



**Compte-rendu
comité de pilotage
Eco-Collège
Collège Émile Zola
Prahecq**



Date	17/12/2018
Présents :	14 élèves de 6 ^e , 5 ^e et ULIS Blandine Champroux, gestionnaire Stéphane Amilien, Chef cuisine S. Laurant, K. Méchineau, S. Cousin, enseignantes Excusés : Cristelle Bontmort, Hélène Bourgois, Frédérique Barbareau
Objet :	Commission restauration

1. Les chiffres des pesées

Les pesées des aliments gaspillés au réfectoire sont réalisées tous les jours et les données enregistrées sur un logiciel du CD (Conseil Départemental). Possibilité de récupérer une copie des chiffres des pesées pour exploitation.

2. Elaboration des menus :

Les menus sont soumis à des contraintes.

Stéphane Amilien propose de donner une trame vierge aux élèves pour que ceux-ci proposent leur menu. Les menus seront ensuite discutés lors d'une commission restauration ou pour le 1^{er}, lors du 2^e temps de formation des éco-délégués (avec Elise Raymond, diététicienne du Conseil Départemental).

Il est aussi proposé aux élèves de mesurer le coût de leur repas en allant au supermarché par exemple, et relever les prix des produits qu'ils comptent utiliser (en bio et pas bio)

3. Table de troc, assiette T cap', menus mystère

Ces 3 actions fonctionnent, mais ce serait bien de les réexpliquer aux élèves, de 6ème en particulier. Ce sont les éco-délégués des classes, qui, à l'aide des affiches de l'an dernier, vont expliquer aux élèves de leur classe le principe de ces 3 actions.

4. L'origine des produits (mais aussi la saisonnalité, les variétés, les modes de production)

Réalisation d'affiches temporaires (et réutilisables) sur un produit servi à la cantine le jour même, son origine, ses variétés etc...

Stéphane Amilien nous informera de produits qui seront préparés pour un menu 15 jours à l'avance afin de faire des recherches sur ce produit et que l'affiche soit prête le jour J.

Les affiches seront appliquées sur le mur en face de la queue du self.

5. Reportage en cuisine

Un éco-délégué faisant partie du club journal propose de faire un reportage.

Stéphane Amilien propose aux élèves des visites en cuisine, sous conditions : des petits groupes de 10 élèves maximum, qui doivent s'inscrire au préalable auprès de la gestionnaire (selon les horaires de liberté des classes)

6. Cuisiner ce qui est produit au jardin

Ce qui est produit au jardin ne peut être transformé en cuisine : problème de traçabilité, institut de veille sanitaire.

Du coup, proposition de cuisiner les variétés de légumes du jardin, achetés ailleurs.

7. Repas bio

Pour un repas complètement bio, il y a des contraintes de budget. Des affichettes sont placées quand il y a un produit bio.

Coût théorique d'un repas : 1,73€ par assiette.

Si 40 % des produits sont issus du local, le CD reverse de l'argent donc au collège le coût est de 1,89€ par assiette.

1000€ sont dépensés par jour pour la nourriture au collège. 3500€ pour le repas de Noël.

8. Projet sur 2 classes de 6^e en lien avec le projet Economie solidaire

Rappel de ce qui a été proposé le 27/11 lors de la rencontre avec le CD et la CAN :

Proposition d'organiser, pour les classes de 6B et 6E qui ne participent pas au projet ECORCE, en mai 2019 (le 10 mai?) sur une journée une visite du GAEC de Verrines, associée à la visite d'un atelier de transformation/fabrication (condiment) + dégustation

Proposition d'un repas au collège pour finaliser l'action : vers le 20/25 mai

> menu à établir avec les élèves

> les élèves font des affiches pour présenter le menu

> dégager quelques élèves pour aller en cuisine

> système de reportage (sur les producteurs, sur les produits etc..)

Voir si subvention du CD pour le transport possible.

Prahecq fait partie de la CAN (Communauté d'Agglomération du Niortais) mais pas le Mellois (dont fait partie Verrines).

Possibilité pour la CAN de travailler sur la phase préparation en cuisine puis lien avec la méthanisation (cela rejoint le projet Gestion des déchets sur les 4 niveaux) : voir comment on peut agencer les activités.

Peut-être compléter ce projet avec aussi la visite d'une usine de transformation industrielle.

La prochaine commission restauration est fixée au mardi 5 février à 13h en salle polyvalente