

Compte-rendu de la commission restauration du
vendredi 20 février.

Présents :

Madame FRAN CART Laëtitia, principale,

Madame SERRES Isabelle, CPE.

Madame PEYRONNET Séverine, secrétaire générale.

Madame BESSAGNET Evie, professeure d'anglais.

Monsieur KRUCKER Christophe, chef cuisinier.

Monsieur CAPUS, représentant des parents d'élèves.

Monsieur BERT Lionel, représentant des parents d'élèves.

Madame ROUSSILHES Zoé, élève de 3B.

Monsieur TARDIEUX Nino, élève de 4A.

Excusées : Madame BOUGES Céline, agent de restauration/service général et Madame RIVES Nicole représentante de la mairie de Lacapelle-Marival, Madame Julie Vasseur infirmière du collège et les directrices des écoles de Lacapelle-Marival.

1° Présentation du résultat du sondage des élèves

- Sondage d'auto-évaluation de l'établissement
- Taux de participation : 62 % des élèves
- Question : satisfaction sur la nourriture proposée à la cantine

Les résultats détaillés sont :

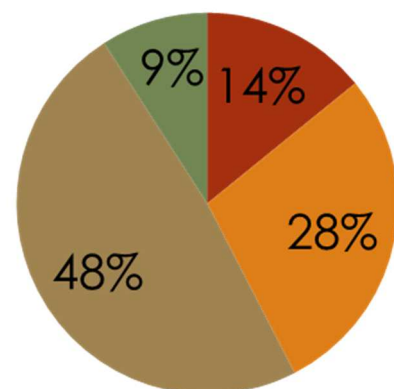
- 14 % : Pas du tout satisfait
- 28 % : Plutôt pas satisfait
- 48 % : Plutôt satisfait
- 9 % : Tout à fait satisfait

Ce qui fait 57 % d'élèves satisfaits et 42 % d'élèves insatisfaits.

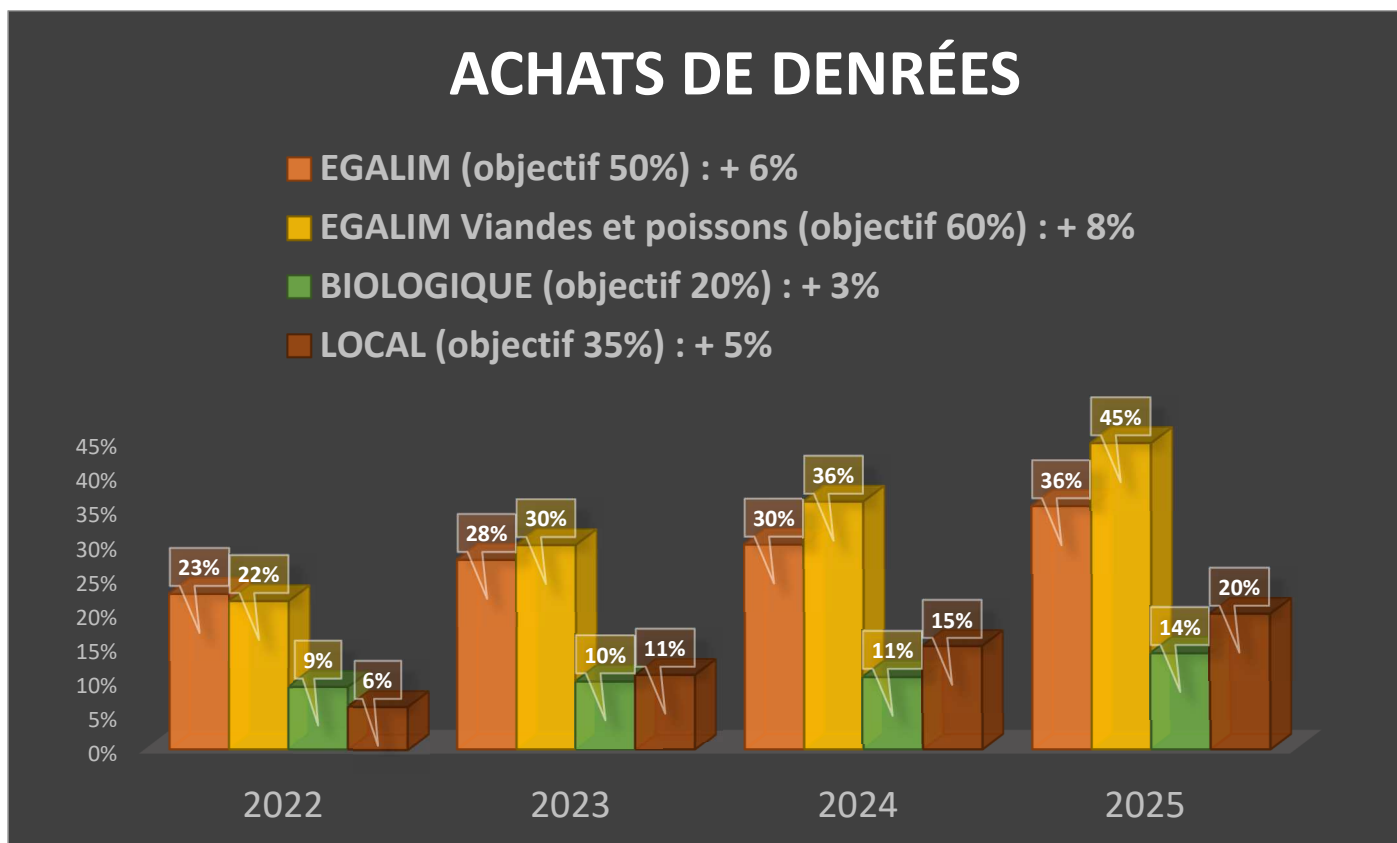
Satisfaction globalement correcte mais perfectible.

