

## Compte rendu de la commission repas du jeudi 23 novembre 2017

### Sont présents :

- Cyprien WINTENBERGER (6<sup>ème</sup> 4), Guillaume JOUSLIN et Corentin MICHEL (5<sup>ème</sup> 2), Charles BRIBECHE (4<sup>ème</sup> 9), Enguerrand WARNERY (4<sup>ème</sup> 5), Ruben ASSOR (4<sup>ème</sup> 2), Auguste MARTOR (3<sup>ème</sup> 5), Yanis KADI (2<sup>nd</sup>e 8), Tom BOUCHARDON (1<sup>ère</sup> ES2).
- Mmes HOURDIN (APPEL), PINHAS (infirmerie).
- MM. VIDALLER, HERZOG et HIRSCH (société de restauration)
- MM. LORIN (société de contrôle) et PLESSIS (consultant).
- MM. BARACH (Services généraux) et GUYON (Vie scolaire).

### Sont absents :

- Jérôme RIGONI (2<sup>nd</sup>e MELEEC), Yaël GUIHENEUF (1<sup>ère</sup> MELEEC), Maël GAPAILLARD (T<sup>le</sup> ELEEC) et Thomas DEMELIER (BTS ATI).

### Est excusé :

- Alexandre PLASSAIS (T<sup>le</sup> S1).

## **L'accueil**

- Merci pour :
  - Merci pour l'accueil des personnels de service et de vie scolaire (être appelé par son prénom, être salué, souhait de bon appétit) notamment celui d'Aziz (collège). Merci pour l'écran d'accueil au collège.
- Il reste que :
  - Le temps d'attente est long et il génère parfois des bousculades. L'emploi du temps et la structure du restaurant font que ce délai ne peut être réduit. Les élèves reconnaissent eux-mêmes que les bousculades sont de leur fait, même si les équipements et la surveillance font qu'ils restent limités.
  - Les priorités ne peuvent être données qu'aux élèves blessés ainsi qu'aux élèves disposant de moins d'une demi-heure pour déjeuner. La double porte de l'accès lycée et la file d'attente dédiée au collège le permettent.
  - L'accès au restaurant scolaire et à la cafétéria ne sont possibles qu'avec la carte, le document servant à enregistrer le passage et les consommations. Aucun autre document n'est accepté. Les élèves ayant demandé la réfection de leur carte disposent d'un laissez-passer signé de leur Référent. Le passage des élèves sans carte est différé ; l'entrée à la cafétéria reste impossible sans carte.
  - Il arrive qu'au collège, les élèves soient dirigés dans les files ou même dans les étages. Cet usage vient parfois bousculer le choix personnel des élèves ou les usages établis. Les surveillants réorientent en permanence les flux d'élèves pour faciliter les passages.
  - Monsieur VIDALLER et son équipe prennent bonne note de la remarque concernant le respect de la demande des élèves concernant la nature et la quantité de ce qui est servi dans l'assiette.
  - Le tri est une réussite au collège. La plupart des garçons déposent consciencieusement les barquettes et reliefs non biodégradables dans les poubelles. Les lycéens ont encore un effort à fournir un effort là-dessus. Il serait apprécié que les STI envisagent de travailler sur une communication quant à l'équivalent kw/h fourni par les déchets organiques ainsi séparés des déchets industriels, en vue d'une nouvelle campagne de communication aux élèves à ce sujet. M. HIRSCH, de la société de restauration, doit nous fournir des chiffres pour appuyer ce travail.

