

# FICHE ACTION N°8.1 METTRE EN PLACE ET ANIMER UNE COMMISSION DE RESTAURATION

## / Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
	✓	✓	✓	✓

BONNE PRATIQUE :  
COMMUNIQUER / SENSIBILISER  
PACKAGE : II  
EFFICIENCE : 27%

Les fiches 1.4 « Réaliser une enquête de consommation auprès des convives » et 1.5 « Mobiliser les acteurs de l'établissement au démarrage du projet : enquête de motivation » sont des options de la présente fiche

## / Constats :

Un tour d'horizon des lycées nous a amenés à constater, dans le cadre du projet GreenCook - et plus largement, une très grande diversité de pratiques en matière de commission de restauration (encore appelée commission de menus). Même si ces commissions ne bénéficient pas systématiquement d'une bonne image, force est de constater que de nombreuses informations, actions de communication ou de sensibilisation y trouvent naturellement leur place.

Le facteur d'échec le plus fréquemment rencontré provient du rôle qui a été donné historiquement à cette instance : on parlait de commission de menus et son objet consistait pour les convives à faire part de leurs attentes. Or celles-ci étaient généralement inapplicables pour l'équipe de cuisine qui se doit de respecter les recommandations nutritionnelles (d'où une frustration voire une incompréhension réciproque des différents participants).

L'appellation commission de restauration constitue donc une première réponse à la relance de cette démarche. Même si rien n'empêche de discuter des goûts et attentes des convives, le but n'en est plus de débattre de la constitution des menus, mais d'échanger plus généralement sur le fonctionnement de la restauration scolaire et les moyens de l'améliorer.

# METTRE EN PLACE ET ANIMER UNE COMMISSION DE RESTAURATION

## / Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
<b>1/ RÉFLÉCHIR</b> en équipe sur le lancement de l'action avec 2 objectifs essentiels : <ul style="list-style-type: none"> <li>- définir le contenu des commissions de restauration à venir et la fréquence de réalisation associée</li> <li>- identifier les participants concernés (élèves, équipe pédagogique, infirmière scolaire, etc.) et adopter une stratégie de mobilisation des intervenants</li> </ul>	Chef / gestionnaire	1 réunion courte (20 min à 1/2h)	Voir le guide de bonnes pratiques qui propose des arguments pour convaincre et mobiliser les acteurs Voir aussi la fiche 1.5 « Mobiliser les acteurs de l'établissement au démarrage du projet : enquête de motivation »
<b>2/ FAIRE CONNAÎTRE LA DATE,</b> l'objet et le lieu de la première commission de restauration, via un affichage au self et/ou autres lieux de la vie scolaire. Utiliser éventuellement les systèmes d'affichage dynamique (écrans) pour rappeler la réunion la veille et le jour J	Chef de cuisine	1 mois (délai recommandé entre l'envoi du premier message et la tenue de la réunion)	-
<b>3/ FAIRE PASSER UN MESSAGE</b> en salle des professeurs La participation à cette commission de restauration peut être libre sur la pause méridienne ou bien se tenir sur les heures de cours avec l'envoi de 2 élèves par chacun des professeurs qui aura manifesté de l'intérêt pour la démarche	Gestionnaire	Variable	-
<b>4/ ANIMER LA RÉUNION</b> en faisant intervenir éventuellement une personne extérieure (diététicien par exemple). Prévoir un temps suffisant pour donner la parole aux élèves. Les interroger en fin de réunion sur leur satisfaction et le sujet d'une prochaine commission	Gestionnaire/Équipe de cuisine	1 réunion d'1 heure	-
<b>5/ EN FONCTION</b> de la première réunion, affiner la programmation des commissions de restauration (contenus, fréquence, etc.)	Gestionnaire/Chef de cuisine	Quelques minutes à l'issue de la première commission	Exemple de programmation

# METTRE EN PLACE ET ANIMER UNE COMMISSION DE RESTAURATION

## / Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Lourdeur du travail à effectuer qui vient en plus des attributions quotidiennes	Adapter la fréquence aux besoins (il ne s'agit pas de faire une commission par mois ce qui constitue un rythme trop élevé pour tout le monde, mais plutôt 1 tous les 2 ou plutôt 3 mois - soit une par trimestre) Ne pas déléguer systématiquement la responsabilité de la commission de restauration au chef de cuisine (le gestionnaire et même l'équipe pédagogique peuvent et doivent s'y investir)	✓ La richesse des échanges qui ont lieu lors des commissions de restauration est un gage essentiel de réussite de cette action. Voilà un exemple de contenus de commissions de restauration sur 1 année scolaire : 1- présentation des résultats d'une campagne de pesée de déchets - échanges sur la lutte contre le gaspillage alimentaire 2- présentation des recommandations nutritionnelles par un/e diététicien/ne - échanges sur les attentes des convives, dans le respect de ces contraintes 3- au choix : modalités de tri participatif des déchets, introduction des nouveaux produits bio locaux/de qualité, etc.
Défaut de fréquentation	Une communication importante et suffisamment en amont permet généralement de remédier à cette difficulté ; la qualité des échanges lors de la première réunion fait le reste Il peut être envisagé que certains professeurs désignent 2 élèves sur une heure de cours	



# METTRE EN PLACE ET ANIMER UNE COMMISSION DE RESTAURATION

## / Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Nombre de participants aux commissions de restauration	10 à 12 personnes	Variable (estimé entre 3 et 6 mois)	Afin de susciter des échanges de qualité, au moins dans les premiers temps, il est préférable de ne pas viser un trop grand nombre de participants
INDICATEURS QUALITATIFS	Satisfaction des convives	100% des convives satisfaits du contenu de la commission. Forte récurrence des participants « libres » aux commissions	Variable (estimé entre 3 et 6 mois)	Dès lors que la participation des élèves est libre, le fait que les mêmes élèves reviennent d'une réunion à l'autre est un bon indicateur de leur intérêt pour la démarche
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	Tout établissement	Variable selon les établissements	-

# METTRE EN PLACE ET ANIMER UNE COMMISSION DE RESTAURATION

## / Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
La démarche n'a pas encore bénéficié d'une mise en œuvre récurrente. Les résultats ne sont pas encore observables Cela confirme une première difficulté : la mobilisation des lycéens sur la pause méridienne			