



Poitiers, le 07 octobre 2005

Lycée Camille Guérin
Poitiers

Compte-rendu de la commission restauration du 6 octobre 2005.

Membres présents :

- *M. Lebrun, Proviseur-adjoint*
- *Mme Ferron, Intendance*
- *M. Delavault, Chef de cuisine*
- *Mme Durepaire, Chef des agents*
- *Mme Henri, M. Gouin, Enseignants lycée*
- *Mme Palisse, CPE lycée*
- *M. Palezis, Gestionnaire du collège*
- *M. Gonin, CPE collègue*
- *Mme Ribardière, Enseignante collègue*
- *Mlle Gacioch, Mlle Schneekönig, Elèves du collège*
- *Mme Gilli-Saint-Saëns, Mme Vallée, Représentantes parents d'élèves*

La réunion de la commission restauration du 6 octobre 2005 a permis dans un premier temps, d'établir les modalités de fonctionnement et le calendrier des prochaines commissions, puis dans un second temps de faire un point sur la gestion des flux d'usagers, l'amélioration des locaux, l'équilibre alimentaire et enfin la sensibilisation des élèves au travail des agents, essentiellement au niveau de la plonge.

Pour chacun de ces points, il a été énuméré les améliorations en cours et proposé différentes solutions, en considérant leur faisabilité.

I) Mise en place de la commission restauration et validation du calendrier de réunions:

M. Lebrun, proviseur adjoint représentant le chef d'établissement, a rappelé que la commission se déroulait sur la base du volontariat.

Les prochaines réunions se dérouleront le vendredi 18 novembre 2005, le mardi 17 janvier 2006, et le lundi 20 mars 2006.

Quant aux horaires des réunions, les membres seront invités à déjeuner ensemble au restaurant scolaire, côté élèves lycée et collège (en alternance) à partir de 11h45 et les séances se termineront à 13h30 afin de libérer enseignants et élèves membres de la commission pour les cours de début d'après-midi.

II) Point sur la gestion des flux d'usagers en ce début d'année scolaire :

Les membres de la commission ont soulevé unanimement le problème récurrent de file d'attente trop longue à l'entrée du restaurant scolaire côté lycée. Lycéens et collégiens sont majoritaires en début de service, ils sont rejoints par les étudiants en général à partir de 12h30. Les pics de fréquentation sont aux alentours de 12h30 et 13h00, sachant qu'ils peuvent varier d'un jour à l'autre.

Cependant, les deux représentantes des collégiens ont noté une nette amélioration du flux (côté collège) par rapport à l'année scolaire précédente.

En effet, des efforts sont à noter au niveau de la conception des emplois du temps, dans les deux établissements, afin d'étaler dans le temps les horaires de sortie de cours au moment du déjeuner.

De plus, lycéens et étudiants parviennent à réguler eux-mêmes le flux en passant par la borne collège, en s'intercalant entre les collégiens, ou dès que tous les collégiens ont été servis. Cependant, on constate que les bornes arrivent à saturation avec près de dix passages à la minute par borne. Ce rythme permet d'ailleurs, s'il est constant de 11h45 jusqu'à la fin du service, de clôturer les passages vers 13h20, ce qui est relativement correct en comparaison avec l'horaire de fin de service de l'année précédente.

D'autres solutions ont été évoquées lors de la commission.

Par exemple demander aux élèves libres avant midi d'aller déjeuner le plus tôt possible. Cependant rares sont les élèves dont les cours se terminent avant midi.

Ou encore imposer des horaires de passage, enregistrés sur leur carte de self magnétique, selon leur emploi du temps et les pics de fréquentation au self. A chaque passage en dehors de l'horaire autorisé, la borne émettrait alors un signal particulier qui obligerait l'élève à s'expliquer. Cette solution est difficilement envisageable puisque le temps d'explication bloque le flux. Il est rappelé à cette occasion que seuls sont prioritaires, entre 12h05 et 12h30, les lycéens ne disposant pour déjeuner (du fait de leur emploi du temps de cours) que du créneau 12h-13h.

Finalement les membres de la commission ont convenu que les élèves devaient faire preuve de bon sens, afin de respecter également les horaires de travail des agents en cuisine. Il a d'ailleurs été convenu à ce sujet, de fournir à la vie scolaire prépas une liste des internes ne respectant pas l'heure de fin de service du soir (20h). Seuls les étudiants « collés » sont autorisés à passer au self entre 20h et 20h10 dernier délai.

