

Commission Restauration 2022-2023

Date: 9 décembre 2022

Auteurs : Patrícia Rosário | Elodie Auffray

Participants

- Direction
Directeur administratif et financier, M Joachim CORMIER
Proviseure, Mme Isabelle Negrel
Proviseure-adjointe, Mme Elise Theiller
Conseillère principale d'éducation, Mme Julia Marino
Directeur de l'école primaire, Mr Christophe Mahiout
- Restauration
Responsable de la cantine : Mme Amélia Tomás
Responsable de la cafétéria papa poule : Mr Christian Calmeau
- Représentants parents d'élèves :
FCPE, titulaire : Mme Maria Almeida Santos
GPE, titulaire : Mme Patricia Rosario
GPE, titulaire : Mme Auffray Elodie
- Plusieurs représentants des élèves des classes de collège.

La réunion a été animée par M. Cormier avec intervention et précisions fréquentes de Mme Negrel. Les élèves ont été invités à s'exprimer sur tous les sujets. Mme Tomás a répondu également à toutes les questions relevant de ses compétences. Les parents d'élèves ont été satisfaits de constater l'implication importante des élèves sur pratiquement tous les sujets, notamment l'offre papa poule et les menus végétariens.

Sujets abordés

Offre Papa Poule

Les élèves ont exprimé des avis positifs sur la qualité et l'offre des produits, mais déplorer le temps d'attente et le fait d'être très serrés dans le local de la cafétaria. En effet, l'affluence pendant les récréations est importante. Ils suggèrent un sens de circulation avec une entrée et une sortie mais l'exiguïté du local ne le permet pas selon le responsable. Ce dernier ajoute qu'il a augmenté le nombre de TPE (+2) afin d'accélérer les paiements par carte. Il suggère aux élèves de mieux s'organiser et d'avoir déjà le mode de paiement en main afin de gagner du temps. La direction propose de gérer la file d'attente à l'extérieur avec des rubans, dès que le budget en permettra l'acquisition, ainsi qu'un point de vente supplémentaire sous le préau pour les produits phares : baguette-beurre, pain chocolat, jus de fruits. Cette dernière solution est retenue comme étant à étudier.

Les parents représentants GPE déplorent le manque de légumes et de plats équilibrés, ce à quoi Mr Calmeau répond qu'il a essayé plusieurs offres mais qu'à l'évidence les élèves ne retiennent pas ces choix, et pour des raisons logistiques et économiques il ne peut pas préparer et jeter les invendus.

Le GPE propose d'établir une liste de menus équilibrés et chauds, du type plats du jour, connue à l'avance et soumise aux élèves et personnels de l'établissement, afin de pouvoir réserver et prépayer le(s) plat(s) retenus. Cela permettra au gestionnaire de la cafétaria d'éviter les pertes, de cuisiner que ce qui a été commandé et payé et aux "clients" d'avoir accès à une offre saine, abordable en prix, variée et ce sans sortir du lycée. Les membres de direction acquiescent et seraient heureux d'en bénéficier. Mr Calmeau s'engage à étudier cette option.

La FCPE soulève l'offre trop riche en sucres et l'augmentation des tarifs, Mr Calmeau assure que les prix sont 30-40% inférieurs à ceux pratiqués en extérieur. La FCPE propose aussi une campagne de communication au sein de la cafétaria afin d'inciter les enfants à manger sainement.

Concernant le goût des élèves pour les produits sucrés, les membres présents suggèrent de ne pas donner d'argent de poche aux enfants si les parents ne souhaitent pas qu'ils en achètent !

Mr Calmeau est ouvert est disponible pour recueillir des propositions de produits plus sains à tester à la cafétéria.

Les élèves présents déplorent l'absence de fruit actuellement, Mr Calmeau s'engage à en proposer à nouveau.

Mr Calmeau quitte la réunion, le reste des points ne le concernant pas.

Retour visite des parents et menu végétarien

Le GPE fait un retour positif, l'ensemble des parents "testeurs" ayant apprécié les repas goûtés.

