RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Jean Jacques PERRET
3 Bd des Anglais 73100 Aix les Bains
Tél. : 04 85 96 10 70 Mél : ce.0731204m@ac-grenoble.fr
Affaire suivie par : Anne-Lyse BANDELIER, gestionnaire
Mél : intendance.0731204m@ac-grenoble.fr

Académie de Grenoble

Commission de restauration n°1 du 10/12/24

Présents :
Principale : Mme Christel DENIS
Gestionnaire : Mme Anne-Lyse BANDELIER
CPE : M. Hadrien SERRES
Responsable de cuisine satellite : Mme Marie-Noelle LECLERE
Représentants de l'atelier culinaire : M Yannick DOUILLARD et Mme Ludivine PIERSON
Professeurs : Mme Gwenaelle GILLET et Mme Virginie BAULE
Parents : Mme Claire YAKOUB et Mme Véronique HENNAD
Elèves : Reda HADJOUJ et Basile CRAYES

1. Résultats du sondage

Reda et Basile présentent les résultats du sondage organisé en novembre. 248 élèves y ont répondu soit 70% des DP. Les résultats montrent que les élèves sont satisfaits du service de restauration.

Trouvez-vous que la cantine est propre quand vous arrivez ?

Oui : 78%. Non 22%
Avez-vous assez de temps pour manger ?Oui : 57%. Non 43%

Les portions de la cantine sont-elles suffisantes?

Oui : 61%. Non 39%
Avez-vous encore faim après le repas ?Oui : 46%. Non 54%

Pensez-vous que le repas de la cantine est pris dans le calme ?

Oui : 47%. Non : 53%
Aimez-vous ce que vous mangez à la cantine ?

Oui : 58%. Non : 42%

2. Retour sur les menus

M. Douillard présente le plan alimentaire qu'il doit respecter pour l'élaboration des menus. Il se réfère aussi à l'arrêté du 30 09 11 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la cadre de la restauration scolaire. Chaque menu doit être composé de 3 entrées, 2 plats, 1 féculent, 1 légume, 1 produit laitier et 1 fruit ou un dessert, conformément au Programme National Nutrition Santé. Chaque semaine il doit y avoir un poisson, une viande noble non hachée, un plat végétarien et une volaille (ou porc). Il suit aussi les préconisations du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) : plus de légumes, moins de sel, moins de produits gras… La viande est, la majeure partie du temps, française et / ou BIO. 31% des produits sont locaux. L'atelier culinaire est bien au – delà des préconisations de la loi EGALIM qui impose 50 % de produits de qualité dont 20% de BIO. M Douillard ajoute que l'atelier culinaire n'utilise pas de poudre (type bouillon etc…).

Les élèves disent que certains plats ou légumes sont peu appréciés. M Douillard précise qu'il s'agit parfois de denrées méconnues des élèves (salsifis, artichauts…) et qu'il est important que les élèves goûtent à ces plats. Un plat doit être présenté au moins 7 fois pour être apprécié.

Concernant la variété des fruits ou légumes, Mme Pierson présente le calendrier de saisonnalité. L'atelier culinaire ne travaille qu'avec des produits de saison, ce qui implique un choix restreint à certaines périodes de l'année.

Mme Yakoub rapporte que des garçons sportifs des grandes classes ont parfois faim à la sortie du self. M. Douillard s'en étonne car si les élèves prennent de tout, les plateaux sont complets : une entrée, un plat + féculent et légumes, 1 produit laitier, 1 dessert et 3 tranches de pain. Mme Leclere s'adapte en fonction des souhaits de chaque élève (petits et gros mangeurs). Mme Bandelier montre les tableaux de passage au self et de commande, il y a toujours plus de repas commandés que de passage, il n'y a donc pas de raison que les élèves manquent de nourriture. S'ils sont curieux, les plateaux peuvent être copieux. Ceci est moins réalisable lorsque les élèves sont difficiles et refusent de goûter aux plats proposés. Il arrive qu'il n'y ait plus qu'un plat chaud en fin de service (après 12h30 mais cela concerne entre 10 et 30 élèves maximum et ce ne sont pas toujours les mêmes élèves car M Serres a organisé une rotation). Mme Bandelier montre aussi les résultats des pesées alimentaires, le collège fait plutôt partie de la moyenne haute : trop de denrée sont jetées car non consommées.

Concernant le pain, cartains élèves souhaiteraient avoir plus de 3 tranches de pain. Mme Denis n'est pas d'accord. M Douillard et Mme Bandelier ne souhaitent pas que les élèves se nourrissent de pain au détriment des plats. Mme Bandelier et Mme Leclere tolèrent que des élèves prennent une ou deux tranches supplémentaires à condition qu'ils mangent le reste du plateau.

Mme Hennard apprécie qu'on mette les menus sur Pronote, cela permet aux parents d'équilibrer les menus du soir. Les autres membres expliquent aux élèves que des légumes sont systématiquement proposés le midi car de nombreux parents n'ont pas le temps de cuisiner le soir.

3 . Questions diverses :

Une grande partie des questions a trouvé ses réponses dans les explications données par les représentants de l'atelier culinaire.

Pourquoi ne donne-t-on pas les restes à une association ? Mmes Denis et Bandelier vont se renseigner mais désormais les règles d'hygiène sont plus contraignantes, à titre d'exemple : tout ce qui a était mis sur la ligne de self doit être jeté.

Pourquoi les repas à thèmes sont-ils le jeudi ? M Douillard explique que c'est le jeudi qu'il y a généralement le plus d'élèves au self (moyenne de tous les collèges).

Pourquoi n'y a-t-il pas plus de repas 'burger' pizza etc ? M Douillard a expliqué que le burger ne peut être proposé que toutes les 5 semaines soit une fois par période.

Enfin tous les membres présents précisent qu'ils apprécient les repas, et tous remercient l'atelier culinaire et Mme Leclere pour sa bienveillance. Mme Denis remercie cette dernière et ses collègues de leur investissement au service des élèves.

PJ : plan alimentaire, calendrier de saisonnalité et arrêté du 30 09 11.