

**COMMUNIQUÉ RESTAURATION No. 1  
2019**

Destinataires : large diffusion via l'ENT (parents,  
FCPE, personnel...)

Nous sommes soucieux de bien faire notre métier et avons la volonté de nous inscrire dans une démarche Qualité. Cela passe aussi par de la communication.

**Les objectifs de la restauration scolaire :**

Le premier objectif est de nourrir au mieux nos élèves en quantité et qualité, tout en veillant à supprimer certains excès d'apports (lipides ou sucres simples) ou à combler certains déficits (fruits, légumes, produits laitiers, viandes rouges ou poissons).

Soulignons aussi l'objectif primordial de l'éducation au goût et l'ouverture aux autres cultures par le biais des menus à thème.

Enfin, le rôle social de ce lieu de détente convivial est également très important.

**L'environnement du self :**

Le restaurant scolaire accueille les élèves et personnels du collège J. Brel et du lycée des Horizons, soit environ 1 100 repas servis chaque jour, alimentés par 2 chaînes de self sur une plage horaire d'environ 2 heures. Le débit est donc important.

Il convient de souligner la montée en puissance des effectifs liée à la démographie, à notre implantation géographique privilégiée et à la renommée de nos deux établissements scolaires.

L'équipe de cuisine se compose à ce jour de :

- Un responsable
- Trois cuisiniers
- Deux aide-cuisiniers
- Une magasinnière.

**Nos contraintes :**

Les menus sont conditionnés par de nombreux paramètres :

- Contraintes financières (rigueur budgétaire et gestion des stocks, diminution du gaspillage...)
- Contraintes matérielles (équipement en cuisine, vaisselle, lieu de stockage...)
- Contraintes humaines (le personnel et ses compétences, la clientèle et ses exigences)
- Contraintes alimentaires (respect du plan alimentaire prônant l'équilibre, les normes HACCP...)
- Contraintes horaires...

**Les travaux :**

Des travaux d'agrandissement ont commencé en avril 2018. Ils devaient durer environ 1 an et se font en site occupé (c'est-à-dire en présence des élèves).

Cette extension se divise en plusieurs phases. Les deux premières phases sont terminées. L'établissement se trouve dans la 3ème phase. Cette phase consiste à l'agrandissement des salles de restauration et au raccordement de l'ancien au nouveau bâtiment. Pour des raisons techniques, ce raccordement se fera en deux temps (durant les vacances de février - lycée- et de pâques- collège -).

La fin des travaux d'agrandissement sont prévus pour fin juin 2019.

L'objectif est d'offrir de meilleures conditions d'accueil et de travail en portant la capacité de production à un nombre de repas de 1 700/jour et la mise en place d'une seconde chaîne de self côté lycée. De plus, il est prévu d'implanter des « salade-bars » dans les deux espaces de restauration du lycée et du collège.

#### **La qualité de l'assiette :**

- La plupart des plats sont confectionnés sur place, 70 % d'entre eux étant « faits maison ».
  - 70 % de frais (viande, légumes...)
  - Produits locaux : 30 %.
- Les produits locaux sont achetés pour moitié directement au producteur et, pour l'autre moitié, à des intermédiaires.
- Nous aimerions en proposer davantage mais les fournisseurs sont demandeurs d'échéanciers de quantités que nous ne pouvons pas garantir ; de plus, les normes sanitaires imposent une livraison en véhicule réfrigéré et tous n'ont pas les moyens d'investir.
- Bio : 5 % (laitages et fromage sec) ; il est difficile de s'approvisionner en bio compte tenu des volumes demandés.

#### **Comportement des demi-pensionnaires :**

Certains déplorent ne pas avoir assez dans l'assiette (problème de quantités).

Toutefois, rares sont ceux qui prennent un menu complet (4 sur 10 seulement).

Un questionnaire est en cours de rédaction afin de définir les attentes des convives. Il sera prochainement disponible sur les espaces numériques de travail.

Lors de la dernière concertation avec la FCPE, il a été remonté que les lycéens trouvaient les aliments sans saveur, les quantités étaient insuffisantes. De plus, il a été demandé à l'établissement que les élèves puissent prendre seulement le plat de viande ou de légumes afin de limiter le gaspillage. L'équipe de direction a refusé cette demande, car l'équilibre du repas est conçu globalement, en prenant en compte l'entrée, le plat chaud, le laitage et le dessert. Enlever un ou deux éléments déséquilibre complètement le repas.

#### **Le prix du repas :**

**Il est facturé 3.36 € à l'élève.**

Sur ce montant, les pourcentages suivants sont obligatoirement prélevés :

- 22.5 % reversés à la collectivité territoriale (la Région Auvergne-Rhône-Alpes)
- 18,0 % reversés à titre de charges communes (électricité, eau, chauffage)
- 1.25 % reversés aux fonds communs du service Hébergement (ce fonds, qui permet de couvrir un évènement accidentel du service de restauration et d'hébergement d'un établissement, ainsi que, le cas échéant, toute dépense nécessaire à la continuité de ce service, est alimenté par un prélèvement sur le prix des repas acquittés par les familles).

Soit un total de 41.75 % de 3.36 € = 1.40 € de prélèvements.

**Coût net de l'assiette (denrées alimentaires) : 3.36 € moins 1.40 € = 1.96€ !**

### **Les nouveautés de la rentrée 2019**

#### **CONTROLE D'ACCES AU RESTAURANT SCOLAIRE**

a) Le contrôle d'accès au restaurant scolaire se fait par un système de biométrie qui a reçu l'accord de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Ce système consiste en la reconnaissance informatique du contour de la main de l'élève qui permet d'identifier le demi-pensionnaire et de l'autoriser, s'il est en règle, à prendre un plateau de self-service.

Il ne s'agit aucunement de la prise d'empreintes digitales qui est interdite par la CNIL.

b) Toutefois, en complément de ce système, est prévu un lecteur de cartes magnétiques, avec les mêmes fonctionnalités, pour les familles qui refusent la biométrie.

Cette carte doit être achetée à prix coûtant, et remplacée au même prix en cas de perte ou de détérioration.

Un demi-pensionnaire, ayant oublié ou perdu sa carte ou présentant une carte détériorée risquant d'abîmer le lecteur, se verra refuser l'accès au restaurant scolaire.

La biométrie apparaît donc comme une solution beaucoup plus pratique pour l'élève.

#### **PAIEMENT AU REPAS REEL ET NON AU FORFAIT**

L'élève, inscrit demi-pensionnaire, doit au préalable faire enregistrer le contour de sa main, associé à un code confidentiel ou acheter une carte magnétique.

Ensuite, il achète en avance un nombre de repas, en général une vingtaine, en indiquant les jours de la semaine où il viendra manger en fonction de son emploi du temps [cela pour permettre de gérer au mieux les effectifs quotidiens de rationnaires].

A chaque fois qu'il passera au contrôle d'accès du restaurant scolaire [par biométrie ou par carte magnétique] son compte de repas déjà achetés sera débité du repas pris. Il devra par la suite et suffisamment à temps réapprovisionner son compte par l'achat de nouveaux repas, sinon il sera refusé au restaurant scolaire.

Il est aussi donné la possibilité aux élèves de se désinscrire d'un repas (« dé-réservation »).

La fiche d'inscription à la demi-pension précise les formalités à accomplir, le coût du repas et de la carte magnétique

#### **REGLEMENT DES REPAS**

Différents modes de paiement sont en cours d'étude.

#### **PRIX DU REPAS A COMPTER DE SEPTEMBRE 2019**

Le prix du repas sera de 4.09 €.

A bientôt avec un prochain communiqué !