

JPO 2022 : La restauration scolaire au Lycée Malherbe à CAEN :

Le restaurant scolaire accueille chaque midi près de 1500 convives, 300 repas sont également servis le soir aux élèves et étudiants internes.

Le service de restauration et d'hébergement est accessible sur inscription selon un système de forfaits : pour la demi-pension sur 3, 4 ou 5 repas du midi par semaine selon l'emploi du temps, pour les internes pré-bac : forfait unique internat, pour les étudiants de classes préparatoire : deux forfaits internats 5 ou 6 jours et possibilité d'internat-externé.

Les repas sont préparés sur place par une équipe de professionnels de la restauration qui organise et met en œuvre le service dans le cadre d'objectifs nutritionnels conformes aux principes visant à l'équilibre alimentaire en limitant, par exemple, la fréquence de produits trop riches en graisse. Le Conseil Régional de Normandie définit des objectifs généraux de gestion au titre de sa compétence restauration dans les lycées. C'est également la collectivité régionale qui fixe les tarifs applicables.

Depuis plusieurs années, l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire a fait l'objet de réflexions conduisant à adapter la taille des portions. Parallèlement les usagers sont invités à participer au tri sélectif. Cet objectif se traduit par exemple en matière d'achat de viandes par le choix de préférer des produits de qualité dont le goût est préservé lorsqu'il est cuisiné en cuisson lente à des produits moins chers servis en plus grande quantité. Au lycée les portions sont calibrées pour répondre aux besoins alimentaires journaliers. Cependant, les usagers ont toujours la possibilité de demander des compléments de légumes d'accompagnement.

Les entrées et desserts sont en libre-service, chaque pouvant ainsi moduler son plateau repas.

Les élèves et étudiants ayant des allergies alimentaires font l'objet d'une attention particulière et bénéficient des informations nécessaires sur les aliments servis.

Conformément aux dispositions de la loi Egalim (*), le lycée intègre dans sa politique d'approvisionnement les critères de labellisation qualité et d'achat responsable. Depuis la rentrée 2021, un repas « végétarien »(**) est proposé un midi par semaine. Le lycée participe ainsi à faire évoluer les habitudes de consommation en éveillant les lycéens et étudiants aux enjeux de préservation des ressources de la planète.

Les contraintes sanitaires et la prévention du risque particulier de transmission de la Covid-19 lors de la prise des repas impactent fortement le temps de la restauration. Le nombre de places assises dans le restaurant scolaire a été divisé par deux pour faciliter l'installation à table en quinconce, les gestes barrières sont strictement contrôlés (désinfection des mains à l'entrée), l'offre a été aménagée. Ces choix ont pour effet d'allonger de manière importante le temps d'attente pour le déjeuner même si l'organisation des emplois du temps des classes vise à ménager une pause méridienne de 2 heures pour la grande majorité des lycéens.

(*) Loi dite Egalim : LOI no 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

(**) Qu'est-ce qu'un menu végétarien ? Il s'agit d'un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (oeufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les oeufs et/ou les produits laitiers.