2° Bilan des achats de denrées 2025

Voici le bilan des achats de denrées sur l'année 2025, les objectifs sont élevés mais nous pouvons voir une croissance chaque année, ce qui est très positif et c'est ce que nous recherchons.



Chaque année notre répertoire de producteurs locaux se densifie, nous avons un nouveau fournisseur d'agneau à Livernon (GEOC) et nous sommes en train de rechercher des maraîchers du LOT qui puissent nous fournir des produits de qualité, en quantité suffisante et avec des jours de livraison qui correspondent à nos contraintes. Un maraîcher de Gourdon nous a été indiqué, Monsieur KRUCKER va prendre contact avec lui.



3° Evolution suite à la dernière commission

- Plat unique pour tous.
- Au niveau du salade bar, il y a des féculents et/ou légumineuses lorsqu'il y a des légumes en plat principal. Il n'y a plus de mélange légumes et féculents en accompagnement à part certaines poêlées (légumes et pommes de terre).
- Nous achetons du poisson frais chez Mericq 2 fois par mois
- La viande est locale (fermes de Figeac et Geoc de Livernon)
- Le pain est inscrit dans la filière pain lotois (Le fournil du cause à Reyrevignes et La ferme de la Rauze).
- Les pâtes semi-complètes sont proposées à la place des pâtes blanches.
- Les fruits sont issus de l'agriculture biologique.

4° Echanges

Madame BESSAGNET ne remonte aucune question au niveau des personnels, elle dit que les personnes qui mangent sont satisfaites des menus proposés.

Madame ROUSSILHES Zoé et Monsieur TARDIEUX Nino (élèves délégués) présentent les résultats de l'enquête de satisfaction faite auprès de 55 élèves, ce qui représente 21,4% des élèves demi-pensionnaires :

La perception globale de la restauration est plutôt mitigée :

- 80 % des élèves estiment que la restauration « peut mieux faire »
- 9 % jugent la qualité satisfaisante
- 11 % n'expriment pas d'avis

Ces résultats traduisent davantage une attente d'amélioration du service qu'une remise en cause globale de celui-ci.

Les plats les plus fréquemment cités comme appréciés ou préférés sont les frites, les pâtes, croustillant au fromage, pizza, steak et bar à salade. Ces réponses mettent en évidence une préférence pour des plats simples, connus et jugés consistants. Toutefois, environ 13 % des élèves déclarent aimer peu ou pas les plats proposés, ce qui peut traduire un décalage entre certaines attentes et l'offre de restauration.

Les plats les moins appréciés sont les plats végétariens et les épinards. Les plats végétariens concentrent la majorité des réponses négatives, traduisant une adhésion encore limitée d'une partie des élèves à ce type de menu.

