

Compte rendu de la commission restauration du 09/12/2025

Etaient présents :

- Représentants des parents d'élèves (APELI) : Yumi CONAN, Laurence DASQUE, Nina PEPPONNET.
- Représentants des personnels : Margaret JENKINS, Vincent MADIOT.
- Représentants du prestataire (C'Midy) : Bruno JULIEN, Jean-Jacques MOTARD.
- Représentants de l'établissement : Benoît CHEMINAL, Sandrine CHEVALLIER, Grégory POTHIN.

Au niveau des représentants des personnels, il n'y a qu'une seule demande : celle de savoir s'il est possible d'avoir les menus sur Pronote.

A l'heure actuelle, les menus sont accessibles sur la page Internet de l'établissement : <https://lycee-international-stgermain.com/restauration/>

Les représentants des parents avaient adressé au préalable leurs questions et remarques par écrit (document en PJ). Celles-ci avaient ainsi pu être communiquées au prestataire C'Midy.

- Au sujet du renouvellement du contrat de délégation de service public de restauration, le candidat retenu devrait être connu au mois de janvier. Les représentants des parents demandent si les documents de la consultation sont accessibles. Etant donné que c'est un marché public, les documents devraient être publics. Ils n'ont néanmoins pas pu être trouvés en ligne. **Une demande va être faite au Département.** Ce marché concerne 113 établissements. Au niveau des personnels, cela ne devrait pas entraîner un turn-over trop important. A l'heure actuelle, le service compte 43 agents dont 11 personnels du Conseil Départemental mis à disposition.
- Sur la possibilité de ramener des lunch boxes et de déjeuner au réfectoire, cela est contraire aux préconisations du Ministère de l'Education nationale. En effet, les préconisations se limitent aux cas de PAI (projet d'accueil individualisé) mais il n'est pas question de cela dans les demandes des parents. D'autre part, cela ne ferait qu'accroître le problème de place au réfectoire. C'Midy souligne à ce sujet que le Lycée International est dans une situation particulière puisqu'il enregistre une variation positive du nombre d'inscrits à la restauration scolaire (+ 1 %) alors que les établissements alentours sont plutôt dans une dynamique de diminution du nombre d'inscrits. La cafétéria voit également sa fréquentation augmentée. En effet, la croissance de son chiffre d'affaires augmente quasiment de 25 % par an (surtout au niveau du petit déjeuner et du goûter).
- Les parents demandent à ce qu'il y ait une possibilité de se désinscrire moins de 48 heures à l'avance afin que les repas puissent être décomptés en cas de maladie. Les représentants de C'Midy indiquent que c'est un délai qui leur semble raisonnable compte tenu de l'organisation nécessaire à la préparation des repas (commande + préparation). D'autre part, cela fait partie des conditions du marché.

- La question de la disponibilité de l'ensemble des choix au 3^{ème} service est un problème récurrent, soulevé à plusieurs reprises. Il est parfois difficile d'anticiper le choix des élèves. D'autre part, le prestataire doit suivre les prescriptions du Département en termes de repas. Enfin, le marché prévoit qu'à partir de 80 % de repas servis (par rapport à la prévision), le prestataire a droit à 10 % de produits manquants. **La proposition est néanmoins de faire une répartition des plats identique pour chaque service, au prorata du nombre d'élèves sur les 3 services.**

Il est indiqué que le Département a la volonté d'augmenter le nombre de repas végétarien (2 fois par semaine à l'heure actuelle). On peut déplorer le fait qu'il s'agit des repas les moins appréciés. Ces jours-là, il y a en générale une augmentation sensible du nombre de ventes à la cafétéria.

- En ce qui concerne le manque de places assises au collège / lycée, il est indiqué qu'il y a systématiquement une solution trouvée afin de pouvoir assoir les élèves rapidement (quitte à utiliser parfois le réfectoire des commensaux). Le problème qui peut alors se poser est la séparation des groupes. M. Julien note que les temps de passage sont plus longs en début d'année (inscriptions à faire, découverte de la restauration) et que cela s'améliore rapidement après le mois de septembre. En début d'année, on avait souvent un 2^{ème} service qui chevauchait le 1^{er} service. Maintenant, cela va plus vite. Les lycéens passent jusqu'à un rythme de 300 élèves sur 30 minutes. Il n'y a plus d'élèves mangeant en 10 minutes à l'heure actuelle.
- Au primaire, il y a des élèves de CP qui ne prennent pas le temps de déjeuner. Ils pensent plus à aller jouer. Certains n'ôtent pas leur manteau. **Il faudrait veiller à ce qu'il y ait une personne encadrant les CP qui les incite à manger.**
- **Au primaire, il est demandé qu'il y ait une rotation sur l'ordre de passage des enfants (une semaine dans l'ordre alphabétique et une semaine dans l'ordre inverse).**
- Sur la possibilité de se resservir, les élèves peuvent se resservir mais uniquement en fin de chaque service. Les lycéens le comprennent en général assez facilement. Parfois, c'est un peu plus difficile à faire entendre aux collégiens.

Afin que les représentants parents puissent voir le fonctionnement du service de restauration, il est prévu une visite des cuisines, une observation du passage au self et un déjeuner sur place dans le courant du mois de janvier 2026. Les représentants parents prendront contact avec l'établissement pour fixer une date.