



UNETP LAB

JEUDI 2 mars 2023

17.00 - 18.30

ANIMATEURS

- Emmanuel Ferron et Eric Hans, Administrateurs
- Aline Gaté, chef d'établissement du lycée St Joseph à Deauville (14)
- Ludovic Calvez, Superviseur de la restauration au lycée Saint Joseph à Lamballe (22)

NOMBRE DE PARTICIPANTS

- 22

RAPPEL DES PRINCIPES DE NOTRE TEMPS DE TRAVAIL

- Un temps et un espace partagés où la parole est libre
- Approche coopérative et mutualiste
- Des apports spécifiques aux différents points abordés sont faits
- Chacun fait l'effort d'apporter une expérience ou une idée

THEME NUMERO 10 :

**La gestion autonome de la restauration collective
est-elle une utopie au 21^{ème} siècle ?**

en présence d'une personne ressource en cuisine autonome

- Quelles sont vos expériences réussies ou difficiles ?
- Au-delà de la personne du chef de cuisine, quels sont les enjeux de la restauration autonome sur la qualité et la loi EGALIM ? Est-ce que cela apprend à mieux manger aux jeunes ?
- Comment permettre à l'équipe de cuisine la mise en œuvre du projet éducatif de l'établissement ?
- Quels avantages à externaliser ?

AXES TRAITÉS :

Introduction

La restauration est un poste important pour les établissements.

Dans certains établissements les repas servis représentent à peine 1/3 des élèves.

Dans un contexte d'augmentation des aliments de 15% cette année, pouvons-nous apprendre à nos jeunes à mieux manger ?

Quelles sont vos expériences réussies ou difficiles ?

En centre-ville, les lycéens vont manger à l'extérieur en street-food.

L'option micro-ondes fait que les petits budgets sont de plus en plus nombreux à apporter leur panier-repas. Ne pas oublier que lorsque les jeunes apportent leurs repas des règles sanitaires sont à respecter.

Les petits établissements qui ont un faible effectif rationnaire ont tout intérêt à se regrouper pour une offre collective plus qualitative. Les normes sanitaires, notamment le maintien au froid du repas apporté, sont contraignantes.

Difficile avec la restauration lorsqu'il faut dératiser → faire appel à une société de dératisation. De plus, composter sur place en augmente le risque → il existe des pré-composteur totalement carénés qui se posent sur une dalle de béton ce qui limite les risques. Le compostage peut être externalisé.

Donner le choix aux élèves entre plusieurs formules, faisant varier le nombre de composants, ne semble pas très convaincant. Le choix génère du surcoût et de la frustration.

Il est difficile de connaître les attentes des familles. Pour la plupart il pourrait s'agir tout de même d'avoir les prix les plus bas et une quantité suffisante avec, si possible, du qualitatif.

Il est constaté que l'équipe est souvent frustrée quand il y a des sociétés de restauration de par leur mercurial et des propositions souvent minimalistes faites.

Présentation du [Croq'Jo \(lycée Saint Joseph à Lamballe, 22\)](#) par Ludovic Calvez, superviseur de la restauration

Un concept qui convient bien. En 2014, l'établissement s'est séparé de la société prestataire externe qui n'apporte plus assez d'éléments. Le gain financier a permis de garder la même qualité et même de faire évoluer la restauration via les producteurs locaux et la diversité des fournisseurs.

Les partenaires ont apporté des plus. Le premier axe fut d'avoir un groupement d'achat pour obtenir des tarifs intéressants sur le marché local. Ce marché fournit un mercurial sur la plupart des produits frais. Il n'est pas fermé et permet d'avoir des fournisseurs extérieurs, notamment des parents d'élèves. Les analyses qui doivent être faites en auto-contrôle sont faites avec un laboratoire local.

La direction a su donner ses lignes de conduite quant aux types de produits et de qualité souhaités. Le chef d'établissement estime que la satisfaction des convives contribue à la fidélisation des familles autour des avantages de cette autonomie. Cette démarche a fait de la restauration un point central du projet éducatif de l'établissement.

