

COMMISSION RESTAURATION – 14 novembre 2023

Présents :

Christelle BOURNAT, Principale ; Valérie BONIS-CHARANCLE, Gestionnaire ; Pascale TABARLY, CPE ; Nadège LEFEVRE, Infirmière ; Christian CARON, chef de cuisine ; Philippe MEDAL, Chef en second ; Chloé TEULIERES, représentante de la Mairie ; Laurent CHESNEL, représentant des parents ; Christophe THOMAS, représentant des personnels ; Martin LOPINET, représentant des élèves.

Le service de Restauration sert 420 repas par jour environ (297 demi-pensionnaires au collège ; 110 élèves au primaire ; auxquels s'ajoutent les personnels).

M. Caron explique que l'élaboration des repas se fait sur 5 semaines, à partir de recommandations officielles (consignes énoncées par le Groupe d'Étude de Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Les menus sont suivis et vérifiés par une diététicienne du Conseil départemental du Tarn-et-Garonne. Certains aliments très gras (frites, cordons bleus par ex.) sont limités à 3 fois sur 20 jours. Les quantités sont rationnées.

Politique volontariste du Conseil départemental et de l'établissement pour promouvoir les produits bios, les labels de qualité (label rouge, HVE, etc.) et l'approvisionnement local. Actuellement, dans le cadre du programme « Le 82 dans mon assiette », les objectifs sont de proposer 20 % de produits bios et 30 % de produits labellisés. Le collège Pierre Bayrou propose 24 % de produits bios et 20 % de produits labellisés. Il est encore difficile de trouver des produits labellisés à proximité. Le collège cherche en effet à ne pas sacrifier l'approvisionnement local au profit de produits bios ou labellisés mais venant de loin...

La plupart des fruits et légumes proviennent du Tarn-et-Garonne, les volailles du Lot, le porc de l'Aveyron, etc.

Le groupement d'achat du Lycée de Monnerville permet de garantir des prix négociés tout en maintenant une bonne qualité.

La rubrique Restauration de l'ENT reprend ces informations (hors connexion pour être visibles des parents de l'école également). Les menus sont accessibles également sur l'ENT.

Le pain vient de la Boulangerie Cournille. Peu de gâchis (parce qu'il est bon !).

Le collège est le 1er collège du département à avoir adopté un « parcours alimentaire varié » plutôt que de proposer un ou deux plats. Les élèves composent leur menu à partir des propositions : bar à salades + soupe en hiver, féculents et légumes séparés, viande séparée. Proposition végétarienne deux fois par semaine (et le lendemain car il y a des restes). Poisson une fois par semaine. Lorsque l'on propose un plat végétarien, une soixantaine de portions sont prises. Il en reste pour le lendemain, pour les élèves végétariens (12 végétariens stricts identifiés).

Questions/réponses :

- Certains jeunes souhaitent des portions plus importantes.
 - ➔ Les élèves peuvent demander une portion plus grande ou plus petite. On ne peut pas se resservir ou avoir du « rab' » systématiquement. Les rations sont normalement limitées. On dépasse un peu pour les ados en pleine croissance mais on ne peut pas doubler ou tripler les portions...
- Peut-on réduire les déchets, le gâchis ?
 - ➔ Les élèves sont sensibilisés régulièrement au gâchis.

- Peut-on proposer plus de poisson ?
 - ➔ Le poisson est une denrée chère lorsqu'elle est de qualité. Augmenter la quantité de poisson, en restant dans le cadre budgétaire, signifierait prendre du poisson de moindre qualité, choix que l'établissement ne souhaite pas faire.
- Que deviennent les déchets ?
 - ➔ L'établissement composte les restes de fruits (et les déchets verts). La viande et les légumes cuisinés ne peuvent pas être compostés pour des raisons d'hygiène (risque d'attirer les rats). Pots de yaourts au tri sélectif.
- Pourquoi y a-t-il des changements de menus ?
 - ➔ Les changements de menus sont exceptionnels. Cela peut être causé par un souci de livraison (le produit attendu n'a pas été livré). Il peut s'agir aussi d'une adaptation à une situation exceptionnelle. Par exemple, les jours de grève, on adapte le menu pour ne pas gaspiller.

Liens utiles :

- Le règlement de la GEMRCN à découvrir sur <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>
- Présentation du programme « Bien manger en Tarn-et-Garonne » : <https://www.tarnetgaronne.fr/actualites/rencontre-autour-du-bien-manger-avec-les-principaux-des-colleges-tarn-et-garonnais>
- Le programme « le 82 dans mon assiette » : <https://www.le-82-dans-son-assiette.fr/>
-