



Extrait du Cité Scolaire Bertran-de-Born

<https://etablissementbertrandeborn.net/spip.php?article2337>

Commission Cantine

- Collège Bertran-de-Born - Délégués CA-CVC -

Date de mise en ligne : jeudi 4 mai 2017

Copyright © Cité Scolaire Bertran-de-Born - Tous droits réservés

COMPTE-RENDU Réunion du 11/04/2017

Commission cantine

I) Présences : M. Mouette, M.Vulliet, M.Castera, M.Loubignac, M. Prudhomme, Mme Cuvelier, Mme Brahim, Mme Colmagro

" 5 élèves du CVL

" 7 élèves du Conseil de la Vie Collégienne (CVC)

M.Castera précise qu'il y aura une commission menu avec la présence d'une diététicienne.

II) **Ordre du jour** : lecture de la synthèse d'une enquête réalisée par les membres du CVC auprès des collégiens sur ce qu'ils pensent de la cantine.

1) **le problème de l'horaire de passage**. Entre 11h30 et 12h00 et entre 12h30 et 13h00 : manque évident de choix dans les entrées et les desserts. Certains trouvent même qu'il y a plus de choix côté lycée (confirmés par les lycéens, anciens collégiens).

à Réponse de la commission :

- les quantités sont calculées en fonction du nombre de repas servis par midi, il arrive donc très très souvent qu'une entrée soit préférée à une autre et donc parte en premier. Le choix est donc logiquement plus varié en début de service car le personnel qui est au service est le même que celui qui prépare les repas donc tout est fait à l'avance.

▶ Toutefois certaines entrées sont en fait les « restes » de la veille (mis en cellule de refroidissement etc.) qui sont servies le lendemain côté lycée (là où se trouvent les cellules de refroidissement !). Donc en début de service, les lycéens ont plus de choix. Le chef cuisinier, M. Prudhomme va étudier si ces entrées pourraient aussi être proposées côté collège même s'il s'agit de petites quantités puisque ce sont des restes !

▶ En dehors de ces entrées particulières : tout le reste est parfaitement identique côté collège et côté lycée.

▶ De plus : il est tout à fait possible pour un collégien si un plat vient à manquer de passer côté lycée : il suffit juste de demander !

▶ Il faut aussi savoir qu'à chaque repas n'importe quel élève peut demander à avoir des féculents et des légumes (en plus de la viande) !!!

2) **Agencement du réfectoire** : peu de place pour circuler entre les tables. Un autre aménagement est-il possible ? Des tables parfois trop « grandes » où les plus petits se retrouvent à côté de très grands ...

à Réponse de la commission : l'agencement actuel a bien sûr été longuement réfléchi et c'est celui qui permet de mettre le plus de tables et chaises pour que tout le monde puisse manger (475 élèves à la fois)

3) **Manque de pichets aux « heures de pointe »**

à Réponse de la commission : le personnel de cantine et M.Castera vont faire en sorte qu'il y ait plus de pichets mais il faut signaler que des élèves jettent tout et n'importe quoi dans les pichets (pain, yaourts etc.)

I) CONTENU MENUS

Les élèves souhaitent que la cantine puisse leur offrir des aliments dont la préparation (ou le coût trop élevé) n'est pas possible à la maison !

1) Plus de frites !!!!! Avec des arguments : aliment rarement proposé à la maison et « il y a toujours des légumes proposé en même temps ». Et plus de poissons !

à Réponse de la commission : la cité scolaire propose déjà plus de frites que dans les autres établissements de Périgueux et il y a des normes à respecter en termes d'équilibre alimentaire. La fréquence de frites une fois par semaine est à l'étude. Le prix du repas est déjà très bas mais la commission reconnaît que le prix de certains aliments est effectivement élevé et que tous les élèves ne peuvent pas en manger à la maison. Le cuisinier va, alors, essayer de proposer plus de poissons et des viandes variées.

2) Beaucoup de propositions de menus à thème (de l'entrée au dessert !) :

▶ Mexicains

▶ japonais !

▶

italien

- ▶ américain
- ▶ Tajine, couscous

è Réponse de la commission : tout le personnel présent est très favorable à cette proposition ! M.Prudhomme, chef cuisinier, rappelle qu'il y a déjà une fois par mois un repas « 24 » uniquement avec des marchandises des producteurs locaux (du 24).M.Vulliet propose également que le personnel de cuisine soit déguisé lors des repas à thème !!

3) Plus de variétés dans les féculents proposés : ebly, boulghour, quinoa etc.

è Réponse de la commission : la commission est très agréablement surpris de la proposition de certains collégiens et lycéens et serait ravie, effectivement de proposer des légumes et féculents plus variés.

Les délégués élus du CVC