

COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION du 29 mai 2026

Étaient présents à la commission restauration :

- DE LE VALLEE Alexandra
- GODBERT CAMUS Emilie
- PEIRO Cédric
- PETITJEAN Damien
- PARRIAUX Isabelle
- SAGAN Julie
- SMIRNOFF Delphine
- LANDILLON Virginie
- GAY Virginie
- MARQUET Eliot
- ANDREOTTI DUFOUR Zélie

Ordre du jour : Point général sur l'alimentation pour l'année 2025-2026

Nous n'avons, cette fois-ci aucun menu à valider car des menus « stock », « surprise du chef » seront proposés jusqu'à la fin de l'année scolaire. L'objectif étant de n'avoir plus rien dans les congélateurs pendant la période des grandes vacances afin d'éviter le gaspillage.

Monsieur PETITJEAN propose aux membres de la commission de nommer des choses positives et des points à améliorer au sein du service de restauration. Voici les points qui ont été évoqués :

Points positifs :

- Commission Restauration :
 - L'équipe de la commission restauration a été efficace et assidue tout au long de l'année
 - La régularité des commissions
 - L'information donnée aux élèves via le classeur avec les comptes rendus de la commission restauration
 - La commission restauration est diversifiée (élèves, professeurs, personnel administratif)
- Menus :
 - Le « fait maison » de la cantine est très apprécié
 - La participation des parents producteurs à la fourniture de produits locaux à la cantine

- Les sauces diversifiées sont appréciées
- Les différents pains sont aimés par les élèves
- La variété des plats proposés
- Les menus à thèmes proposés
- Les petits déjeuners variés
- Les produits qualitatifs mis en avant (label rouge, bio, HVE...)
- Le fromage blanc fabriqué au lycée
- La proposition de fruits à chaque repas en supplément du dessert
- L'effort sur les produits locaux et frais

➤ **Egalim :**

- Le gaspillage en baisse
- La réduction du plastique (gros seau de confiture plutôt que des petites barquettes, le sucre dans un bocal)
- La communication team anti gaspi sur la télévision à l'accueil
- La prise en compte des avis des élèves pour les menus à thème via pronote
- Le cahier de suggestion qui a évolué et qui est souvent utilisé

➤ **Autres :**

- La bonne humeur des agents du service restauration

Points à améliorer :

➤ **Menus :**

- Produits de la Halle à intégrer à la distribution
- Amélioration de la qualité avec une matière première qualitative (Egalim)
- Quantité des aliments distribués (difficile de trouver le juste milieu)
- Moins de légumes verts
- Proposer plus de produits bio, locaux
- Ajouter des desserts maison
- Menu végétarien

➤ **Communication :**

- L'information des usagers (consommation des produits de parents producteurs pas assez mise en avant)
- Accentuer Egalim
- Communication à améliorer concernant les parents producteurs
- Communiquer sur l'intérêt nutritionnel du végétarien

➤ **Autres :**

- Essayer de réfléchir au fait que des élèves viennent en cuisine
- Trop d'attente pour aller manger (à cause des horaires)
- Limiter l'introduction des produits transformés comme des chips par exemple dans le lycée via l'ALESA ou à titre personnel

Résultats Challenge anti gaspi :

Pour rappel, le challenge anti gaspi nécessitait que le gaspillage soit inférieur à 49g sur les repas du midi et du soir pour la semaine du 4 au 7 mai 2026 et pouvait permettre aux élèves d'avoir carte blanche pour la composition d'un repas. Ce challenge n'a pas été réussi. En effet, le 05/05/26 la tartiflette végétarienne du midi a occasionné 62g de gaspillage.

Nous verrons pour le proposer sur 2 périodes pour l'année scolaire 2026/2027.

Monsieur PETITJEEAN rappelle quelques chiffres sur le gaspillage alimentaire de l'année :

- Gaspillage maximum : 147g par personne le 18/12/25 pour le repas de Noël
- Gaspillage minimum : 6 g par personne le 06/02/26 (steak frites)
- La moyenne du gaspillage est de 51g par personne
- Le gaspillage du pain est de 107.5 kg

Damien PETITJEAN nous informe que pour l'année scolaire 2025-2026, le code couleur de la team anti gaspi se décomposait comme suit :

- Entre 0 et 59g : Vert
- Entre 60 et 89g : Jaune
- Supérieur à 90g : Rouge

L'année prochaine en 2026/2027, nous voudrions baisser les seuils :

- Entre 0 et 49g : Vert
- Entre 50 et 69g : Jaune
- Supérieur à 70g : Rouge

Bilan Egalim :

Du 01/09/2025 au 28/05/26 :

- Local : 33.7% (68 933.28€)
- Bio : 15% (30 630.24€)
- Bio + local : 3.8% (7 775.27€)
- Egalim : 7.4% (714.42€)

Les actions mises en place au service de restauration :

