

Présents :

Equipe de direction : M. Vaillant, Mme Le Rall

Représentants des personnels du service restauration : MM. Allain et Kellas

Représentant des personnels d'enseignement et d'éducation : MM. Boulet et Bégrand

Représentant des personnels administratifs : Mmes De-Vriese et Delabarre

Représentants des parents d'élèves : Mme Darraidou-Bridel (FCPE), M. Davoust (PEEP)

La séance débute à 16h10. M. Vaillant propose un tour de table aux participants, et installe la commission.

1. Nombre de repas servis et évolution

En moyenne, 800 déjeuners sont servis le midi, ainsi qu'une centaine de petits-déjeuners et autant de dîners, soit 1000 repas chaque jour. Depuis les vacances de la Toussaint, une baisse du nombre de repas servis est constatée, chez les élèves comme les commensaux. A la rentrée de septembre, nous étions sur un effectif moyen de 1000 déjeuners et 120 petits déjeuners. Il est à noter que les élèves de 1^{ère} du lycée professionnel sont actuellement en stage (PFMP) et qu'il y a eu un certain turn over au niveau de l'internat.

Il est difficile d'évaluer les raisons pour lesquelles moins de personnes déjeunent à la cantine. La concurrence de la proximité du centre ville, ou le coût des repas sont avancés. A noter que le prix payé pour les repas des élèves au forfait revient à 3.22€ (forfaitaire DP 5 jours), 4.10€ à la prestation, entre 3.22€ et jusqu'à 5.57€ pour les commensaux, ce qui reste plus abordable qu'un repas pris à l'extérieur (en restauration rapide ou formule sandwich), et garantit un repas équilibré.

En revanche, la salle de restauration est un lieu sonore, froid, et peu convivial (surtout depuis la crise du COVID où les élèves déjeunaient dans le même réfectoire que les personnels. Cela pourrait expliquer le fait qu'un nombre croissant de commensaux délaisse le service de restauration. Or, il est difficile ensuite d'y faire revenir les personnes ayant pris l'habitude de déjeuner ailleurs.

Cette baisse de fréquentation a aussi une incidence sur l'équilibre budgétaire du service de restauration puisque cela entraîne une diminution des recettes.

Quelques chiffres fournis au 06/12/2022 par l'intendance :

1269 Demi-pensionnaires inscrits dans la base de données (mais pouvant être sortis depuis septembre) dont environ 800 présents fréquentant régulièrement (LGT, LP, Microlycée).

614 externes ou à la prestation (peuvent déjeuner ponctuellement s'ils le souhaitent en créditant leur carte).

Entre 45 et 60 commensaux qui déjeunent quotidiennement.

2. Gaspillage alimentaire

Des pesées sont réalisées depuis quelques jours. Il apparaît une moyenne de 60 grammes par repas servi, ce qui est raisonnable. Le pain est distribué en début de chaîne, afin d'en surveiller la distribution. Les élèves peuvent néanmoins venir en reprendre s'ils le souhaitent.

Concernant les portions servies dans les assiettes, bien que des assiettes « standard » et suffisantes soient préparées au fur et à mesure, il est tout à fait possible pour les jeunes comme les adultes de demander une portion moins importante. Monsieur le chef de cuisine précise que malgré le nombre important de repas servis chaque jour, l'humain reste présent et les personnels peuvent répondre aux demandes en faisant preuve d'adaptabilité.

3. Satisfaction des usagers

Les enquêtes menées par les représentants des parents d'élèves remarquent le choix proposé et la qualité des repas par le service restauration (même si le choix est plus limité en fin de service, afin de réduire le gaspillage). Les entrées et desserts sont souvent les mêmes.

Concernant les internes, la qualité et la variété de l'assortiment proposé au petit-déjeuner sont également remarquées. En alternance : pain, céréales, yaourt, jus de fruits, fruits frais, café, chocolat chaud, confiture, nutella, miel...

4. Contexte actuel

Des difficultés d'approvisionnement concernent certains produits, avec des tensions sur l'huile, le riz... et des aléas quotidiens dans les réceptions des denrées (produits substitués). Là encore, l'équipe de restauration fait preuve d'adaptabilité face à ces aléas.

5. Valorisation des produits

Mme Delabarre rappelle que le service de restauration doit respecter 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, avec la loi EGALIM, nous devons 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.

En 2022, entre 45 et 50% des produits sont labellisés, bio, ou issus de circuits courts. Or, une meilleure communication sur cette plus-value qualitative (origine de la viande, label, produits biologiques...) permettrait de valoriser cette démarche, et peut-être de capter une partie des personnes s'étant éloignées du service restauration.

Madame Delabarre propose que les menus de chaque semaine soient envoyés à l'ensemble des personnels en même temps que le Nota Bene du LGT et du LP le vendredi.

Monsieur Vaillant propose que la prochaine réunion de la commission se déroule au self, afin que les représentants des parents d'élèves puissent découvrir le lieu.

La séance est levée à 17h00

