



Compte rendu de réunion  
**Commission de Restauration**  
Mardi 10 décembre 2019

Etaient présents :

M. David VERCRUSSE, adjoint gestionnaire – Agent comptable  
M. Vincent DELPIC, responsable du service restauration  
M. Pascal MERCIER, Magasinier  
Mme Lucie LESPINASSE, Conseillère Principale d'Éducation, secrétaire de séance.  
Mme CHANEAC Marie, Assistante d'Éducation  
Mme JULIEN Lucile, Assistante d'Éducation  
Mme BOULANGER Elodie, Assistante d'Éducation  
M. MENDOUSSE Odin, Représentant Elève (classe de 1<sup>ère</sup>2)  
M. RUNDSTADLER Guillian, Représentant Elève (classe de 2H2)

*Début de séance 8h10*

*Fin de séance 9h30*

En Introduction, M. Vercrusse a précisé les objectifs de cette commission. Il s'agit notamment de créer du lien entre les différents services et surtout entre les élèves et les personnels en cuisine.

Il faut comprendre les contraintes de la cuisine (locaux, nombre de personnels présents, équipements de cuisson limités, capacités financières...), tout en restant à **l'écoute des envies et du bien-être des élèves.**

- 1) L'Affichage des Elèves** membres de la commission de Restauration, avec leur photo. Pour plus de reconnaissance de la part des autres élèves. M. DELPIC a bien exprimé l'importance des « retours » que les élèves lui font. Ne pas attendre les prochains temps de réunion pour dialoguer avec lui et les cuisiniers chaque jour.
- 2) Le Questionnaire.** Mmes CHANEAC et JULIEN ont demandé à certains élèves internes de remplir un questionnaire sur le service de restauration (**ANNEXE 1**). Avec l'installation de la WIFI à l'internat, un prêt de tablette sera fait pour remplir ensuite ce questionnaire à plus grande échelle, par l'AED dans le dortoir. C'est un outil de diagnostic, « thermomètre » de satisfaction et proposition d'idées. M. MENDOUSSE Odin, élève, se propose d'aider à préparer l'outil numérique, choix du site pour sondage, avec les AED.

⊕ Les élèves aiment « faire eux même ». Ils apprécient le salad'bar, pouvoir prendre et composer leur entrée. Le libre-service, parfois, pour des plats chauds est aussi très apprécié.

⊕ Les élèves apprécient les « Rösties de légumes », les samossas, les cordons bleus, la vinaigrette maison, la tarte au chocolat. Ils aiment la diversité et le changement dans leur assiette. Demande de journées à thèmes, validées par le chef (ex : espagnole, marocaine, catalane...)

## + Les desserts faits maison !

- Moins de gras dans les pâtes.  
→ M. DELPIC se charge de réduire, mais il en faut néanmoins pour que les pâtes ne collent pas.
- Les élèves ont des demandes sur les **fruits et Légumes de saison**.  
→ Problématique de M. DELPIC : GEMRCN « Groupement d'Etude des Marchés en restauration Collective et de Nutrition » (contrôle des fréquences, grammages et recommandations spécifiques )  
→ M. MERCIER explique que les Kiwis et les Pommes sont de Montauban  
→ Idées des élèves et AED : Fraises / Raisins ? Les problèmes de stockage, conditionnement, mise en place, fragilité (poires, fraises) et parfois de coût, limitent nos possibilités
- Plats en sauce trop nombreux, cervelas orloff et sardines peu appréciés.

### 3) Le passage au self

Assez fluide. M. Delpic travaille sur la signalétique. Même si ce n'est pas obligatoire, les agents de service vont reprendre le port de la charlotte pour éviter d'éventuels cheveux dans l'assiette. L'affichage des allergènes est obligatoire.

