



Groupement Indépendant des Parents d'Élèves
Collège Charles de Gaulle de Seltz

✉ gipe.cdg.seltz@gmail.com

🌐 <https://gipe-college-seltz.webnode.fr>

📘 [gipe.cdg.seltz](https://www.facebook.com/gipe.cdg.seltz)

REPORTAGE SUR LA DEMI-PENSION DU COLLÈGE DE SELTZ (02/02/2024)



(Photo prise à la fin des services, les élèves venaient de terminer de manger)

Notre reportage débute aux alentours de 10h30 au sein de la demi-pension, où nous trouvons les agents dans les derniers préparatifs du déjeuner. Celui-ci doit être prêt pour l'arrivée des premiers élèves à 11h45 (élèves qui ont permanence de 11h00 à 12h00).

Le chef cuisinier, Monsieur Christophe WEISSBECKER est en train de terminer la cuisson des quelques 400 cordons bleus qui seront servis ce midi. Ces derniers sont, dans un premier temps, frits dans l'huile, puis la cuisson se termine en douceur dans un four.

C'est l'occasion d'échanger avec le chef cuisinier.

La préparation des repas commence à 6h30. Chaque jour sont préparés, en moyenne, entre 380 et 400 repas. La vie scolaire prévient la demi-pension des absents vers 9h00, ce qui permet aux agents du restaurant scolaire d'adapter les quantités qui seront servies.



La demi-pension comporte 150 places assises, les élèves passent par « services » en fonction de leur emploi du temps.

Lorsque les élèves passent dans le self avec leurs plateaux, ils ont la possibilité d'indiquer s'ils n'ont pas beaucoup faim ou au contraire, très faim, afin que le plat principal leur soit servi selon leurs besoins.



Il est également proposé aux élèves, un bar à salades ainsi qu'une soupe (en saison) en libre-service.



Les menus sont élaborés en amont avec ou sans la participation d'élèves volontaires et doivent toujours respecter le principe d'équilibre alimentaire.

À cette fin le chef cuisinier nous parle du choix dirigé : lorsque le plat est considéré comme « gras » (exemple : burger / frites) alors l'entrée sera uniquement composée de crudités et les desserts seront des fruits, ainsi le menu complet sera équilibré.

Il est également prévu chaque jour un repas végétarien.

Le repas peut également être à thème en fonction du calendrier (au même prix que les autres jours) : Nouvel an chinois, Thanksgiving, Chandeleur (le vendredi 2 février, c'était la chandeleur, nous avons donc eu comme dessert, des crêpes au Nutella), etc. Un repas festif est également proposé à Noël et à Pâques.

Le chef cuisinier nous informe aussi que le jeudi 15 février sera proposé aux élèves un buffet de fromages, avec différents fromages à la coupe.

Enfin, il y a également un aspect budgétaire à respecter en fonction du prix du repas qui a été fixé en amont en Conseil d'Administration. L'ensemble des denrées alimentaires ont un coût, ce qui nécessite de jongler au quotidien entre les prix des différents éléments composant le plateau repas. Certains achats sont réalisés par des marchés convenus auprès de fournisseurs et d'autres produits sont achetés en direct chez des producteurs locaux

* * *

Menu du vendredi 2 février 2024 :

Crudités
Potage

Cordon bleu
Petits Pois / Carottes à la crème

Fromage / Yaourt

Crêpes au Nutella (Chandeleur)
Fruits frais

À 12h00, nous nous dirigeons vers la demi-pension et nous ajoutons à la longue queue d'élèves déjà présente. Un assistant d'éducation fait rentrer les élèves dans la demi-pension par petits groupes.

Tous les élèves se lavent les mains avant de manger, puis se dirigent vers le self.



Chaque élève peut prendre au choix une entrée, un produit laitier, un dessert, le plat principal, 2 tranches de pain, de la soupe, et des crudités du bar à salades.

Voici un plateau repas composé de tout ce qui peut être pris par un élève :



Des cruches sont à disposition des élèves afin qu'ils puissent se servir en eau tout au long du repas.

Lorsqu'ils ont fini de manger, ils doivent débarrasser leur plateau en faisant le tri.



* * *

Ce que nous avons pensé du repas : nous avons largement mangé à notre faim, tout était bon, notre plateau est reparti vide.

Ce que les élèves ont pensé du repas : la majorité d'entre eux a pris le plat, le dessert et du pain. Concernant le plat, la majorité a mangé uniquement le cordon bleu et a jeté les petits pois et carottes.

Nous avons pu constater que sur une même table les élèves mangent de la même façon. Un effet de groupe se fait ressentir, si les copains disent que tel plat n'est pas bon alors l'ensemble de la table ne mangera pas le plat...



À la fin des services, les déchets alimentaires sont pesés. À titre d'information, ce jour-là, il y avait pour plus de 50 kg de déchets alimentaires, essentiellement composés de petits pois et carottes, mais aussi de cordons bleus (pour certains entiers). Il est à noter qu'il s'agissait de cordons bleus faits de façon artisanale et non industrielle...

Une société spécialisée viendra récupérer ces déchets afin de les revaloriser.



* * *

Nous tenons à remercier l'ensemble des agents pour leur accueil et plus particulièrement le chef cuisinier, Monsieur Christophe WEISSBECKER pour son accueil, son amabilité, le temps qu'il nous a consacré et ses réponses à nos questions.

Nous remercions également Madame Carole THAL, Adjointe – Gestionnaire au sein du collège, qui s'est jointe à nous à la fin du repas pour répondre également à certaines de nos questions.

Joëlle Metzger
Claude Lobstein
Lorène Joly Le Bris

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions !

gipe.cdg.seltz@gmail.com