## Les plats et accompagnements

- Merci pour :
  - La diversité, la qualité et la quantité sont appréciées. Le pain est bon.
- Il reste que :
  - Il n'est pas possible de servir un certain nombre de plats aussi souvent que voulu (frites, hamburger, charcuterie, etc.). La fréquence de service de tous les plats est soumise à un rythme auquel il n'est pas possible de déroger. Il s'agit de règles alimentaires. Cette limite se double, pour les frites, d'une limite liée à l'équipement. Il n'est pas possible de fournir l'ensemble du restaurant scolaire tout en maintenant l'offre pour la cafétéria.
  - Les plats sont préparés à l'avance et ils attendent dans des armoires chaudes le moment où ils seront présentés aux élèves. Ce délai a pour conséquences le dessèchement, le refroidissement, la cuisson et la dégradation des mets préparés. C'est pourquoi, les plats paraissent parfois trop cuits (les pâtes par exemple). Pour lutter contre le dessèchement, certains plats sont « graissés » plus que nécessaire...
  - Le cahier des charges prévoit une offre alternative tout au long du service. Il n'est cependant pas possible de doubler l'ensemble des plats à moins d'accepter un intolérable gâchis. C'est pourquoi, il arrive que l'un des deux plats, parti plus rapidement que l'autre, ne soit proposé en fin de service. Il est alors systématiquement remplacé par un plat « de secours ».
  - Il est possible de se resservir de légumes ou de garniture. Des légumes, souvent différents, de la garniture du plat principal, sont disponibles en rab. Il est également possible, au collège comme au lycée (sans facturation supplémentaire), de demander à nouveau de la garniture du plat principal.
  - Les fontaines à sauce ont été supprimées depuis quelques années et ne seront pas réactivées car elles étaient dégradées et les élèves se servaient avec excès avant de jeter. Des sachets individuels (y compris de moutarde) sont disponibles aux caisses du lycée. Au collège, des sachets de sauce sont également proposés en fonction des plats.
  - Un repas à thème est proposé chaque mois. En novembre, le thème était l'Inde ; en décembre, c'est bien évidemment Noël qui constituera le point d'orgue.
  - Monsieur VIDALLER et son équipe prennent bonne note de veiller à l'égalité de répartition de l'offre sur tous les stands. Ils vont également veiller à ne pas fermer trop tôt les stands des étages, à moins de difficultés liées aux absences de personnels.

## Les entrées – les laitages – les desserts

- Merci pour :
  - Le coin « fruits » du lycée qui est superbe.
  - Les glaces (pas assez), les gâteaux (les beignets, au chocolat notamment), les entrées et les laitages.
- Il reste que :
  - Il n'est pas envisageable de considérer le yaourt comme un dessert. Ce laitage s'inscrit dans un repas dont le dernier plat (le « dessert ») ne peut être qu'un fruit ou une pâtisserie. M. VIDALLER et son équipe se proposent cependant d'envisager la mise en place d'une « table de troc » : les élèves qui auraient pris un yaourt ou un fromage enveloppé et qui souhaiteraient finalement ne pas le consommer, pourraient déposer ces mets sur cette table réfrigérée ; les jeunes qui aimeraient consommer un yaourt ou un fromage supplémentaire pourraient y trouver leur bonheur.
  - M. VIDALLER et son équipe notent la demande de diversification de fromage au lycée. Ils pensent proposer des fromages emballés (de type « kiri »). Ils prennent en compte également la demande de soupe pour la période hivernale.

- Le melon reste une entrée mais M. VIDALLER entend la demande de le proposer également comme dessert. Il n'est possible de ne proposer que des fruits de saison. Les fruits rouges, onéreux et fragiles, ne sont pas envisageables.

