

Compte-rendu de la Commission des menus

Du 12 janvier 2023

Présents : M SUZAN (adjoint gestionnaire), Mme DJERBI (gestion alimentaire), Mme CHENAVIER (CPE), MM DESLANDES, MOIRET, MALEK (AED), M BRETTE (région), M KOUTSOS (responsable agent), M BENARD (responsable de cuisine), Mme POUCHELE (magasinière), M TRIOLLET (parent d'élève), Mme MEZIANI et M SANDRAZ (infirmier), Mme PUIG et Mme PELLERIN (référente écologie) et 27 élèves dont des élus du CVL.

Les remarques présentées lors de la réunion sont issues d'un retour des élèves internes et demi-pensionnaires.

Ordre du jour :

Point sur le fonctionnement du self,
Questions diverses.

Les repas

- PETIT DEJEUNER

Les élèves demandent des petits déjeuners encore plus variés avec plus de céréales, de fruits, de pain ou de quoi tartiner ... Ils désirent également que les petits déjeuners anglais reprennent les mercredis.

- ⇒ Le responsable cuisine prend note des fruits.
- ⇒ Il proposera un petit-déjeuner anglais 1 fois par mois.

- DEJEUNER

Les élèves qui aimeraient se servir à nouveau, souhaiteraient avoir une réponse uniforme sur cette possibilité. Certains préfèrent avoir d'emblée une bonne quantité au lieu d'aller demander une portion supplémentaire, en passant devant ceux qui font la queue.

Afin d'éviter le gaspillage, d'autres élèves demandent à avoir des portions plus petites.

Certains sportifs sont satisfaits d'avoir fréquemment des pâtes.

Un AED demande s'il est possible d'être averti par écrit de la composition des plats.

Cela n'est pas possible mais les élèves peuvent demander des précisions aux cuisiniers lors du service.

Un débat s'engage sur le menu car en raison des difficultés d'approvisionnements et des restes servis le lendemain, le menu a du mal à être suivi. M Suzan relativise en indiquant, que si le repas est bon et varié, le strict suivi du menu perd de son importance.

- **DINER**

Les élèves indiquent que les plats du soir sont souvent trop secs (pâtes, riz ...). Un effort sera fait sur le suivi de ce qui est conservé en cellule chaude.

- **PLATS VEGETARIENS**

Il est demandé d'avoir à nouveau des plats végétariens que ce soit avec « Meal Canteen » ou «Epicierie Rouge ».

Meal Canteen est une application destinée à la restauration collective afin de réduire le gaspillage alimentaire. Elle repose sur un self virtuel permettant de commander la veille le repas du lendemain. Cela permet de connaître le nombre de commandes et le contenu du plat.

Alors qu'au démarrage, Meal Canteen était offert, ce n'est plus le cas et le coût est très élevé (0.30€/repas).

⇒ D'où l'insistance de deux délégués référents développement durable ainsi que d'autres élèves, pour que Epicierie Rouge soit retenu.

Le responsable de cuisine indique qu'il tente déjà de mettre en place des plats végétariens, une à deux fois par semaine, comme la loi le préconise et essaiera quotidiennement une alternative de protéine végétale à la protéine animale.

Le chargé en restauration de la région dit qu'un à quatre plats végétariens sur 20 doivent être proposés, selon la loi EGAlim.

Les élèves renchérissent sur la fréquence du repas en relevant qu'un minimum n'empêche pas d'en faire plus souvent, surtout qu'il n'y aurait pas de surcoût.

Les éco-délégués présentent les mesures de la loi EGAlim indiquant *l'obligation de proposer une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective d'État, les établissements publics et entreprises publiques nationales au 1er janvier 2023 ; Obligation d'élaborer un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.*

⇒ Le représentant de la région demande à faire remonter ce point aux élus de la région.

Le représentant de la région en profite pour parler de KIKLEO, un outil de réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines via une intelligence artificielle. Une caméra est installée au niveau du convoyeur et grâce à une technologie **3D**, il est possible d'identifier et quantifier la nourriture laissée sur le plateau. Les données sont ensuite agrégées dans un tableau de bord accessible au personnel de cuisine et au directeur de l'établissement.

Internat

Coûts : 9.091€ par jour du lundi au vendredi pour la nuitée et les trois repas.

L'adjoint gestionnaire

Olivier SUZAN