- Demande de réduction de leur fréquence
- Sentiment de manque de variété
- Appréciations parfois défavorables sur le goût

La question des portions apparaît comme le principal point de vigilance :

- 71 % des élèves estiment que les quantités sont insuffisantes
- 22 % les jugent adaptées
- 5 % les considèrent trop importantes

La perception de l'hygiène est globalement satisfaisante.

Conclusion

Cette enquête fait apparaître une satisfaction globale moyenne du service de restauration. Les principaux points d'attention concernent :

- La perception de portions insuffisantes,
- L'acceptation limitée des menus végétariens,
- L'attente d'amélioration de la qualité perçue de certains plats.

La commission remercie les élèves d'avoir réalisé cette enquête, même si cela ne représente pas la totalité des élèves, elle permet de mettre en lumière les éléments à améliorer.

Sur le sujet des proportions, nous rappelons que nous appliquons les recommandations GEM-RCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) du ministère pour le contrôle des fréquences et grammages sur 20 repas consécutifs.

Madame PEYRONNET demande si les élèves prennent bien l'entrée, le plat (avec protéines et légumes ou féculent) fromage et dessert car il a été remarqué que les élèves ne prennent pas l'intégralité des mets proposés.

Madame ROUSSILHES répond qu'elle ne sait pas.

Les élèves ont signalé un problème lors des passages, ils ont l'impression qu'ils passent plus régulièrement à la fin pour ceux qui n'ont pas d'option ou autre.

Madame SERRES répond que chaque classe passe à son tour en premier puis en dernier mais il y a des changements en cours car l'horaire affiché n'est pas le bon par rapport à la réalité.

Pour les menus végétariens, nous répondons au cadre légal EGALIM et loi climat qui imposent la mise en place d'un repas végétarien hebdomadaire pour promouvoir une alimentation durable au sein des cantines scolaires. Par ailleurs, il est vrai qu'il y a un manque de diversification sur les plats végétariens.

Il est noté que Madame PEYRONNET a proposé à Monsieur KRUCKER des recettes de plats végétariens pour changer. Il est également proposé de mettre en place en vie scolaire et en salle des professeurs une boîte à idées pour diversifier les plats végétariens ainsi que les plats carnés.

Des propositions ont été faites comme les pâtes aux légumes, légumes cuits au four, brick fromage/épinards, un mélange fenouil/roquefort, le tian aux légumes et un menu 100% local.

Monsieur KRUCKER va étudier la faisabilité de ces propositions végétariennes et pour le menu 100% local il nous manque le maraicher mais la recherche est en cours.

Madame FRANCCART demande la différence entre les dates de consommation sur les produits. Monsieur KRUCKER répond que la DLC est la date limite de consommation et la DLUO est la date à consommer de préférence avant donc pour les produits avec une DLUO il est possible de consommer des produits après la date indiquée.

Le grammage du pain fait l'objet d'une interrogation : il est fixé à 80 g par élève ou adulte. Après pesée, une tranche de pain correspond à 20 grammes (pour le pain de Reyrevignes et le pain bio) et 25 grammes pour le pain aux graines.

Monsieur BERT dit que le mercredi c'est souvent sec, pas assez cuisiné comme avec la polenta par exemple.

Monsieur KRUCKER va rajouter une sauce et voir ce qu'il peut faire pour améliorer les repas du mercredi. Il est à noter qu'il y a plus d'élèves cette année que les années passées donc il est plus difficile de faire les plats comme les lasagnes ou croque-monsieur. Il va étudier ce qu'il est possible de faire.

Monsieur CAPUS rappelle que chaque année il y a un problème de quantité selon les élèves, est-ce que nous pouvons faire quelque chose pour cela afin d'éviter que cela revienne ?

Monsieur KRUCKER répond qu'il y a les recommandations à respecter mais si l'élève demande plus il donne plus mais pas uniquement des féculents par exemple.

Les élèves demandent plus de pâtes comme les pâtes à la carbonara car cela fait longtemps qu'il n'y en a pas eu.

Monsieur KRUCKER répond favorablement, il va donc prévoir de les remettre sur les menus.

Madame FRANCCART invite les représentants des parents d'élèves à venir manger le midi.

Monsieur BERT et Monsieur CAPUS acceptent cette invitation et viendront avec plaisir.

La commission se termine à 15h15.