

## COMPTE RENDU REUNION COMMISSION MENU du 13 Janvier 2016

### Participants:

Proviseur	M Joël BIANCO	Excusé
Intendant	M Sébastien REST	Présent
Chef cuisine	M Jean-Jacques MOTARD	Présent
CPE	Mme Sandrine CHEVALLIER	Présente
Personnels Enseignants	M Philippe DELAROUZEE	Excusé
	Mme Aurélie HOPPELER	Excusée
Personnel Admin et Tech	M José VILAS BOAS	Présent
Parents d'élèves	Mme Isabelle ROYER	Présente
	Mme Evelyne JOUSSE	Présente
	Mme Edith CHRISTENSEN	Présente
Elèves Lycée	M Gustav LINDBERG	Présent
	Melle Eliza KURAZOVA	Absente
Elèves collège	M Bruno REBOLLAR	Remplacé par Emilie OUVRIEU
	M Antoine VAN VEEN	Remplacé par Sayoko MAGRON
Invités	Mme Laurence DELAHOUSSE	Présente
	Mme Nadine HERBIN	Présente

M. REST souhaite tout d'abord la bienvenue aux participants. Il souhaite également que la commission puisse se réunir deux à trois fois par an et propose d'organiser la prochaine réunion début Mai.

M. REST rappelle que la cantine scolaire est soumise à quatre contraintes :

- une contrainte budgétaire directement liée aux paiements des parents pour la cantine
- une contrainte d'espace lié aux locaux disponibles pour le service
- des contraintes du département qui depuis deux ans impose une liste de fournisseurs
- des contraintes règlementaires concernant la restauration scolaire qui imposent un plan alimentaire avec par exemple un nombre maximum de quatre plats frits par période de 20 jours, des pâtes une seule fois par semaine, une obligation de proposer des laitages tous les jours, des fruits et une consommation régulière de légumes verts.

Les sujets abordés ensuite sont groupés ci-dessous par thème.

### Contexte:

2000 élèves sont susceptibles de déjeuner à la cantine chaque jour. En pratique, il y en a en moyenne 1450 pour le collège et le lycée (1300 au minimum et 1580 au max), et 420 au primaire. Le nombre réduit d'enfants déjeunant à la cantine le Mercredi permet de faire des plats plus élaborés qui nécessitent plus de temps de service, et de ce fait ne pourraient pas être servis les autres jours. Les retours des plateaux sont analysés chaque jour pour en tenir compte pour la composition des menus futurs. Chaque jour des prélèvements sanitaires sont réalisés dans les plats et les sauces servis y compris la vinaigrette et sont envoyés au laboratoire départemental de contrôle de l'hygiène.

### **Disponibilité des menus:**

Les parents de l'APELI demandent la possibilité d'avoir une visibilité des menus sur 4 semaines plutôt qu'une seule comme c'est le cas actuellement et de le rendre accessible à travers les moyens de communication du lycée plutôt que le site de l'APELI. L'intendant va regarder la possibilité de diffuser des menus avec une visibilité sur un mois et leur mise à disposition sur Educ'horus. Les élèves souhaiteraient également que les menus soient à nouveau affichés sur les piliers de l'Agora, et devant le bureau de la CPE, en plus du tableau d'affichage de la cantine. Mme Chevalier prend l'action.

### **Le poisson du Vendredi:**

Manger du poisson au moins une fois par semaine fait partie des contraintes règlementaires pour la restauration scolaire. Il a été essayé par le passé de servir le poisson un autre jour que le vendredi afin de respecter les principes de laïcité mais cela conduisait à une désaffection de la cantine les jours où le poisson était servi y compris s'il s'agissait du Mardi ou du Jeudi, jours habituellement très fréquentés, avec un impact sur le gaspillage alimentaire. Le poisson a donc été remis le Vendredi, jour où la fréquentation est habituellement plus faible. Le poisson servi à la cantine est du poisson en plein filet, pêché en mer et non pas du poisson d'élevage, y compris pour le saumon, ce qui assure un certain niveau de qualité. Le cuisinier rappelle qu'il ne peut servir du poisson pané, qui habituellement passe mieux auprès des enfants, que rarement à cause de la limitation des fritures. Il a trouvé un palliatif en servant du poisson meunière qui n'est pas considéré comme une friture et qui est plus facilement apprécié par les enfants. Cependant la commission s'accorde sur le constat que beaucoup d'élèves n'aiment pas le poisson servi à la cantine. Certains élèves indiquent que le poisson a mauvais goût voire qu'il « sent mauvais » alors qu'eux-mêmes mangent sans problème du poisson chez eux. D'autres élèves et les adultes trouvent le poisson servi plutôt bon, en particulier le poisson meunière. Le rejet du poisson par les élèves est-il dû à un a priori négatif vis-à-vis du poisson, à de mauvaises expériences des années précédentes ou avec certains poissons comme la raie, y-a-t-il un phénomène de « mode anti poisson » ? La commission propose de mener une enquête avec les élèves délégués de la commission restauration au sein de leur classe afin de mieux comprendre ce qui ne va pas dans le poisson servi, pourquoi certains n'essayent même pas de le manger, et de mener l'expérience de leur faire goûter le poisson. Cette enquête sera menée avec l'aide des parents de l'APELI et sera la base d'une nouvelle discussion à la prochaine réunion.

