

Une réunion sous tension.

Le saviez-vous ?

Savez-vous où sont décidés les menus que vous mangez à la restauration scolaire du lycée ? A la commission des menus ! Chaque trimestre, une réunion ouverte à tous rassemble notre intendant (Monsieur finances), Monsieur Douté, les responsables de la cantine, mesdames Guyot et Bouzabia... tous ceux qui veulent participer, élèves, parents d'élèves, enseignants... La date de la prochaine réunion paraîtra dans la Tribune de la Doller, journal interne au lycée que vos parents reçoivent via scolastance.

Une parente d'élève en colère.

En ce 18 octobre 2011, cinq élèves sont venus, un enseignant et une parente d'élève. Cette dernière n'est pas contente et veut faire entendre sa voix :

« Six fruits et légumes par jour, vous en faites quoi ? ».

Nos deux représentantes de la restauration scolaire répondent *« vous avez raison, mais quand les élèves ont le choix entre un fruit et un autre dessert, ils choisissent majoritairement l'autre dessert, nous proposons des fruits mais ils n'ont que peu de succès. »*

« Ma fille est allergique à certains éléments contenus dans les aliments. Elle doit manger de préférence les fruits pour éviter tout risque. »

Cela, il faut nous le dire, quelques élèves se trouvent dans ce cas et les parents nous ont mis au courant. Systématiquement nous nous adaptons à ces problèmes.

La tension est vive. La Maman est soucieuse pour son enfant qui se plaint de la cantine et nos deux représentantes de la cantine connaissent leur métier.

« Pourquoi ne proposez-vous pas deux plats, plutôt qu'un seul ? »



« Le problème est le même que pour les fruits, entre pâtes et légumes, les élèves choisissent les pâtes, nous aurions un affreux gaspillage. De plus nous l'avons déjà essayé il y a des années et cela n'a pas fonctionné. Aujourd'hui avec 600 repas servis par jour, nous n'aurions pas assez de personnels, d'espace pour proposer deux plats et cela ferait exploser les prix du repas »

Et le bio dans tout cela ?

La mère se radoucit au fur et à mesure puis se tourne vers notre intendant. **« vous engagez-vous à privilégier les produits bios, les producteurs locaux ? »**

Réponse de notre responsable de la cuisine Anne-Marie Guyot : *« nous le faisons en partie, toutes nos pommes viennent d'un producteur local qui produit bio mais le produit bio coûte très cher. Nous proposons quelques fois des repas entièrement bio et cela nous coûte 40% plus cher !!! Les parents sont-ils prêts à payer la différence ? »*

Monsieur Douté complète la réponse : *« nous sommes tous pour le bio mais la loi nous impose des contraintes. Au-delà d'une certaine somme, nous devons faire jouer la concurrence (appel d'offres, publicité, minimum trois devis) et les entreprises bios ne sont pas concurrentielles ».*

Monsieur Douté fait une proposition qui semble satisfaire en partie notre mère en colère qui ne l'est de moins de moins : *« demandons aux élèves d'élaborer eux-mêmes un menu régulièrement, chaque classe pourra à tour de rôle, dans une rencontre avec le personnel de la restauration scolaire construire son propre ».*

La sonnerie retentit, les élèves s'en vont prendre leur bus et la réunion se termine peu à peu. J'ai eu le sentiment que cette réunion fut constructive, que des choses se sont dites et que des solutions ont été trouvées.

Christophe Drousseau.