COMPTE RENDU
COMMISSION DE RESTAURATION

Commission de restauration lycée 23-24-01 du jeudi 12 octobre 2023

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
DUMONTEL Julien	Représentant élèves 2nd A	BAYLOT Charlène	Représentante élèves Term B
DA SILVA Lucas	Représentant élèves 2nd B	MEHDAOUI Méline	Représentant élèves Term C
JOSEPH Etel	Représentant élèves 2nd C	ANDRIANARIJAONA Ilo	Représentant élèves Term D
BERNARD Daphné	Représentante élèves 2nd D	GAILLARD Nathan	Représentant élèves Term STMG
FIEVET Paul	Représentant élèves 2nd E	Mme DIDIER O.	Cheffe de secteur Scolarest
MARQUES Salomée	Représentant élèves 2nd F	Mme ROCHETTE M.	Gérant Scolarest
MOREIRA DE ALMEIDA Vanessa	Représentante élèves 1ère A	Mme ROUSSELOT LE MONTAGNER L.	Représentante APEL
TOLKIEN Dana	Représentante élèves 1ère B	M. SABY E.	Directeur du lycée
BENARD Martin	Représentant élèves 1ère C	Mme GEORGES F.	Responsable de vie scolaire Lycée
BARBET Timothé	Représentant élèves 1ère D	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire/ Assistante service généraux ISC
DE BAGLION Anaïs	Représentante élèves Term A	M. COFFINET S.	Directeur des services ISC

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
DA COSTA Lucas	Représentant élèves 1ère STMG	Mme LEMARCHAND	Représentante APEL
Mme CHAUVET M.	Représentante APEL	M. DUOT JF	Représentant APEL
Mme FERRARIS G	Représentante APEL		

Avant-propos :

La commission de restauration a débuté par la présentation de toutes les personnes. Nous avons, par la suite, détaillé la teneur et le déroulement de ces commissions de restauration aux représentants des élèves. Nous souhaitons la bienvenue aux élèves volontaires et les remercions pour leur implication. La totalité des classes étaient représentées pour cette première commission.

La prestation de restauration au lycée est particulière car elle est composée de **deux modes de restauration bien différents.**

Un self lycée, où les propositions de plats sont validées par une diététicienne.

Depuis la rentrée 2022, une salle de restauration de 95 places assises en intérieur et une terrasse de 24 places ont été créées avec une offre spécifique. 4 menus sont proposés en rapport avec les demandes des années précédentes. Des consommations peuvent également être prises en compléments.

Une cafétéria (également rénovée l'an dernier avec 90 places intérieures et 18 places en terrasse) où les élèves trouveront la plupart des consommations d'un snack traditionnel (panini, cheeseburger, quiche, croque-monsieur, frites, sandwich maison, …) mais aussi des menus.
Une nouvelle carte est également proposée depuis l'an dernier.

Le règlement des consommations se fait au jour le jour pour ces deux sites de restauration.

Remarques sur la prestation self lycéen et cafétéria :

La parole a été donnée à chaque élève malgré le nombre important de participants ; Ceci afin que ceux-ci puissent faire remonter les observations de leurs camarades de classe ou de niveau. Il a été demandé de présenter un point positif, un point négatif et un point d'amélioration en veillant à ce que les observations ne soient pas trop répétitives.

Points positifs	Points négatifs / propositions d'amélioration	Commentaires
	SELF LYCÉE	
Les plats servis sont jugés bons dans l'ensemble au self lycéens.		
	Il y a des soucis réguliers sur la proposition au 3ème service. Des produits manquent. Problème de réassort important.	**La société de restauration va voir ces points très rapidement**
	Les quantités servies sont jugées un peu insuffisantes par les convives.	
	Les horaires de fermetures sont souvent avancés avec notamment une prestation de nettoyage débutée dans la zone de restauration alors que les élèves déjeunent encore.	**La direction va rappeler les horaires des différents services à la société de restauration en insistant sur la qualité d'accueil.**

	Il y a eu plusieurs problèmes au niveau des desserts compris ou non dans les formules notamment par rapport à l'organisation des zones de présentation et de self-service.	**La société de restauration va voir ce point très rapidement pour que ceci ne se reproduise pas.**
	Il manque des brocs d'eau	**En cours**
	L'affichage des menus est à revoir pour que les élèves puissent les consulter plus facilement en amont.	**Nous allons voir pour les faire apparaitre à l'entrée du self lycée et sur les écrans dans les bâtiments.**
Les espaces de restauration et notamment la salle créée pour le self lycéen sont jugés très agréables par beaucoup. Les espaces extérieurs aussi.		
CAFÉTÉRIA		
	Il y a des soucis réguliers sur la proposition au 2ème et 3ème service. Des produits manquent. Problème de réassort important. Parfois même au 1er service.	**La société de restauration va voir ces points très rapidement**
	Les gobelets cartons ne sont plus donnés même pour les élèves prenant des plats pour le déjeuner.	**La direction va voir ce point avec la société de restauration**
	Les élèves souhaiteraient davantage de produits végétariens à la cafétéria.	**Il y a déjà une offre végétarienne à la cafétéria et un menue « veggie » au self lycée tous les jours et nous ne pouvons pas davantage développer cette offre.**
	Les élèves aimeraient que la carte varie de temps en temps avec de nouvelles propositions de sandwichs notamment (thon, hot-dog, …)	**Nous allons voir ceci**
	Des fruits à disposition (gratuits) sont demandés	**Le contexte actuel fait que nous ne pouvons pas répondre favorablement à cette demande.**
	Les frites ne sont plus aussi bonnes que l'an dernier	
	Les recettes de « Pasta Maison » ne sont pas affichées et les élèves ne savent donc pas ce qu'ils peuvent commander.	**La société va traiter ce point rapidement.**
	Le nombre de burger proposé le mercredi n'est pas suffisant	**120 burgers maison sont préparés et il est difficile d'en proposer davantage. A voir.**

