

Retour des membres APEL lors de leur présence sur les temps de repas 2019-2020

Dans le cadre de la démarche ECO –RESPONSABLE du collège et de la lutte contre le gaspillage, il a été proposé aux membres de l’APEL de participer à un repas du midi et d’échanger avec les élèves. Les membres de l’APEL ont constaté que :

- Les menus ne sont pas lus par les enfants. Pas ou peu de partage avec les parents sur la composition des menus de la semaine.
- La communication sur la composition des assiettes est certainement à revoir (provenance, équilibre...) cependant lors de nos discussions, les élèves ne semblent pas s’en soucier plus - La provenance des produits n’a que peu d’impact sur eux.
- Ce sont les élèves qui se servent (2 choix à chaque fois) sur les plats. Les élèves ne regardent pas toujours ce qu’ils prennent au niveau du plat chaud, ils prennent la première assiette devant eux et parfois ne se rendent pas compte du choix proposé. Une fois à table, ils se rendent compte qu’ils n’aiment pas ce qu’ils ont pris.
- Passage au niveau des tables : beaucoup de pain gaspillé. L’équipe APEL a noté que le pain est en libre service, les enfants se servent parfois par poignées de pain. Une sensibilisation a été faite auprès des élèves afin de limiter le pain et d’éviter le gaspillage. Cela a été mal compris, voire mal interprété avec parfois des retours négatifs. Certains élèves ressortent du self avec du pain dans leur poche ou parfois celui-ci finit tout simplement sous les tables, pour ne pas avoir à montrer qu’on le jette.
- Lors des discussions avec les élèves : il est tenté de leur faire comprendre que leurs parents payent le repas et que de ce fait, celui-ci ne doit pas finir à la poubelle. Il nous semble important que les parents soient impliqués dans cette démarche.
- Beaucoup d’enfant ne prennent pas le soin de goûter leur assiette « ce n’est pas comme à la maison » ou « je ne connais pas donc je n’aime pas » ou encore « j’en mange pas à la maison donc encore moins au collège ». Une sensibilisation doit-être faite aux parents pour inciter leur enfant à découvrir de nouvelles saveurs et une autre façon de déguster des produits locaux.
- La dynamique du collège concernant la restauration tend au maximum sur l’utilisation de produits frais (circuit court). Les menus sont donc soumis aux aléas des saisons.
- A noter que le tri des déchets fait par les élèves n’est pas toujours respecté.
- En 2019, le poids de déchets représente 44 gr par plateau par jour.

Nous avons constaté que beaucoup de vaisselle était cassée (assiettes, verres) par les élèves, ainsi que la mise à la poubelle des petites cuillères.

Il est important de préciser que cela à un coût et que le collège préférerait utiliser ce budget autrement. Le collège sera peut – être contraint, un jour, de refacturer aux familles la vaisselle cassée.

L’équipe APEL du Collège St Jacques