



Lundi 23 juin 2014 – Début commission à 14h30

## Commission RESTAURATION

### Présents :

- Représentant l'administration : M. Houille (Proviseur), M. Leparoux (Proviseur-adjoint), Mme El Harfi (DAF), Mme Mocanu (CPE), M. du Fayet de la Tour (Directeur du primaire)
- Représentant la Fondation : M. Mathurin
- Représentant le prestataire : Mme Preda, Mr Dupont
- Représentant les personnels enseignants : Mme Terrenoire
- Représentant les parents : Mme Monnot, Mme Salna, Mme Guillouet, Mme Hidalgo
- Le médecin scolaire, Mme Goldis

### Préambule

Suite à l'AG du 18/06/2014, la Fondation a validé le principe qu'un diététicien indépendant étudierait la composition des menus proposés par le prestataire aux élèves de l'établissement.

M. Mathurin précise qu'un contact a été établi avec une association indépendante afin de recevoir des offres de services. La mission du diététicien sera d'analyser le contenu nutritionnel des menus et de noter les éventuels déviations par rapport au décret suppot. Cela se fera dès la communication des menus par le prestataire et dans le cadre d'une prestation ponctuelle : 5 à 6 par an.

M. Dupont, représentant de la société Ansamble, précise que l'huile de palme a été remplacée, comme ingrédient de base pour la friture, par de l'huile de tournesol, dès le lendemain de l'AG. Un bilan des coûts supplémentaires sera effectué en fin de mois.

M. le Proviseur et M. Mathurin précisent que l'ensemble des prestations proposées dans le cadre de la restauration scolaire s'inscrivent dans le respect du décret n°2001-1227 du 30 Septembre 2011 (Législation Française) relatif à une alimentation saine dans les établissements d'enseignement scolaire.

### Bilan de l'année de fonctionnement

La commission s'est réunie trois fois au cours de l'année scolaire 2013-2014.

Les membres de la commission souhaitent que la planification des réunions permette la transmission et l'étude préalable des documents préparatoires : une semaine doit être le minimum.

Les représentants de parents d'élèves souhaitent que le traitement des échanges par mail soit plus efficace (délai trop long à ce jour). L'idéal serait une réponse dans les 15 jours.

Les menus ne sont pas validés par la commission ; la prestation d'un diététicien extérieur permettra de travailler à leur mise en place et validation pour la période. L'information devra être valorisée par la communication autour des travaux et avancées obtenues par la commission. Cela passe par mettre à jour le site.

De même, la communication autour de la restauration doit valoriser certains éléments connus, tels que la présence de produits locaux, la présence de produits issus de l'agriculture bio ou raisonnée, les apports glucidiques ou caloriques...

Au quotidien, le niveau sonore est élevé et reste un inconvénient majeur à la sérénité des usagers pendant le temps de repas. L'organisation actuelle du temps de repas et le manque d'encadrement restent des obstacles majeurs à l'amélioration du climat pendant ce temps de restauration.

Des postes de surveillants supplémentaires ont été ouverts au recrutement par la Fondation (5 temps pleins). Le profil idéal de ces personnels serait d'avoir des compétences sportives ou d'encadrement permettant de proposer des activités complémentaires sur le temps de midi. L'Académie de Police pourra être sollicitée dans cette optique.

Enfin, les espaces du lycée, et particulièrement les espaces extérieurs contraints, ne permettent pas aux élèves de se défouler, ce qui ne contribue pas à apaiser le temps de restauration.

### **Perspectives**

- Dans le cadre de menus « spéciaux », à l'occasion de la semaine du goût par exemple, on peut imaginer que les parents d'élèves puissent être, à travers la commission, force de proposition sur des préparations ou recettes.
- Egalement, on peut aussi étudier la possibilité d'apporter une alternative aux repas composés quotidiennement d'un plat carné.
- Lors de l'AG du 18/06/2014, la question de l'externat a été posée ; le président de la Fondation a précisé que cette éventualité supposait que soient résolues les difficultés d'accès et de sécurité aux abords du lycée. Cette perspective pourra être étudiée à l'avenir.
- L'ouverture d'un kiosque ou d'une sandwicherie, dans le cadre d'un distributeur placé au foyer des lycéens, peut être envisagé dans le cadre d'un projet spécifique ; il devra être porté par les représentants des élèves élus au CVL.
- Au primaire, la question du choix au sein du menu a été soulevée dans les conseils de délégués d'élèves. Ce choix, aujourd'hui possible à partir de la sixième, peut être étendu progressivement à l'Elémentaire (CM2 pour commencer), en observant les temps de passage. L'idée d'ouvrir un choix suppose de veiller aux équilibres proposés à travers la sélection d'aliments offerts.
- Etude de solution pour réduire le niveau sonore dans la salle de restauration.

Fin de la commission à 16h15