## **Le matériel**

- Merci pour :
  - Le bon état du matériel.
- Il reste que :
  - Même si une réelle évolution positive est relevée, il reste que les plateaux sont souvent humides, des verres ou des couverts ne sont pas propres, quelques plateaux n'ont pas la bonne taille, des chaises restent bancales ou fragiles. Le dessous du plateau des tables est également à nettoyer. Les petites cuillers disparaissent encore trop facilement et ce « phénomène » nécessite un réassortiment deux fois par an !
  - Les tapis roulants sont régulièrement arrêtés. Ces pauses de quelques minutes arrivent souvent au plus mauvais moment et provoquent des attroupements synonymes de bousculade et de manquements (tri, etc.). Ces arrêts sont cependant incompressibles et sont justement dus à la masse de plateaux arrivant en même temps. Nous demandons aux élèves de ne pas tarder à déposer leurs plateaux quand les tapis roulants paraissent plus vides.
  - Il n'est pas question de proposer des fours à microondes. Le cahier des charges de la restauration prévoit que les élèves disposent de plats chauds sans avoir à les réchauffer de manière individuelle. Par ailleurs, en collectivité scolaire, ce matériel fragile est source d'attroupements et d'emplois à mauvais escient dont nous souhaitons nous prémunir.
  - M. VIDALLER et son équipe étudient la possibilité de mettre à disposition des élèves des éponges, des seaux d'eau claire et des chiffons. Ils prennent également en compte la demande d'une desserte devant les banques de service du lycée, desserte ou rampe qui permettrait de déposer le plateau pendant que l'on se sert, pour limiter le risque de renverser.

## **La cafétéria lycée**

- Merci pour :
  - Cet endroit est sympathique et la gentillesse des personnels y est très appréciée.
  - Merci pour les bonnes frites.
- Il reste que :
  - Les sandwichs sont trop chers et pas assez garnis. Les parents d'élève soulignent, ailleurs, ce qui paraît être une incongruité : la salade composée est excessivement chère alors qu'elle est de taille insuffisante alors que la part de frites est d'un prix ridiculement bas. Les parents d'élèves entendent que la modicité du prix des frites tient au fait que ce produit est un « accompagnement » ; ils invitent cependant la société de restauration à procéder à un certain rééquilibrage tout en revoyant la taille et le contenu de la salade.
  - Pour certains, le seuil minimum de crédit pour accéder à la cafétéria est fixé à 100 €. Il s'agit d'une légende urbaine infondée ! Les parents ont le choix de créditer le compte de leurs enfants comme ils l'entendent.
  - Nombre de jeunes déjeunent au restaurant scolaire puis se rendent à la cafétéria pour y prendre des frites ou consommer des sucreries. Les parents d'élèves marquent leur surprise, voire leur désaccord. Ils suggèrent que la vente des sucreries soit réservée aux temps de récréation et que des fruits les remplacent durant le temps du repas.
  - Il n'est pas envisageable de proposer aux 3ème d'accéder à la cafétéria. Qu'on le veuille ou non, la cafétéria vend des produits peu conformes à une hygiène alimentaire correcte. Elle est donc réservée à des lycéens dont on espère qu'ils savent maîtriser leur consommation. Chaque âge, ses plaisirs !

- Faute d'espace, l'accès est lent et le nombre de caisses limité. Accroître la capacité de service ne peut s'envisager qu'en multipliant le nombre de places, ce qui est, pour l'instant, impossible.
- Monsieur VIDALLER et son équipe notent la demande de spécialités étrangères. Des nems pourraient être assez facilement proposées. D'autres spécialités paraissent plus compliquées et surtout plus chères à produire.

## **L'internat**

- Merci pour :
  - Le repas amélioré, les bouteilles d'eau et les canettes (au lycée).
- Il reste que :
  - Les grille pains du petit déjeuner sont rangés trop rapidement.
  - Le jus d'orange est trop acide et le jus de pommes, très apprécié, servi avec trop de restriction.
  - Le choix des céréales n'est pas assez varié. Les représentants des internes doivent proposer une alternative, après avoir recueilli l'avis de leurs camarades.
  - Le goûter est ridiculement insuffisant. Il est demandé à la société de restauration de revoir au moins la quantité de ce qui est proposé. Une boisson serait également appréciée.
  - On se bouscule au repas du soir. Il est rappelé que les études ne peuvent s'y présenter en même temps. Charge aux Maîtres d'internat de veiller à faire respecter l'échelonnement des arrivées.
  - La viande est souvent trop cuite et les plats proposés trop inspirés de ce qui se propose durant le temps de midi.

Un bilan de l'évolution de tous ces points sera effectué lors de la commission repas du second trimestre.

Pour la commission repas,  
Jean GUYON  
Directeur de la Vie scolaire.