Les suggestions du GPE sont aligné avec l'Évaluation/conclusions de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire élaboré par le Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER) du Ministère de la Agriculture et de l'alimentation (Mars 2021) et avec l'association du consommateur l'UFC-Que Choisir (Novembre 2022):

Annexes :

<https://agriculture.gouv.fr/evaluation-de-lexperimentation-du-menu-vegetarien-hebdomadaire-en-restauration-collective-scolaire>

<https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-menu-vegetarien-a-la-cantine-les-recettes-pour-gerer-les-effets-indesirables-n103915/?dl=107867>

- Former et accompagner les chefs de cuisine
- Réduire au maximum l'utilisation des produits industriels qui surexpose les enfants aux additifs et aux perturbateurs endocriniens
- Renforcer l'accompagnement pédagogique auprès des élèves, de leurs parents et des personnels concernés
- Les recettes pour que le menu végétarien n'accroisse pas le gaspillage alimentaire

Essentiellement GPE propose une mesure concrète pour apporter de l'aide:

- Former et accompagner les chefs de cuisine afin d'avoir une meilleure expertise concernant les menus végétariens. Mme Tomas approuve cette idée et accepte volontiers toute aide extérieure. Elle précise aussi que parmi le personnel de cuisine, 3 personnes ont suivi des formations en cuisine végétarienne. Une élève intervient, précisant que sa maman, chef de cuisine, est volontaire pour apporter son aide.

Certains parents ont testé une offre végétarienne sous forme de steak de soja industriel et demandent que l'utilisation de produits industriels soit la plus minime possible. Mme Tomas affirme que c'est le cas et qu'une attention est portée sur la qualité des produits achetés.

- Afin de préparer les plus jeunes à la cantine, s'inspirer d'une institutrice qui parle avec ses élèves du menu qui va être servi le jour même, (Myriam Colibet)

Les élèves qui se resservent disent en avoir souvent plus que ce qui a été demandé, ce qui conduit au gaspillage. En effet, pour gagner en efficacité, les cantinières agissent vite et n'ont pas le temps d'adapter les quantités. Mme Tomas préconise aux élèves de parler fort et de s'exprimer clairement sur leurs souhaits. Mr Mahiout suggère de ne proposer que des légumes à la repasse pour inciter les élèves à en manger ?

Mme Tomás précise qu'il est tout à fait possible de demander des légumes, s'il n'y en a pas dans les assiettes servies.

La FCPE fait aussi un retour positif, notamment sur la soupe que les élèves apprécient beaucoup, et demande un take-away pour les familles ! Certains plats, jugés trop secs pourraient être liés avec plus de sauce. Demande de nommer les sauces.

Concernant le gaspillage, la FCPE propose de faire intervenir une société spécialisée dans la lutte contre le gaspillage. La direction souhaite étudier cette piste et demande les contacts.

L'idée serait de montrer aux élèves, lors de leur passage au self, les quantités ayant été jetées la veille afin de les sensibiliser : X kilos gaspillés, représentant X repas par exemple. Mme Tomas dit qu'il est tout à fait possible d'effectuer des pesées quotidiennes des déchets. La direction suggère de se rapprocher de Mme Juliette Ferreira, chargée de mission du service public au lycée.

Mme Negrel fait un retour sur la réunion avec les 8 élèves inscrits au repas végétarien à l'année: ils sont très satisfaits d'un point de vue qualitatif et quantitatif. Ils voient une vraie amélioration par rapport à l'an passé. Ils demandent à pouvoir demander du poisson lorsqu'il est servi aux autres élèves, en plus de l'assiette végétarienne. Les gratins sont les moins appréciés.

Un élève soulève que le mercredi est le meilleur jour de cantine mais c'est aussi le moins accessible en raison des emplois du temps. La recette de la moussaka délicieuse est évoquée, et il est dommage que tous ne puissent pas en profiter. Mme Tomas répond que c'est justement parce qu'il y a beaucoup moins d'élèves le mercredi que des plats plus élaborés peuvent être confectionnés. Ce qui est possible pour 400 repas, ne l'est pas pour 1400 !

La conception actuelle des menus est faite selon le schéma : 2 jours avec viande, 2 jours avec poisson et 1 jour végétarien.

Le GPE a suggéré aussi l'augmentation du nombre de personnel/vigilantes à la cantine pour aide les enfants plus petits avec, sont plateau, avec les sauces etc...

Conclusion

Avant de conclure, le GPE demande à renouveler les parents testeurs, car ceci est tout en faveur de la cantine étant donné que les parents apprécient. Cela permettrait à plus de parents de découvrir l'univers de leurs enfants et de pouvoir discuter avec eux en toute connaissance de cause. Mme Negrel accepte, à raison de 2 parents/semaine pendant 1 mois, 1 mois avant la prochaine commission restauration.

Les actions concrètes à entreprendre dans le futur proche :

- Former et accompagner les chefs de cuisine – Invite Chef Cuisinier
- Réduire au maximum l'utilisation des produits industriels
- Renforcer l'accompagnement pédagogique auprès des élèves