L'expérience [Bleu-Blanc-Cœur](#) montre aux élèves que ce qui est acheté leur donne l'image de la qualité. Cela leur fait découvrir l'attention portée à ce que l'on mange.

Un travail de fond est conduit avec les éco-délégués ce qui contribue à la logique du tri. Ces éco-délégués sont d'autant plus partie prenante dans la lutte contre le gaspillage. L'expérience va de pair avec un « féculent-bar » où chacun se sert selon son appétit. Le gaspillage en a été limité d'autant plus. D'une manière générale, les élèves sont désormais plus partie prenante. Par exemple, lorsqu'il y a une animation, ils la préparent et l'agrémentent.

Une solution de compost a été mise en place avec un pré-composteur. La matière se dégrade durant deux mois sur place sans aller à la poubelle.

Dans ce contexte, ce n'est pas une société qui apporte ses pratiques mais **c'est la communauté éducative qui fait évoluer les pratiques en proposant des solutions à tester.**

La cuisine du lycée est devenue cuisine centrale (un numéro d'agrément est attribué) et livre pour l'école et le collège. 1100 couverts sont servis chaque jour. Dès lors, le chef est devenu superviseur pour les établissements catholiques de la ville. Sur chaque lieu servi il y a des chefs gérants. Cela fait six cuisiniers le matin, deux personnes s'ajoutent pour le service et la plonge. L'agrément de cuisine centrale a été donné pour 300 couverts extérieurs sur un total de 1100 repas servis, ce qui fait à peu près un tiers.

Pour la gestion des absences, il est fait appel à des sociétés d'intérim. C'est un souci majeur mais que l'on rencontre également en « restauration privé ». Il y a tout de même une base

stable de personnel s En cas d'absences, il faut se réorganiser, ce qui n'est effectivement pas toujours simple.

Le Plan de Mesures Sanitaires (PMS), obligatoire, a été élaboré avec l'aide d'un laboratoire. Comme toute cuisine, sont concernées les procédures et la gestion des risques au niveau de l'hygiène ainsi que la livraison.

Dès la première année, en 2014, l'établissement a été bénéficiaire. Lorsque les prix facturés augmentent, les familles ne se plaignent pas car la qualité est là. Environ 53 % des produits proposés sont d'origine locale et/ou bio (au primaire la base est de 60 %). La satisfaction a grandement évolué. Le service aux établissements se fait en liaison chaude pour garder la meilleure qualité. Tout est fait au jour le jour, pas de préparation de la veille.

Il faut préciser que Saint-Joseph Lamballe n'a pas d'internat. Cela fait une charge en moins. Au lycée, il y a une multitude d'entrées au choix, 4 plats (dont un végétarien) et 4 desserts. Au primaire, il n'y a pas de choix (entrée, plat et dessert uniques). Les entrées et les desserts sont les mêmes pour tous les établissements. Cette stratégie limite l'embauche de cuisiniers.

En outre, d'une part, l'équipe a un rôle éducatif, ce qu'elle apprécie beaucoup. D'autre part, une éducation est apportée aux jeunes.

La gestion de la restauration est faite au plus près des besoins, cela demande du temps et des efforts mais l'impact est positif et constructif.

Il n'y a pas de quotient familial mais il y a des aides si les familles en font la demande (5 % maximum).

Les gens s'habituent au luxe et parfois en demandent un peu plus, plus particulièrement les adultes.

Au-delà de la personne du chef de cuisine, quels sont les enjeux de la restauration autonome sur la qualité et la loi EGALIM ? Est-ce que cela apprend à mieux manger aux jeunes ?

Comment permettre à l'équipe de cuisine la mise en œuvre du projet éducatif de l'établissement ?

Un plan alimentaire a été fait avec une diététicienne à partir duquel les menus sont établis. L'aspect RH est important.

Un des principaux enjeux est le niveau social afin que les salariés se sentent plus considérés et impliqués dans l'établissement. Cela les sécurise aussi pour la stabilité de leur présence. Il faut donc prendre soin de son personnel. Il faut y travailler tous les jours et être présent en cas de souci entre deux personnels.

