

COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION du 13 février 2026

Étaient présents à la commission restauration :

- GODBERT CAMUS Emilie
- LANDILLON Virginie
- PEIRO Cédric
- PETITJEAN Damien
- SAGAN Julie
- SMIRNOFF Delphine
- MARQUET Eliot
- MOREAU Béatrice
- RICARDE Myriam
- COSTA Louise
- PARRIAUX Isabelle
- GAY Virginie

Menu 02 au 06 mars 2026 :

- Les aiguillettes de poulet pané du mercredi 4 mars 2026 du midi sont inversées avec le rôti de porc du mercredi soir.
- Il est rappelé que tous les jeudis midi des desserts fabriqués maison et les mercredis soir des pâtisseries sont proposés aux élèves.
- Concernant le menu à thème asiatique, Eliot et Louise, les élèves indiquent que c'était très bon et que ce fut très apprécié par les élèves.
- Remarque de Cédric PEIRO, le bouillon sera retravaillé.

Menu du 09 au 13 mars 2026 :

- Les brocolis du mercredi 11 mars 2026 seront remplacés par des petits pois carotte.

Semaine du 23 au 27 mars 2026 :

- Le vendredi 27 mars 2026, l'omelette sera remplacée par des légumes couscous.
- Le menu à thème sera Mexicain. Les élèves présents demandent s'il est possible d'avoir des wraps plus grands que ceux qui ont été proposés la dernière fois pour faire des fajitas. Il y aura 2 plats proposés sur Pronote et soumis aux votes des élèves. La deuxième recette sera proposée par Cédric PEIRO.

- Monsieur PETITJEAN indique qu'à chaque fois que nous proposons un menu à thème, le même jour nous proposerons des œufs brouillés, de la charcuterie et du fromage au petit déjeuner.

Concernant le gaspillage alimentaire, la campagne est en cours sur le sujet.

Nous avons mis en place la pesée du gaspillage alimentaire quotidiennement depuis le 23 septembre 2025.

Le plus gros gâchis mesuré depuis septembre 2025 est de 147g/personne, il concerne la journée du repas de Noël, le 18 décembre 2025. Cédric indique que l'an prochain les entrées proposées seront servies à l'assiette et ne seront pas préparées à l'avance.

Le gaspillage minimum est de 6g par personne le 6 février 2026.

La moyenne du gaspillage alimentaire est de 57g par personne et le gaspillage total de pain depuis le 23 septembre 2025 est de 62 kg (soit 248 baguettes de 250g sur 116 jours ouvrés).

Suite à cette expérience, le service de restauration travaille à une petite réduction des portions et propose aux élèves de venir se resservir (uniquement des aliments d'accompagnement) s'ils en ressentent le besoin.

Louise et Eliot nous disent que les pains spéciaux qui sont proposés le midi sont bons, Cédric PEIRO augmentera les quantités petit à petit. Il est tout de même indiqué que le gâchis de pain reste important le midi (environ 9 kg par semaine).

Damien PETITJEAN propose la mise en place d'un défi, si les élèves gâchent moins de 49g/personne consécutifs sur une semaine entière, les élèves présents à la commission auront carte blanche pour proposer un repas de leur choix de l'entrée au dessert. Une campagne d'information sera lancée sur le sujet afin que les autres élèves apportent leurs idées. Monsieur PETITJEAN indique aux élèves présents qu'ils peuvent voir avec les CPE pour créer une affiche d'information à diffuser.

Concernant la loi EGALIM, nous sommes soumis à la loi et nous devons respecter les quantités de produits locaux et bio proposés à la cantine. En interne, nous nous sommes fixé un objectif de 46% de produits locaux et bio, ce qui constituera une aide d'en moyenne 5000€ de la part de la région.

Nous avons également sollicité France Agrimer pour bénéficier d'aides pour la proposition de fruits, de légumes et de produits laitiers.

Point projet alimentation et territoire (Madame LANDILLON)

Il y a des avancées sur le jardin pédagogique qui sont évoquées avec Madame PARRIAUX et qui devraient être réalisées durant la semaine n°8 en fonction de la météo.

Les secondes générales et technologiques ainsi que le club j'aime ma planète sont mis à contribution.

Le gouvernement a publié la SNANC (stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat pour 2025/2030) cette semaine (semaine n°7).

L'exposition Egalim a été faite l'an dernier et le projet est parti en itinérance dans le collège Louis Grignon de Fagnières.

Madame Pauline MINON travaille sur le projet EPA2 sur la ruralité, une journée y sera consacrée le 19 mai 2026.

Une journée de la pomme a été réalisée avec l'école de Courtisols en octobre 2025, une journée sur le pain est prévue en juillet 2026 et l'école de Courtisols souhaite renouveler l'expérience.

Madame LANDILLON souhaiterait faire venir d'autres élèves d'autres établissements.

On bénéficie de 2 appels à manifestation d'intérêt (A.M.I) :

Le premier appel à manifestation d'intérêt étant un échange avec un facilitateur de sourcing local (listing fournisseurs locaux) qui a été mis en place depuis le 4 février avec Cédric PEIRO.

Concernant la gestion des déchets, on se pose la question de savoir comment valoriser nos déchets et augmenter la capacité de notre composteur.

Le diagnostic du gaspillage alimentaire auprès des familles est mis en standby, Madame LANDILLON va essayer de le proposer auprès des agents.

Concernant l'utilisation des outils de la Halle, pour l'instant les machines ne sont utilisées que pour la partie pédagogique, il serait intéressant de les proposer à des acteurs locaux ou à des particuliers pour de la transformation de fruits en jus ou en confiture même si l'utilisation restera encadrée par un membre du lycée, il faudra faire de la gestion de planning et de dédier une ou plusieurs personnes à cet accompagnement. Les tarifs de cette prestation seront délibérés lors d'un conseil d'administration. Si on fait une moyenne, la halle est utilisée 1 jour et demi sur une semaine.

Le deuxième appel à manifestation d'intérêt est que nous bénéficions toujours du projet ACCOLADDE, l'orientation du projet sera plutôt axée sur notre visibilité et notre rôle sur le territoire. Certains membres de la commission seront sollicités.

La commission du 20/03/26 sera avancée au 19/03/26 à 13h30 et nous partagerons un repas à la commission élargie du 29/05/26.

Somme-Vesle, le 2 Mars 2026,

La Directrice de l'EPLFPA

Alexandra DE LE VALLEE



La secrétaire de la Commission Restauration

Virginie GAY