



Compte rendu de la commission restauration et hébergement du 03 octobre 2023

Équipe de direction

Liliane LYONNAIS, proviseure

Fortunato MEZZAPESA, proviseur adjoint

Mathieu VERNET, adjoint gestionnaire, excusé

Louise KRUG, agent comptable

Représentants des personnels d'enseignement et d'éducation

Sylvie BOLLIET, enseignante

Gaëlle BILLAUD, enseignante

Représentants des personnels administratifs, et techniques

Agnès SEGUELA, secrétaire d'administration

Philippe CABIROU, responsable restauration

Sylvie GAUBERT, excusée

Représentants des élèves du lycée polyvalent du Bugey

Neil BENAVENTE, 1^{ère} G4

Léo ARANGUREN, 1^{ère} G1

Représentants des parents d'élèves

Marie-Odile LETRAY, FCPE,

Anne DOMAYALA, FCPE, excusée

Ordre du jour :

- **Questions diverses.**
- **Présentation et validation des menus des semaines 42 à 51 (octobre à décembre 2023)**
- [Informations & remarques :](#)

Madame Lyonnais, la proviseure remercie tout d'abord les membres de l'assemblée d'être présents à cette 1^{ère} commission de l'année scolaire.

Elle affirme que la rentrée s'est bien passée, que sur certains midis, près de 600 élèves mangent au restaurant scolaire.

2 Selfs sont ouverts depuis la rentrée et maintenant les 4 réfectoires également.

A 12h45 tous les élèves sont passés.

Selon Madame Lyonnais, 2 selfs sont indispensables pour attirer les élèves à la cantine, s'ils attendent trop, ils partent manger à l'extérieur.

Le service intendance remarque que même le vendredi, il y a plus d'élèves.

Au niveau du personnel de restauration, le plongeur arrive mi-octobre.

Pour dépanner, une personne du service général sert les convives au self.

Madame Bolliet trouve qu'effectivement les élèves sont servis rapidement mais à la fin du service, il y a un embouteillage pour poser le plateau, 5 minutes d'attente environ.

Parfois les élèves sont en retard en cours.

Peut-être réorganiser la plonge ?

Car dans d'autres établissements, il y a des casiers où chaque convive dépose son assiette, son bol, son verre ...

Louise Krug affirme qu'avant le système de plonge était différent.

Les travaux datent de 2010 environ.

Sur le tapis roulant, M.Cabirou rappelle que l'on ne peut pas mettre trop de poids, ne pas empiler trop de vaisselle...

Le service intendance rappelle que le prix du repas élèves est à 4.20 € mais qu'il va légèrement augmenter, c'est indispensable vu le coût des denrées et des charges en eau et électricité.

Madame Lyonnais rappelle qu'il y a un fonds social pour aider les familles qui ne peuvent pas financer la cantine.

La région valide l'augmentation des repas. En janvier 2023, l'augmentation était de 7%.

M.Cabirou rappelle que de la vaisselle est à nouveau égarée, soit jetée par des élèves soit aussi cassée au self ou à la plonge ; il serait bon de rappeler que les déchets du plateau doivent être rassemblés dans la grande assiette, ainsi à la poubelle, pas de risque que la vaisselle soit jetée car la grande assiette est plus grande.

Les élèves présents à la commission ne sont pas au courant.

Madame Bolliet pense qu'il s'agit de l'inattention, de la négligence et que les élèves peuvent aussi s'aider des couverts pour jeter les déchets !

Peut-être utiliser des ramequins plus grands pour qu'ils soient moins facilement jetés mais ils paraîtraient vides car sinon il faudrait plus les remplir et cela reviendrait trop cher.

Effectivement, les ramequins ou ravers sont plus petits et peuvent être lâchés des mains.

Nous avons une caméra que l'équipe technique peut visionner en cas de doute.

Le service intendance ajoute que les surveillants ne peuvent pas rester à temps plein chaque midi, près des poubelles, en manque d'effectifs.

Des nouvelles moins réjouissantes subsistent par rapport à l'augmentation des tarifs des denrées. Nous sommes contraints de ne plus proposer certaines catégories de viandes, telles que le lapin, l'agneau, le veau mais également le filet de cabillaud qui a augmenté récemment.

Les viandes proposées : la volaille, les œufs, du porc, des steaks hachés...

Madame Billaud demande d'où proviennent les produits laitiers ; une partie locale comme le yaourt de Gaec Tetaz ou le fromage de la coopérative de Yenne.

Par contre les fruits et les légumes ne sont pas locaux.

Madame Billaud précise que 50% des desserts proposés doivent être des fruits.

L'obligation également d'un repas végétarien proposé 1 fois par semaine à midi.

M.Cabirou parle du plan national de nutrition santé qui est mis en place sur 20 repas.

Madame Bolliet fait remarquer que la salle du fond près du réfectoire n°4 est très appréciée par les enseignants, surtout le fait de manger au calme entre adultes.

- [Présentation et validation des menus des semaines 42 à 51 \(octobre à fin décembre 2023\).](#)

Le service intendance rappelle qu'il y a des alternatives végétariennes la plupart du temps à chaque repas (midi et soir).

Les menus sont présentés et validés après quelques modifications.

La séance est levée à 18 h 30.