



COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION "MENUS" DU 4 NOVEMBRE 2016

Etaient présents :

- C. ORTLIEB, secrétaire général
- J-M. GERARD, chef de cuisine,
- P. MÜLLER, magasinier,
- S. DELEBARRE, assistante d'éducation,
- R. SALESSE-LACROIX, enseignante
- A. LE BESCOND, enseignante,
- B. BOBINEAU, enseignant,
- les élèves de Tle STAV

I. Préambule

C. ORTLIEB ouvre la séance à 9h40.

Il commence par rappeler le contexte de cette commission : il s'agit d'une commission informelle composée d'élèves et d'enseignants volontaires, des personnels de vie scolaire, de l'infirmière, des cuisiniers et du gestionnaire.

Les objectifs de la commission des menus sont:

- Etudier les menus proposés pour la période à venir ;
- Eventuellement proposer des changements sous condition de leur recevabilité tant d'un point de vue diététique que technique ;
- Recevoir les avis et appréciations sur les menus servis au cours de la période précédente de la part des utilisateurs du service ou des agents du service ;
- Obtenir des explications et justifications sur l'équilibre diététique des menus, sur la qualité des produits.

Les membres de la commission s'efforcent dans la mesure de leur possibilité, de tenir compte des propositions des élèves et ce, dans les limites d'un budget et des règles de diététiques.

C. ORTLIEB ajoute que l'élaboration des menus doit répondre à trois catégories de critères :

- financier et comptable,
- hygiénique et diététique,
- humain et matériel,

Par conséquent, tous les types de repas ne sont pas forcément réalisables au service de restauration du lycée de la mer et du littoral.



II. Elaboration des menus

C. ORTLIEB présente rapidement les éléments financiers (frais de pension et demi-pension des élèves) et comptables (marché publique) permettant de définir le budget alloué annuellement à la production des repas. Il précise que les frais de demi-pension sont de 535€/an pour un élève soit un coût de 2,97€ par repas. Il estime que ce ratio est très faible et qu'il très peu probable de trouver un repas complet (entrée + plat + dessert) pour ce coût à l'extérieur de l'établissement.

P. MÜLLER ajoute que ces recettes doivent permettre de nourrir un interne pour maximum 5,50€/jour (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner).

C. ORTLIEB complète sa présentation en disant que la plupart des denrées alimentaires sont achetées en commun avec les collèges et lycées de Charente-Maritime. Ce groupement d'achat vise d'une part à répondre à une obligation légale de réaliser un marché publique, et d'autre part à développer le gain financier.

J-M. GERARD présente ensuite les aspects sanitaires réglementaires (normes HACCP) et diététiques (plan alimentaire) qui doivent guider l'élaboration des menus. Il détaille par ailleurs le plan alimentaire : celui-ci est défini par les diététiciennes de la région Poitou-Charentes et vise à garantir un apport de nutriments suffisants sur quatre semaines. Ainsi, le plan explique les quantités de crudités, cuidités, féculents, légumes et viandes qui doivent être servis chaque jour (midi et soir). Les menus-types reviennent toutes les quatre semaines.

A. LE BESCOND s'interroge cependant sur les disparités qui peuvent exister entre le menu annoncé et les produits réellement servis. **J-M. GERARD** répond que l'équilibre alimentaire doit être garanti sur la semaine : il peut donc être exceptionnellement dérogé au menu prévu pour des raisons de livraison ou d'organisation interne, à condition que le repas initialement prévu soit remplacé au cours de la semaine.

R. SALESSE-LACROIX s'enquiert des moyens humains et matériels nécessaires à la production des repas journaliers. **J-M. GERARD** lui répond en expliquant le matériel disponible et la composition de l'équipe de cuisiniers. **R. SALESSE-LACROIX** s'interroge sur la capacité de l'équipe à cuisiner des produits frais et locaux ou du « fait-maison ». Sur le premier point, **J-M. GERARD** répond que les produits achetés sont prédéterminés à 80% car inscrits au cahier des charges du groupement d'achat alimentaire. Sur le second point, il admet qu'il peut y avoir des disparités qualitatives en fonction du cuisinier responsable de la préparation.

III. Remarques des participants

Les menus proposés en amont par le chef de cuisine pour la période Toussaint-Noël sont présentés à l'assemblée. En l'absence de remarque, ceux-ci sont adoptés en l'état.

A. LE BESCOND note cependant que les salades proposées en libre-service sont souvent trop saucées. Elle demande si la sauce pourrait être mise à disposition des usagers dans un récipient indépendant. **P. MÜLLER** répond par l'affirmative mais pas pour toutes les salades (carottes). De même, **R. SALESSE-LACROIX** demande si la salade verte en libre-service pourrait être variée. **P. MÜLLER** propose alors de faire des mélanges de salade (laitue, batavia, mâche...).



R. SALESSE-LACROIX note un déficit flagrant de communication autour des repas préparés (repas à thème, ambiance du self, affichage du menu, origine de la viande). **J-M. GERARD** répond qu'il sera fait un effort autour de l'affichage, tant au niveau de la ligne de self qu'en amont.

A une remarque d'un élève concernant la quantité de nourriture servie dans l'assiette, **J-M. GERARD** répond que les quantités servies s'appuient sur le GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

B. BOBINEAU s'enquiert de l'avancée des projets initiés l'année-dernière avec les éco-délégués. Concernant les bacs de tri, **C. ORTLIEB** répond que leur mise en place ne sera pas possible tant que la chaîne de la déchetterie ne sera pas modifiée et que le lave-vaisselle ne sera pas changé. Sur les projets de composteur et de poulailler au sein de l'établissement, **J-M. GERARD** dit qu'il prendra contact avec les services compétents de la DDPP afin d'étudier leur faisabilité.

Aucun élève interne ne restant à l'internat le week-end étant présent lors de cette réunion, il n'est pas abordé la question des menus préparés pour le week-end.

Aucun autre point n'étant abordé, la séance est levée à 10h40.