



Compte rendu de la commission restauration 20 janvier 2022

LYCEE LA HERDRIE
81 rue Basse Lande
CS 12612
Basse Goulaine
44126 VERTOUCED

Tél 02 51 71 32 03
Fax 02 40 34 10 25
Gestionnaire.0442095n@ac-nantes.fr
Affaire suivie par :
Laurence Gilbert

Personnes présentes :

Mme Gilbert (gestionnaire), M. Lagrâce (responsable restauration), Mme Mallem (intendance), Mme Ewels (intendance), M. Gaudin (enseignant), M. Maugam, M. Carré, M. Moreau, Mme Bouvier, Mme Michenaud, AED, Mme Babonneau (2D), M. Jaunin (2D), Mme Benureau (2F), M. Romeo (2F), Mme Slimani (2I)

Mme Gilbert, gestionnaire, accueille les participants à cette réunion.

Cette réunion étant la 1^{ère} pour la plupart des participants, Mme Gilbert rappelle que les repas servis au lycée (700 par jour en moyenne) sont préparés par l'équipe de cuisiniers du lycée.

Mme Gilbert présente le plan alimentaire qui sert à établir les menus pour les 20 repas à venir. Ce plan permet de fournir un cadre respectant les fréquences alimentaires préconisées par le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Les élèves et les personnels ont été destinataires d'une **enquête** concernant la diététique et les habitudes alimentaires. L'analyse des réponses à cette enquête est jointe au présent compte-rendu.

Déchets :

Mme Gilbert rappelle l'importance de la réservation pour adapter au mieux les quantités préparées (afin de ne pas préparer trop peu et pour éviter de jeter)

Concernant les quantités servies, les élèves sont incités à demander plus ou moins d'accompagnement (selon leur appétit). L'objectif est de limiter les quantités servies non consommées.

Un AED demande comment connaître le poids des déchets et comment informer les élèves. M. Lagrâce répond que les déchets représentent entre 70g et 110g par assiette.

Une AED demande s'il est possible de proposer chaque jour un fruit comme dessert. Si ce fruit est pris à la place du dessert, la gestionnaire n'y voit pas d'inconvénient.

La discussion s'engage ensuite sur des propositions qui n'existent plus : possibilité de proposer du pain coupé au lieu d'un petit pain, suppression du bar à salades et du bar à desserts, suppression de la salade en libre-service, suppression du sel et du poivre, suppression du fromage à la coupe. Toutes ces restrictions sont liées aux conditions sanitaires et seront levées dès que cela sera possible.

Pain : M. Gaudin souligne que les petits pains sont de qualité inégale (mous, croûte qui se défait). M. Lagrâce prendra contact avec son fournisseur.

Eau : 2 distributeurs sont disponibles. Celui qui était dans la grande salle a été déplacé dans la petite salle.

Les élèves remarquent que les mêmes entrées reviennent souvent et que la variété des fruits n'est pas assez grande. M. Gaudin demande si les entrées chaudes ont disparu. M. Lagrâce répond qu'elles sont bien au menu une fois tous les 15 jours.

Mme Gilbert invite les élèves qui souhaitent poser des questions sur le service de restauration, à le faire par mail elyco à son attention.