

Le mardi 02 décembre 2014 s'est tenue la première réunion de la Commission Restauration de l'année scolaire 2014-2015.

Etaient présents :

- M. HOUILLE, proviseur,
- Mme EL HARFI, directrice Adm. et Financière,
- M. LEPAROUX, proviseur-adjoint,
- M. BAUJON, directeur de l'école primaire,
- Mme MOCANU, CPE,
- M. MATHURIN, directeur exécutif,
- M. DUPONT, Manager Restauration Lycée ADN pour la société ANSAMBLE,
- Mme PREDA, représentante de la société ANSAMBLE
- Mme REBOURG, représentante des enseignants de l'école primaire,
- Mme BRIOT, Mme MAZZUCOTELLI, Mme PAIRAULT et Mme PHILIT, représentantes des parents d'élèves,
- M.BEN HAMMAM, représentant des élèves

Absents :

- M. SCHÖPFER, représentant des enseignants du Secondaire
- M. ALOULOU, représentant des élèves

L'objectif de cette première réunion de la Commission Restauration est de faire le point sur le service de restauration depuis la rentrée de septembre 2014.

M. HOUILLE, Proviseur du lycée Anna de Noailles, souligne que des évolutions ont été mises en place depuis la rentrée suite à une réunion interne et aux résultats du sondage effectué en juin 2014 auprès des usagers (élèves + parents + enseignants).

Certaines demandes antérieures ont ainsi été prises en compte :

- Contrôle des menus par un(e) diététicien(ne) extérieur(e) : M. MATHURIN, directeur exécutif de la Fondation explique le fonctionnement du travail de Mme APAIX, diététicienne indépendante basée en France, utilisée par la Fondation. Elle reçoit les menus préparés par la Société ANSAMBLE, les analyse puis formule des remarques et des recommandations. Ses compte-rendus pourront être consultés prochainement sur le site du lycée.
- Introduction du choix du menu à l'école primaire : le vendredi, les élèves de primaire, du CP au CM2 ont le choix de leurs plats.
En outre, le repas du lundi proposé par le service de restauration est désormais une « valeur sûre », un plat qui plaît aux élèves (donc pas de poisson ou de purée de carottes par exemple).
Le 1^{er} jeudi de chaque mois sera consacré à une découverte culinaire ou un repas à thème (cuisine du monde, repas de Noël...)

- Simplification des menus proposés aux élèves du Secondaire : Tout en conservant un choix important pour les élèves, le service de restauration a simplifié ses propositions. Ainsi, les légumes verts sont privilégiés.
Si un féculent est proposé en accompagnement, il sera systématiquement accompagné d'un légume. A la demande des élèves, cette portion de légumes pourra être diminuée. Il s'agit de mettre en avant l'équilibre alimentaire et d'inciter les élèves à goûter ce qui est proposé.
D'autre part, le représentant des élèves souhaite qu'il y ait davantage de « grosses salades » car ses camarades en demandent, notamment les lycéens.
Le nombre de pâtisseries a été limité au profit de desserts issus de produits laitiers (yaourts, crèmes dessert...). Cependant, les pâtisseries seront réintroduites progressivement mais il n'y en aura pas plus de 2 fois par semaine : le Mardi et le Jeudi, à la place du Mercredi seulement.
- Le fonctionnement du service de surveillance a été optimisé et l'organisation est plus fluide :
Après les premières semaines de « rodage », le système de passage est désormais établi et intégré par les élèves. De plus, avec l'arrivée de deux nouveaux surveillants, il est plus facile d'inciter les élèves à manger. Le lycée peut ainsi jouer pleinement son rôle d'éducation au goût de tous les élèves qui nous sont confiés. A la demande des représentants de parents, l'organisation détaillée du service de surveillance de la cantine sera mise à leur disposition.

Après cette présentation, la parole est donnée aux usagers (parents, élèves, enseignants et autres personnels).

La représentante des enseignants prend la parole :

Elle juge le fonctionnement convenable, notamment en Maternelle où les élèves ont plus de temps pour manger, ce qui occasionne plus de calme. Les plateaux-repas proposés aux élèves sont équilibrés sur la semaine mais pas toujours sur la journée (manque d'équilibre entre les légumes verts et les féculents sur certains repas). En outre, même si les aliments sont coupés dans les assiettes pour les plus petits, ils n'ont pas de couteau pour couper leur part de fromage ou leur tranche de jambon.

En outre, on signale qu'il n'y a pas suffisamment de petites cuillères. M. DUPONT en a commandé 300 exemplaires et il attend leur livraison.

Le représentant des élèves prend la parole :

A l'instar d'autres usagers réguliers de la cantine, il déplore la mauvaise qualité du pain servi à la cantine. En outre, le nombre de petits pains qu'un élève peut prendre est limité. M. MATHURIN indique que le fournisseur a été changé une semaine auparavant et que le pain est désormais meilleur (avis partagé unanimement). M. DUPONT déclare que les élèves peuvent prendre un morceau de pain supplémentaire à partir du moment où les élèves ont goûté leur assiette. Le pain est un aliment complémentaire. Il ne saurait se substituer au plat principal.

D'autre part, le représentant des élèves constate que les assiettes, les couverts et les plateaux ne sont parfois pas bien nettoyés. Il constate cependant une amélioration de la propreté des couverts.

Tout en comprenant la nécessité de faire goûter aux élèves les plats qui sont proposés, notamment les légumes, il regrette que d'un côté, il y ait beaucoup de gâchis et que de l'autre, un manque de choix en fin de service. Il souhaite donc que les portions soient davantage modulées en fonction des élèves. Il a été organisé des rotations pour éviter que cela soit toujours les mêmes classes en fin de service.

Tout au long de la discussion, les représentants des parents ont pu faire entendre leur point de vue.

La question du gaspillage de nourriture les préoccupe au plus haut point. M. DUPONT indique cependant qu'avec 100 kg de déchets par jour (en moyenne) pour 1.000 portions servies, il se trouve dans les standards français en terme de retour, soit 100 g/élèves. La Commission Restauration, en partenariat avec la Commission d'Education à la Santé et à la Citoyenneté (CESC) devra se pencher sur cette question pour proposer des actions de sensibilisation.

Les représentants des parents demandent à connaître l'organisation de la surveillance de cantine. Les documents servant de base à cette surveillance leur seront communiqués.

De plus, les parents demandent la mise en place d'une boîte à idées dans le réfectoire afin que les élèves puissent donner leur avis sur leur repas.

Enfin, les représentants des parents veulent savoir si la cuisine du lycée est utilisée pour d'autres prestations culinaires que les repas servis aux enfants. M. MATHURIN explique qu'en effet, la cuisine sert à la préparation de repas pour certains hôpitaux de Bucarest et Ploiesti. Cette utilisation a fait l'objet d'un vote au Conseil Directeur de la Fondation (début 2014) et d'une convention entre la Société ANSAMBLE et le lycée. Elle n'entraîne aucun cout supplémentaire pour les parents ; au contraire le lycée perçoit une indemnité.

En outre, la cuisine sert aussi à la préparation de repas, notamment de soupes, servies dans la cadre de l'Association Parada aux personnes démunies.

A la fin de la réunion, il a été décidé que nous nous reverrons en janvier 2015. La date précise sera communiquée à la rentrée des congés de fin d'année.

Le 10 décembre 2014

Le secrétaire

Pierre LEPAROUX