III) Projet de restructuration du restaurant scolaire :

La commission a évoqué une nouvelle fois les problèmes d'espace et de vétusté du pôle restauration (cuisines + salles de restaurant). En effet, la structure de base doit pouvoir accueillir 1200 personnes, or environ 1700 repas sont actuellement servis.

De plus, l'application de la méthode HACCP rencontre quelques obstacles dus à la conception obsolète des locaux.

Enfin, l'absence de stores aux fenêtres crée un phénomène de serre par temps ensoleillé qui rend la pause-déjeuner désagréable pour les usagers et le travail des agents particulièrement difficile.

La Région n'est pas sans ignorer l'urgence de restructurer le pôle restauration mais elle rappelle l'ampleur financière d'un tel projet qui, s'il est accepté, fera l'objet d'un budget bien spécifique.

Concernant les fenêtres, il a été convenu que le projet de remplacement des stores sera soumis au gestionnaire, M. Alain PEYCLI, pour les questions sécurité et matériaux autorisés en milieu restauration collective, ainsi qu'aux lingères de l'établissement pour l'étude de la faisabilité et de la conception. La commission reste ouverte à toute idée venant de l'extérieur et va également chercher à s'inspirer des autres établissements scolaires.

IV) L'équilibre alimentaire :

Il a été remarqué lors du déjeuner précédant la réunion, que les crudités étaient rares sur la chaîne de distribution à un moment précis du service.

Les représentants de l'équipe cuisine ont rappelé les efforts faits en matière d'équilibre alimentaire, notamment au niveau de la variété des entrées, huit entrées différentes sont proposées chaque midi : crudités, charcuteries, friands, etc.

Donc, afin d'éviter la « pénurie » de crudités à certaines périodes du service, l'équipe cuisine propose de réapprovisionner plus souvent la chaîne à condition que cela soit matériellement possible. Pour le dîner, en plus des entrées, des salades à volonté sont proposées.

A noter également la reconduction du petit-déjeuner offert aux élèves externes et demi-pensionnaires chaque matin entre 7h40 et 8h00 afin de leur éviter d'entamer la journée de cours à jeun pour cause de transport scolaire.

Lors des commissions de restauration précédentes, il avait été proposé un affichage à l'entrée du restaurant scolaire sur l'alimentation équilibrée afin de guider les élèves dans le choix de leur repas. Pour l'instant aucun affichage de ce type n'est visible.

V) Sensibiliser les élèves au travail des agents, notamment en plonge :

L'équipe cuisine a remarqué du laisser aller de la part des usagers du restaurant scolaire côté lycée concernant le rangement fonctionnel de leur plateau avant de laisser celui-ci en plonge.

Un travail de sensibilisation des collégiens a été réalisé en début d'année scolaire, par petits groupes d'élèves, et semble porter ses fruits. La commission propose donc de mener cette action auprès des élèves de seconde dans le cadre des cours de citoyenneté, le projet sera soumis aux enseignants. L'équipe cuisine est également prête à accueillir des petits groupes de parents d'élèves.

En conclusion, la commission s'accorde sur le fait que le restaurant scolaire a dépassé ses capacités maximum en matière d'accueil et de gestion des flux, et note cependant une nette amélioration en comparaison avec l'an dernier.

Dans l'attente d'une restructuration du pôle restauration, l'établissement a toujours mis en place jusqu'à maintenant des améliorations matérielles et continuera en ce sens.

Concernant l'équilibre alimentaire, l'établissement a pris l'initiative de *laisser le choix* aux usagers entre alimentation équilibrée et « alimentation – plaisir », d'où une grande variété de plats proposée. Cette méthode permet d'attirer et de fidéliser les adolescents tout en leur indiquant la voie vers une alimentation équilibrée.

Enfin, la commission pense que le sensibilisation des usagers au travail de l'équipe cuisine relève certes de la responsabilité des élèves mais également de celle des parents et des enseignants. Des projets de visites des locaux devraient voir le jour prochainement.

Compte-rendu établi par Mme Ferron à la demande de M. Lebrun