DE PHOTOS

**Le Salad-bar**



***Les Laitages et les Desserts***



***Le Briand Burger et ses frites fraîches***