### 4) Le Tri

M. DELPIC fait le constat d'un nombre important de déchets (cordon bleu, yaourt, pain...) Comme exemple, la semaine dernière en une seule journée 110kg de marchandises à la poubelle.  
Pourtant les quantités ont été réduites, changement de spatule et de taille d'assiette, les élèves peuvent demander à être resservis et libre-service légumes chauds durant le repas.  
Des tables de tri sélectif vont être mises en place pour 2020/2021. Des travaux sont nécessaires et la Région va les réaliser mais seulement d'ici quelques mois. Il faut faire attention au suivi dans le cycle de tri et penser aux différents camions qui doivent venir ensuite récupérer les déchets à recycler (bio-dégradables).

### 5) Le petit Déjeuner

Demande des élèves pour varier. Néanmoins, pas simple pour la cuisine. Nous avons déjà la mise à disposition de pain frais, céréales de marques qui plaisent et dont un marché a été mis en place.  
Que proposer d'autre ? Possibilité pour M. MERCIER de varier les confitures et varier les parfums de thé. Il n'est pas possible de multiplier les jus de fruits en machine et le coût et la manipulation ne permettent pas de proposer des briques.

### 6) Mois de Janvier application de la Loi EGAlim

1/ Semaine Menu « sans protéines animales » (mais le lait, les œufs, et le beurre restent autorisés), c'est un menu dit « Végétarien ».

Proposition pour aider M. DELPIC de sonder les élèves sur ce qu'il aimerait au Menu ce jour-là.

[http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Resto\\_co\\_EGALIM\\_-\\_Cedric\\_Prevost\\_cle0aaf8d.pdf](http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Resto_co_EGALIM_-_Cedric_Prevost_cle0aaf8d.pdf)

2/ augmentation des circuits courts : les achats doivent à terme être pour moitié réalisés localement. C'est un objectif suivi depuis déjà plusieurs années.

### 7) Menus de Noël les 17 et 19 décembre : approuvés !

**Prochaine réunion en janvier avec convocation des délégués via ENT**

Problématique des paniers repas ; retours des élèves sur les plats, etc.

## COMMISSION RESTAURATION

**JE SUIS**

Inscrit

Dans une classe de

un garçon

au LGT

2<sup>nd</sup>e

une fille

au LP

1<sup>ère</sup>

terminale

**RETOURS SUR LES MENUS DES SEMAINES ANTERIEURES**

L'entrée	la plus appréciée : .....	la moins appréciée : .....
Plat	le plus apprécié : .....	le moins apprécié : .....
Dessert	le plus apprécié : .....	le moins apprécié : .....
Sauce, etc.	le plus apprécié : .....	le moins apprécié : .....

**REPETITIONS**

Un plat que j'aime mais qui revient trop souvent : .....

Un plat que j'aime mais qui ne revient pas assez souvent : .....

Un plat que je ne voudrais plus voir ! : .....

**LE GOUT**

Un plat à revoir (goût, sauce, composition, accord avec le féculent, etc) : .....

**LE PETIT DEJEUNER**

Remarques, idées, etc. : .....

**LE SALAD'BAR MIS EN PLACE EN SEPTEMBRE**

Remarques, idées, etc. : .....

**LE LIBRE SERVICE LEGUMES CHAUDS**

Remarques, idées, etc. : .....

**A COTE DU PLATEAU, DES REMARQUES ?**

Sur l'attente : .....

Sur l'information disponible : .....

Sur le passage à la chaîne, le contact avec les personnels : .....




Sur la possibilité de se resservir : .....

Sur le réfectoire : .....

Sur le temps de repas : .....

Sur l'hygiène : .....

**D'UNE MANIERE GENERALE, APRES AVOIR CONNU LA RESTAURATION EN COLLEGE OU AILLEURS, QUELLE NOTE GLOBALE DONNEZ VOUS AU LYCEE ?**

<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 2em; margin-right: 10px;">➔</div> <div style="text-align: right;"> <p>5 super</p> <p>4 miam</p> <p>3 bon</p> <p>2 bof</p> <p>1 « beurk »</p> </div> </div>	 
	

**A partir de Janvier : 1x /Semaine un Menu Végétarien (Loi EGalim) : As-tu des idées ?**

.....  
 .....  
 .....