- Le vote des menus à thème via pronote
- Les viennoiseries proposées les vendredis matin avant les vacances
- La confection de produits à la Halle agroalimentaire et proposés à la restauration
- La mise à disposition des céréales tous les matins
- Les petits déjeuners du monde
- La mise en place du fromage à la coupe
- 1 dessert maison toutes les semaines
- L'introduction des poulets de l'exploitation
- L'introduction des produits venant des parents producteurs
- La réduction des portions servies
- Le suivi du gaspillage alimentaire (pesée le midi et le soir et pesée du gaspillage de pain) pour pouvoir analyser quels menus sont plus ou moins appréciés
- La mise en place des fruits en supplément du dessert
- La réduction des plastiques
- Les différentes variétés de pain

Il est rappelé par Monsieur PETITJEAN que cette année il y a eu 5 commissions menus et 3 commissions restauration.

Projection Année 2026/2027

Des desserts type chocolat liégeois ou crèmes dessert seront proposés pour varier des yaourts déjà distribués à la cantine.

Des desserts à base de fruits seront élaborés comme des pommes au four ou des poires au chocolat par exemple. Une salade de fruits sera de nouveau proposée aux élèves.

Nous continuerons de développer les aliments variés au petit déjeuner tels que le pain brioché, les biscottes, les fruits secs et le fromage blanc.

Nous essaierons de proposer des fruits à la récré à 16h30 (la méthode de distribution est en cours de réflexion, il faudra choisir entre proposé les fruits gratuits à l'Alesa ou demander à la vie scolaire de les distribuer. Eliot MARQUET nous soumet l'idée qu'il serait peut-être bien de les mettre en libre-service dans une caisse à l'entrée de l'Alesa.

Cédric PEIRO nous indique qu'il introduit de plus en plus de produits bio dans les menus proposés.

Depuis le 23 mars 2026, nous prenons en considération le gaspillage en production (gâchis épluchures, gâchis préparation).

Le travail en lien avec les producteurs locaux est poursuivi.

Nous introduisons les terrines et rillettes de l'exploitation en entrée à la cantine.

Nous allons accentuer la communication sur le travail réalisé sur l'alimentation (informations via le site de l'EPLFPA, réseaux sociaux...). Nous mettrons en place une communication dédiée sur l'alimentation (nous allons créer une page sur le site internet de l'EPLFPA).

Nous allons convoquer une réunion de promotion de l'établissement (fin Août 2026 ou aux vacances de la Toussaint avec les producteurs locaux (40 km autour du lycée)). On invitera les producteurs locaux, on leur expliquera comment on travaille. Nous aimerions faire les portraits des producteurs locaux et les diffuser sur la télévision de l'accueil.

Quelques dates d'actions qui se dérouleront en 2026-2027 :

Du 18/09/2026 au 08/10/2026 : Semaine européenne du développement durable.

Le 16/10/26 : Journée mondiale de l'alimentation où on pourra proposer un « menu du monde » ou une exposition

Du 10/02/27 au 15/02/27 : Semaine des légumineuses

Le 28/04/27 : Journée mondiale de la santé et de la sécurité

Le 06/05/27 : Journée internationale sans régime (nous pourrions faire une action avec des partenaires extérieurs)

Il y a un projet restauration collective auquel nous aimerions participer (La grande tablée).

Lors de cette commission, Virginie LANDILLON nous a fait un point sur la situation concernant le Projet Alimentation et Territoire.

Échanges divers :

Il a été proposé de refaire les plats des menus qui ont dépassé 70 g et 90 g de gaspillage alimentaire.

Damien PETITJEAN propose d'essayer d'introduire des légumineuses plus souvent dans les menus (exemple : salade de légumineuses en entrée).

Madame GODBERT CAMUS nous fait part d'une expérience qu'elle a vécu dans un autre établissement où il y avait un système de vote avec des jetons afin que les élèves puissent dire s'ils avaient bien aimé le menu, s'ils avaient tout mangé ou s'ils n'avaient pas du tout aimé.

Madame GODBERT CAMUS nous indique qu'elle a noté de gros changements à la cantine avec l'arrivée de Cédric PEIRO et qu'elle aimerait bien faire des projets entre l'établissement où elle travaille le lycée Jean Moulin à Châlons en Champagne et notre établissement.

Julie SAGAN propose que certaines appellations soient changées (exemple purée de pois cassés).

Cédric PEIRO nous informe que l'an prochain, il précisera les recettes des sautés de poulet, sautés de dinde, sautés de porc dans les menus.

Il indique également que les menus de l'année 2026-2027 seront élaborés en lien avec l'équipe de cuisine.

Damien PETITJEAN nous rappelle que l'an prochain, les convocations aux commissions menus et restauration pour les élèves concernés seront notés dans leurs emplois du temps.

La première commission de l'année 2026-2027 aura lieu la deuxième semaine de septembre 2026.

Somme-Vesle, le 11 juin 2026,

La Directrice de l'EPLEFPA

Alexandra DE LE VALLEE



La secrétaire de la Commission Restauration

Virginie GAY