### **Possibilité de séparer la sauce des viandes/poissons :**

Certains plats, comme le sauté d'agneau ou le bœuf bourguignon ne s'y prêtent pas puisque la viande doit être mijotée dans la sauce. Les sauces sont plutôt appréciées des enfants et évitent que viande ou poisson ne soient trop secs.

### **Bio:**

Le bio est trois fois plus cher à l'approvisionnement. Des yaourts bio (Michel et Augustin) sont proposés une fois par semaine et sont très appréciés. Il ne serait pas possible de les proposer tous les jours sans impacter le budget, ni d'en proposer une petite quantité tous les jours car cela déséquilibrerait l'offre de choix entre les services (plus disponible au troisième service). M. REST propose d'essayer de passer à deux fois par semaine et d'organiser un repas entièrement bio une fois par mois.

### **Vinaigrette/condiments:**

Lors de la dernière réunion il avait été demandé de voir comment la vinaigrette pouvait être mise à disposition avec un distributeur en remplacement du système actuel (bac en plastique et louche). La vinaigrette actuelle est faite maison et ne pourrait pas passer au travers d'un distributeur. Il faudrait changer pour une vinaigrette industrielle ce qui serait moins bon. Le personnel de l'établissement qui déjeune à la cantine fait remarquer que cette vinaigrette est très bonne et appréciée et que ce serait dommage de changer pour de l'industriel. Le remplacement avec des vinaigrettes en sachet aurait le même défaut et risquerait de créer du gâchis comme ce qui se constate avec les sachets de sel. La commission demande au cuisinier de voir la possibilité de proposer de l'huile d'olive dans une bouteille non en verre avec un bec verseur. Les élèves asiatiques apprécieraient également d'avoir de la sauce soja pour le poisson, mais ce n'est malheureusement pas possible de façon régulière à cause du taux de sel contenu dans cette sauce qui dépasse les limites réglementaires.

### **Disponibilité des fruits et yaourts:**

Les fruits peuvent être pris à volonté. Le cuisinier apporte un soin particulier à choisir des fruits au bon niveau de maturité, ce qui parfois réduit le choix à certaines saisons. Les fruits servis sont d'ailleurs appréciés des enfants.

Le nombre de yaourt que les enfants peuvent prendre est limité à un pour éviter le gaspillage. Les enfants peuvent cependant venir chercher d'autres yaourts lorsqu'ils ont fini leur repas afin d'assurer que ces yaourts seront effectivement consommés.

### **Pain:**

Certains parents ont remonté le souhait d'avoir du pain bio en remplacement des pains actuels. Les pains Bio sont trois fois plus chers que les pains proposés actuellement, mais ils sont bien appréciés des enfants lorsqu'ils ont été servis dans le cadre des menus entièrement Bio. Remplacer le pain par du pain bio semble difficile dans le cadre du budget actuel. Les élèves font remarquer que le pain de campagne est aussi bien apprécié. Le cuisinier et l'intendant vont regarder ce qui serait faisable dans le cadre de l'enveloppe budgétaire actuelle.

### **Gaspillage alimentaire:**

Le gaspillage alimentaire a été bien réduit grâce aux actions mises en place les années précédentes. Il était surtout constaté au primaire et a bien diminué. Les dames de cantine du primaire veillent à ce que les enfants qui ont terminé leur repas ne reversent pas trop tôt le reste de leur assiette dans le plat de service ce qui rend le reste impropre à la consommation pour les enfants qui auraient souhaité se resservir. Il est demandé s'il serait possible de mettre un plat séparé du plat de service pour débarrasser les assiettes afin d'éviter ce genre de problèmes.

### **Accès à la cantine, temps d'attente et bousculade:**

Le temps d'attente peut atteindre jusqu'à 30 minutes. C'est surtout vrai le Mardi et le Jeudi. Beaucoup d'actions ont été déjà mises en place pour réduire au maximum ce temps d'attentes, et réguler les flux avec l'aide des surveillants. Le débit actuel assure un remplissage optimal de la salle de l'Agora, c'est-à-dire qu'il est rare qu'il n'y ait plus de place assise et si cela arrive le temps d'attente pour que des places se libèrent reste court. Réduire

le temps d'attente pour accéder au service reporterait l'attente sur l'accès à des places libres dans la salle. Il semble donc difficile de faire mieux dans les locaux actuels. Une attention sera portée lors de l'élaboration du planning des classes pour l'année prochaine afin de décaler quelques classes supplémentaires du deuxième service vers le troisième service, en particulier le Mardi et le Jeudi.

Il a été reporté qu'il y a avait parfois des bousculades (et tricheries) particulièrement au niveau d'un radiateur/climatiseur situé dans le couloir d'accès au service. Ce radiateur/climatiseur ne peut pas être retiré car il est intégré dans le réseau de chauffage/climatisation. Mme Chevalier va regarder de plus près les problèmes qui se posent à cet endroit, et le point sera discuter à la prochaine réunion.

Un autre point de bousculade se situe au niveau du service lui-même. Il y a quatre points de service. Lorsqu'un enfant est servi il doit le plus souvent traverser les autres files d'attente ce qui est compliqué avec un plateau et aboutit régulièrement à des plateaux qui tombent. Le point est noté mais il ne semble pas y avoir de solution simple à mettre en œuvre pour adresser ce problème.

### **Menu international:**

M. Rest propose d'organiser régulièrement, une fois par mois, des menus en rapport avec une nationalité présente au Lycée international. Il va se mettre en contact avec les sections pour les suggestions de menus.