

COMMISSION FOURCHETTES

Compte rendu de la réunion du jeudi 13 mars 2014

Présents :

Mme Baudiffier Florence, Aide laboratoire

M.Clément Tristan, Aide laboratoire

Mme Cauet Marielle, Infirmière

M.Conchou Jean-Pierre, Magasinier

M .Meresse Gérard, Cuisinier

Excusés :

Mme Hoppenreys Maria, Gestionnaire

Axe 1 : Limiter le gaspillage alimentaire :

- Mise en place de la pancarte « 2 tartines c'est bien ! Plus ça craint ! Sauf, si besoin ». La pancarte a été faite en A4 mais il semblerait qu'elle serait mieux en A3 car pas assez visible.
- Il faudrait sans doute faire un point sur la consommation des élèves car apparemment il y a des restes de pain non utilisés tous les jours.
- 2 semaines de pesée du pain ont eu lieu les quinze derniers jours avant les vacances de Février. Les résultats sont en cours d'analyses. Il semblerait cependant que la quantité de pain jetée depuis le changement de pain ait augmentée de façon significative (de 4 kg en moyenne à 6 kg)
- Les résultats des différentes pesées sont consultables sur le site du lycée à la rubrique « commission fourchettes »

Axe 2 : Mettre à l'honneur les produits régionaux et favoriser un approvisionnement de proximité et de qualité :

- Organisation d'un second temps fort au niveau du repas : proposition d'un repas champêtre sur les pelouses du lycée , le vendredi 23 mai 2014. Repas exclusivement composé de produits régionaux avec la présence de producteurs locaux comme lors du repas du 12 décembre 2013.
- Présentation d'une ébauche de menu par M.Meresse et M.Conchou :

Apéritif : Toasts à la rilette de truite (Mme Douey, Assay les Jumeaux) et jus de pomme (Baille Barelle)

Buffet de crudités et charcuterie :

.Salade de pomme de terre, Asperges fraîches, champignons, radis, salade de mogettes à l'huile de noix. (légumes de chez Gauthier Girard et huile des huileries de Neuville)

.Rillons et jambonneau (Milleret)

.Filet mignon de porc et rôti de bœuf (Milleret et producteurs réunis)

.Peut-être des fouets (pains au lardons) avec cuisson du pain devant les élèves mais à voir en fonction du prix.

Fromages et dessert :

.fromage de chèvre (Gauthier Girard)

.Miel et pain d'épice (M.Villarneau) autorisation de vente ensuite donnée par Mme Azihari

.Fraises (Gauthier Girard) et pommes (Baille Barelle)

Pour le pain : pains individuels

- Le repas sera prévu pour 550 convives
- Pour l'organisation, il faudra prévoir :

Des tables et chaises pour le repas des adultes : elles seront mises à dispositions par la mairie de Jaunay-Clan (demande faite par le biais de M.Rochdi et signée). Ainsi les tables et chaises pour 150 personnes seront livrées le 23 mai évitant la manutention des tables et chaises du self.

Pour les élèves : déjeuner sur l'herbe, un message sera envoyé à tous les élèves pour leur demander de prévoir une couverture et une tenue adaptée.

A voir : comment faire pour qu'adultes et élèves puissent badger. Est-ce indispensable pour les élèves qui sont de toute façon déjà enregistrés ? Pour les adultes, peut-être prévoir une pré-inscription ? A discuter avec le service d'intendance et la direction.

A voir : définir les horaires de repas avec Mme Azihari. Proposition : 11h20-13h45

Pour l'installation des denrées, nous aurons besoins de vitrines réfrigérantes et un camion, voir avec M.Laflavendrie pour un raccordement électrique.

Prévoir du personnel en nombre pour la préparation des différents pôles alimentaires, pour le service et la manutention.

Prévoir assiettes, couverts et serviettes en papiers pour 550 convives. Nappes pour les tables, sacs poubelle, plats de présentation.

Prévoir de l'eau en bouteilles car pas de fontaine à l'extérieur.

A voir : besoin d'un micro pour annonce (M.Puyet ?). Reportage photos (C.Martenot ? F.Mercier ?)

Important : le lundi 12 mai : réunion à prévoir pour caler les derniers détails de la journée

Le jeudi 22 mai : réunion avec le personnel de cuisine et de service ainsi que l'équipe technique et toutes les personnes participant à la journée pour la distribution des tâches car le temps de préparation et d'installation sera très courts.

Prévoir une solution de repli en cas de mauvais temps : à discuter avec Mme Azihari.

Budget pour le repas : 3400 à 3600 euros (2500 euros de la subvention fourchettes et 900 à 1100 euros lycée)

Axe 3 : Développer la communication et apporter des connaissances...

Le groupe d'étudiants BTS IRIS progresse sur le projet « Ecran ». L'ensemble du matériel a été acheté. Il devrait être posé par M.Laflavendrie et M.Ferron. Les écrans seront installés à l'entrée et à l'intérieur de self. Ils permettront la diffusion de documents divers pour sensibiliser les convives sur le gaspillage, les pesées effectuées, l'équilibre alimentaire....

Prochaine réunion de la commission fourchettes
Le à 14h00 au Belvédère

**Pour la commission, MmeCauet,
le 18 mars 2014**