Avec la mise en place d'un superviseur les responsabilités de chacun ont évolué.

Le superviseur établit les menus, effectue les achats, gère les stocks sur le site du lycée.

Les chefs des structures s'occupent des menus.

Chacun a un rôle au niveau de la production (responsable au niveau des entrées, plats, desserts).

Toutes les personnes sont informées des allergies et sont formés.

Les personnels sont fiers d'avoir une gestion autonome et d'apprendre aux élèves à mieux manger et à manger en fonction de leurs besoins.

C'est un projet global qui permet à l'établissement d'aller de l'avant.

Quels avantages à externaliser ?

Acheter un service ne semble pas toujours plus onéreux et, surtout, ce sont des soucis en moins pour pallier les différents problèmes. En effet, une société spécialisée sait, normalement, s'adapter à la demande. L'établissement n'a donc pas de gestion. On achète un service, du confort !

Parfois, des locaux exigus obligent à externaliser, voire même à se faire livrer, lorsqu'on n'a pas un espace de production réel.

Un cahier des charges strict doit être effectué. Certains points peuvent être précisés, comme :

- Le turn over, bien qu'en cas d'absence c'est à la société de restauration de s'en occuper.
- Le chef gérant fait partie du contrat, ce qui évite de recommencer le relationnel.
- L'achat de produits/légumes chez certains prestataires avec lesquels l'établissement travaille / s'approvisionner local.
- La participation aux réunions de manière à ce que la société de restauration « fasse partie de l'établissement ». Des allers-retours quasi hebdomadaires sont nécessaires afin de répondre aux demandes des jeunes (sujet hypersensible).

Inconvénients :

- Nécessité de mettre un peu de pression à la société de restauration.

Autres types de restauration proposés dans les établissements

Liaison chaude avec un établissement voisin

Inconvénients : l'établissement n'est pas autonome, problème de turn over. Le prestataire actuel a dénoncé le contrat d'un côté mais pas de l'autre → beaucoup de difficultés.

Solution envisagée : un système hybride avec le prestataire en achetant du matériel pour pouvoir cuire mais cela a un coût certain. L'objectif est d'être autonome à ¾ ans avec production sur place.

Cuisine connectée (projet)

Le site de préparation central livre des salades, des plats préparés sous forme de barquettes écologiques. Le qualificatif est là et ce n'est pas plus cher qu'à l'extérieur. Les jeunes passent commande par smartphone la veille (exemple : popchef.com).

Food truck dans l'établissement

50 % en food truck et 50 % en cafétéria sur 1/3 des élèves.

Commande passée la veille jusqu'à 6 heures le matin. Les jeunes viennent chercher leur nourriture auprès du food truck.

Cela semble être une bonne formule.

Mise en œuvre d'un espace cafétéria

Pas au même endroit que le self.

Interdiction des boissons sucrées.

Proposition de fruits gratuits.

Obligation de prendre un plateau avec entrée / plat / dessert.

Mutualisation d'établissements

Cela permet d'avoir davantage de poids dans les négociations.

Le Cèdre

De nouveaux appels d'offres sont proposés.

Récapitulatif :

- Les limites de l'autogestion : la gestion du personnel, l'hygiène, la taille de l'établissement
- Intégrer les jeunes dans le projet de restauration est essentiel aujourd'hui.
- S'approvisionner en local
- De l'importance de travailler ensemble et de mener des partenariats.

Réflexion complémentaire :

- Que peut-on externaliser ? Cœur de métier ou pas ?... des pistes...

MERCI A TOUS LES COLLÈGUES QUI ONT PARTICIPÉ A CET UNETP LAB.

**Rendez-vous le JEUDI 6 AVRIL 2023 pour travailler ensemble sur le thème :
COMMENT DELEGUER POUR METTRE EN PLACE UNE RESPONSABILITE EN PARTAGE ?**

Les délégations comme une forme particulière d'exercice de la responsabilité ?

Sachant qu'on ne peut être derrière tout : comment maîtriser les risques quand on délègue ?

Les comprendre en subsidiarité-charité dans l'esprit du statut et de la pensée sociale de l'Eglise.