



COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION CANTINE Du Vendredi 25 mars 2022 à 15h00

Le Principal adjoint
P.SAINTE-LUCE

Étaient présents :

Les représentants des élèves :

BOUBRACH Asma 6A- DENIS Sacha 4D- EYBERT-GUILLON Schérazade
MARAUX Abigail 3E –MONTANÉ Paul 5B en remplacement de PELFORT Baptiste
QUINZIN Louane 3E

Les représentants des parents d'élèves :

L'association « Les Parents d'Elèves du Collège de Nailloux

Mme DESERT Anne-Sophie et M.FOISSIER Xavier

L'association des Parents d'élèves « F.C.P.E » Mme NARCY Marie-Pierre

Un représentant de la cantine scolaire :

Mme TOUJA Stéphanie Responsable de cuisine

M.COUZINET Cyril Second de cuisine

Les représentants de la communauté scolaire :

Mme TANIS Adjoint-gestionnaire par intérim

M.SAINTE-LUCE Principal Adjoint.

Sont excusés :: Mme SALLE CPE et Mme ENRICI-BOITEL

Après la présentation des membres présents, M. le Principal Adjoint précise l'importance de la commission cantine au sein de l'établissement.

Il est rappelé que celle-ci doit rester un lieu d'échanges constructifs et courtois.

Son but : Echanger avec les Chefs Améliorer la qualité des repas servis,

-Expliquer les contraintes imposées permettant à la fois de respecter le **Plan Nutrition Santé**, d'élaborer des menus équilibrés sans négliger les contraintes administratives et sanitaires exigées.

Dans l'ensemble, les élèves et les représentants de parents disent être plutôt satisfaits par les repas servis à la cantine. Les élèves présents félicitent Mme TOUJA et M.COUZINET pour les entrées chaudes réalisées sur place, à savoir, les pizzas et les quiches qui furent un vrai délice. Ils souhaitent que cela soit reconduit.

Questions portées par les élèves de 5^{ème} :

Quelques améliorations sont attendues dans la cuisson des pâtes, parfois trop d'apports en matière grasse.

Mme TOUJA précise que 5gr de matière grasse par portion est respectée. Elle y remédiera en réduisant la quantité de matière grasse lors de la préparation des pâtes.

Les élèves souhaitent plus de variété dans les menus.

Les élèves du service de 12h30 sont quelques fois déçus de ne pas trouver ce qui est affiché sur la carte des menus.

Ils regrettent de ne pas avoir les mêmes choix que leurs camarades du premier service.

Mme TOUJA regrette de ne pas satisfaire les vœux de chacun.

Il est impossible de proposer 600 produits de chaque choix à savoir entrées, plats, desserts. C'est impossible à tenir dans une cantine scolaire.

Nous réalisons nos menus avec des produits de label.

A savoir : Viande française, poulet du Gers label rouge, porc et bœuf labélisé bleu-blanc-cœur. Pour les légumes frais, nous travaillons des produits frais.

Lorsqu'il y a des excédents, il est possible de les conserver J+3.

Le **P.N.S** impose un plat chaud de légumes sans féculent 2 fois par semaine.

Pas de menus de substitutions, pour les élèves qui ne mangent pas de viande.

Il leur est proposé en compensation un peu plus de féculent.

2/3 Mme TOUJA porte à la connaissance de la commission que les menus végétariens ont été revus par les services du CD31.

Œufs et poissons sont réintroduits dans la constitution de ce type de menus.

Pourquoi des petits pains à la place des tranches de pain ?

D'une part, à cause des contraintes sanitaires imposées par la période Covid-19 et d'autre part, dans le but de réduire le gaspillage.

Une réflexion est en cours pour revenir au pain tranché.

Certains élèves sortent le pain de la cantine et l'utilisent comme une balle dans la cour de récréation.

Nous profitons de cette commission pour rappeler aux représentants qu'il n'est pas autorisé de sortir du réfectoire avec des denrées et de l'obligation d'avoir sa carte de cantine afin de fluidifier le passage à la cantine. Carte perdue ou détériorée soit 6€ auprès du service de gestion.

Voir Article 31 du carnet de liaison.

Projet à mener sur le niveau 6^{ème}.

Madame TOUJA Responsable de cuisine souhaite rencontrer les élèves pour leur faire découvrir le service de la demi-pension et les sensibiliser quant aux choix opérés dans l'élaboration des menus, et le gaspillage alimentaire.

Pourquoi le « hamburger » n'est-il pas proposé à la cantine ?

Mme TOUJA a fait un rappel concernant les contraintes sanitaires et administratives en matière de cuisson.

Elle fait savoir qu'elle fait l'effort de le proposer en fin d'année pour les classes de 3^{ème} quand ils présentent le Diplôme National du Brevet.

Il est proposé à la place aux élèves, des galettes de pommes paillassons et steak haché pour contourner les contraintes imposées dans la cuisson de la viande.

Depuis la levée des contraintes sanitaires, les élèves disposent de plus de temps pour déjeuner..

Un rappel sur le débit d'eau des fontaines à eau, ce qui rend très long, le remplissage d'une carafe.

Mme TOUJA déplore encore le gaspillage.

Quelques élèves disent ne pas aimer sans avoir pris le temps de goûter.

Selon les menus proposés, cela peut varier de 35 à 40% de déchets.

Pour le pain,, une sensibilisation contre le gaspillage alimentaire est menée par M.LAMONTAGNE et M.EYCHENNE. Une action sur le pain a été faite. Soit une perte de 50kg sur quinze jours.

A cela, s'ajoute, les plats non consommés, les desserts et fromages emballés et jetés à cause de la rupture de la chaîne du froid.

Mme TOUJA souligne que les repas à thèmes existent bien mais qu'il n'est pas toujours possible de mettre en place l'ambiance et la décoration. Celles-ci étaient proposées par certains fournisseurs.

La proposition serait de connaître à l'avance les périodes et les choix de thèmes de menus pour permettre aux élèves de travailler en amonts avec leurs professeurs d'arts plastiques.

Avant la fin de cette année scolaire, il sera demandé aux niveaux 6^{ème} et 3^{ème} de faire une proposition de menus.

Mme TOUJA et M.COUZINET apporteront leurs expertises dans la faisabilité dans les choix opérés par les élèves.

M. le Principal Adjoint remercie l'ensemble des membres de la commission pour leur investissement.

Fin de la commission 16h35

Le Principal adjoint
Pierre SAINTE-LUCE