Personnels accueillants	Une remarque est cependant faite sur le fait que les personnels au service ne portent pas de charlotte et de gants.	**La société va traiter rapidement ce point et faire un rappel aux personnels sur la tenue obligatoire en service.**
	Les horaires de fermetures sont souvent avancés avec notamment une prestation de nettoyage débutée dans la zone de restauration alors que les élèves déjeunent encore.	**La direction va rappeler les horaires des différents services à la société de restauration en insistant sur la qualité d'accueil.**
	Un four micro-onde supplémentaire est demandé	**Après échanges il s'avère que les fours micro-ondes en place ne sont pas assez puissants et donc que le temps de chauffe est important. Nous allons traiter ce point rapidement.**
	L'affichage des menus et produits proposés sur l'écran n'est pas réaliser.	**L'établissement à créer le fichier et ne comprend pas que l'écran ne soit pas allumé. Ceci va être traité sans délai.**
GÉNÉRAL		
	Les prix ont augmentés par rapport à l'an dernier que ce soit au self lycéen ou à la cafétéria.	**La conjoncture actuelle a entrainé une augmentation des prix très importante au niveau de la restauration collective.** **Nous avons négocié les augmentations au maximum afin de limiter l'impact sur les coûts ; l'augmentation maximum sur un article est de 6% ; certains n'ont pas augmentés. Pour information l'augmentation subie par l'établissement entre septembre 2022 et septembre 2023 est de l'ordre de 12%.**
	Les horaires de fermetures pour la cafétéria et self sont souvent avancés avec notamment une prestation de nettoyage débutée dans la zone de restauration alors que les élèves déjeunent encore.	**La direction va rappeler les horaires des différents services à la société de restauration en insistant sur la qualité d'accueil.**
	Il y a des problèmes de réassorts au 2ème et 3ème service aussi bien au self qu'à la cafétéria (voir au 1er à la cafet)	**La société de restauration prend en compte cette remarque et va traiter ce point avec les personnes présentes sur les sites.**
	Est-il possible d'avoir plus condiments notamment le sel et le poivre mis à disposition mais aussi des sauces.	**Les règlementations en vigueur nous interdisent les condiments. Nous mettons certains d'entre eux en libre- service en fonction des menus proposés mais ne pouvons pas aller**

		à l'encontre des recommandations sur tous les points.
REMARQUES CONCERNANT L'AFFICHAGE		
L'affichage global va faire l'objet d'une étude de la part de la direction en lien avec la société de restauration.		

Pas de remarque particulière de la part de l'association des parents d'élèves.

Mme GEORGES, RVS du Lycée, souligne quant à elle que, malgré certains points nécessitant une évolution en ce début d'année, il est important que les élèves soient bien conscients de la qualité global de la prestation même si certains points sont à améliorer.

La direction de l'établissement a souhaité des prestations de qualité pour l'ensemble des élèves et notamment les lycéens.
En effet, au-delà de l'enjeu nutritionnel consistant à nourrir pour contribuer à la couverture des besoins physiologiques des élèves, la restauration scolaire et ce temps de pause méridienne ont bien d'autres enjeux qu'il nous semble important de souligner : enjeux de santé publique, de citoyenneté, préparation au temps d'apprentissage de l'après-midi, climat scolaire, ….
Ce temps de repas de la pause méridienne doit permettre aux lycéens de couvrir leurs besoins énergétiques mais nous souhaitons qu'il soit aussi un moment de convivialité, de plaisir et d'éducation alimentaire.
Les recherches faites par le CNESCO (Centre national d'Étude des Systèmes SCOlaires) montrent en effet une réelle corrélation entre l'environnement scolaire et les « performances scolaires » mais aussi, et plus précisément que le temps de déjeuner à un réel impact sur la qualité de vie des élèves et sur leurs apprentissages scolaires.
Ces points ont été prépondérants et le seront encore à l'avenir dans les réflexions portées aussi bien sur les évolutions des offres alimentaires et que sur celles des espaces.

En cas de remarques complémentaires, merci de nous les faire remonter à l'adresse mail suivante : gestion@isc-vdb.fr

Vous pouvez également déposer une note manuscrite dans la boite aux lettres du château à l'attention de S. COFFINET, MME MESLIN ou bien de Mme GEORGES ; ou encore venir nous voir directement.

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le <u>mardi 06 février 2024</u> (horaires identiques)

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

M. Stéphane Coffinet
Directeur des services

ISC
Institution du Sacré-Coeur
La Ville du Bois
91620