



ÉTABLISSEMENT
LABÉLISÉ
E3D
2019
APPREHENSION

GÉNÉRATION
2024



2 ter rue Marthe Dupeyron

48300 Langogne

Téléphone

04 66 69 76 60

Fax

04 66 69 15 14

Courriel

ce.0480004u@ac-montpellier.fr

<http://www.clg-dupeyron-langogne.ac-montpellier.fr/>

Dossier suivi par :

Pascal Briatte, Principal

Commission cantine du lundi 09/01/2023 Compte rendu synthétique

Étaient présents :

M. Briatte P. (Principal), M. Chausse E. (Elève), Mme Delaspre N. (Cheffe de cuisine), M. Descotte H. (CPE), Mme Lalami A. (Gestionnaire), Mme Pages-Jourdan C. (représentante parents d'élèves), Mme Palpacuer E. (représentante CD48), M. Richard C. (représentant parents d'élèves), Mme Savy M. (Elève)

Ordre du jour :

- 1) Réflexions sur les menus proposés.
- 2) Gaspillage alimentaire et actions de sensibilisation.
- 3) Questions diverses.

Ouverture de la réunion : 17h15

1) Réflexions sur les menus proposés

Dans le cadre de l'engagement du collège à assurer une restauration de qualité, celui-ci a notamment signé une convention de partenariat avec le Conseil Départemental relative à la commande de produits bio et locaux sur la plateforme Agrilocal, Mme Delaspre informe les membres de la commission que le collège commande 34% de produits issus de l'agriculture biologique et 56% de produits durables et de qualité sur cette plateforme. Par ailleurs, des commandes sont également passées pour ces catégories de produits en dehors de cette dernière. Le collège a ainsi largement dépassé les seuils fixés par le Conseil Départemental, 20 % de produits bio et 30% de produits durables et de qualité.

Les élèves s'expriment et font part de la qualité des repas proposés par le service de restauration. Ils sont très satisfaits du service rendu. Une amélioration pourrait être toutefois apportée pour les repas au cours desquels deux accompagnements différents sont au menu. En effet, selon ce qui est proposé, les élèves qui passent en fin de service n'ont pas toujours ce qu'ils auraient souhaité et de ce fait ne mangent pas le plat restant. Les élèves proposent que pour les accompagnements, un seul produit soit proposé. Ce produit pourrait être cuisiné de deux manières différentes. **Cette proposition est validée.** Mme Delaspre ajoute toutefois que par exemple quand sont proposés pour un même repas de la viande et du poisson, il reste toujours du poisson bien qu'il en soit proposé en plus faible quantité.

M. Descotte ajoute que ce ne sont pas toujours les mêmes élèves qui passent en dernier au restaurant scolaire. Un ordre de passage par classe est défini chaque jour. Il souligne également la qualité des repas et que de manière générale élèves et adultes sont satisfaits du service restauration.

2) Gaspillage alimentaire et actions de sensibilisation

Quatre semaines de pesée sont organisées au cours de l'année scolaire, en partenariat avec le Conseil Départemental dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. M. Descotte informe que, lors de ces semaines, les élèves volontaires ne restent plus pendant le temps du service à la chaîne de tri mais sont systématiquement présents lors des pesées de fin de repas.

M. Descotte a constaté peu d'évolution sur les dernières pesées. Le poids des déchets est relativement faible. Ce poids est aussi variable en fonction de la nature des déchets, si par exemple ils contiennent des os ou pas.

De plus, en fonction de l'appétit des élèves, une assiette grande faim ou petite faim leur est proposée pour le plat principal. Pour les élèves qui n'auraient pas assez déjeuné, ils ont la possibilité de bénéficier d'une ration supplémentaire en fin de service en fonction des plats restants.

De manière générale, le gaspillage alimentaire est faible pour le collège, grâce notamment à la qualité des repas, et aux différentes actions de sensibilisation mises en œuvre.

Cette année, des actions de sensibilisation auprès des élèves sont organisées en partenariat avec le Conseil Départemental : 4 ateliers d'éducation au goût vont avoir lieu et sont à destination des élèves de niveau 6ème. Les deux premiers ateliers ont déjà eu lieu le 23 décembre 2022. Les deux autres ateliers se dérouleront d'ici la fin de l'année scolaire et comprendront notamment la visite d'une exploitation agricole locale.

Par ailleurs, une compagnie théâtrale interviendra prochainement pendant la pause méridienne afin de faire réfléchir les élèves de manière ludique au gaspillage alimentaire.

3) Questions diverses

Les menus seront systématiquement mis sur l'ENT.

Mme Lalami et Mme Delaspre informent les membres de la commission de l'augmentation des coûts des produits alimentaires de première nécessité, tels que le beurre, le lait ou le fromage râpé. Les fournisseurs seront rapidement contactés pour envisager dans quelle mesure ces coûts pourraient être réduits.

En conclusion, M. Briatte remercie Mme Delaspre et son équipe pour la qualité du travail accompli, qui contribue fortement au bien-être des élèves au collège.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 18h15.

Le Principal,
P. Briatte