

Bien manger au collège

37800 élèves mangent quotidiennement au collège des repas proposés par le **Département de l'Isère**. Qui prépare les repas des collégiens ? Où sont-ils préparés ? Quels sont les produits utilisés ? Qui décide des menus ? Voici les réponses pour bien comprendre

Qui prépare les repas ?

En Isère

69 collèges bénéficient des repas préparés par **8 cuisines mutualisées** et 22 collèges fonctionnent avec leur propre cuisine.

Sur notre territoire Voironnais-Chartreuse

*la cuisine mutualisée départementale se trouve à Voiron (à côté du collège la Garenne). **18 agents** préparent quotidiennement les repas de **6000 élèves demi-pensionnaires** répartis sur 12 collèges : **8 collèges en Voironnais-Chartreuse** et 4 collèges en territoires limitrophes. Les collèges desservis disposent de cuisines « satellites » pour finaliser les préparations, dresser les plats, remettre en température, faire le service et nettoyer.*

Qui élabore les menus ?

Le chef de production et le responsable de la cuisine mutualisée établissent **des menus variés** pour le mois. La diététicienne du Département contrôle et valide le **bon équilibre des repas** en tenant compte de la réglementation et des recommandations nutritionnelles. L'équipe est soucieuse de satisfaire tous les palais avec des plats traditionnels mais également des nouveautés. Les cuisiniers font régulièrement des essais de nouvelles recettes afin que les élèves s'ouvrent à la diversité des goûts à travers **des plats authentiques et des produits de saison**.

Quels sont les produits utilisés ?

Le Département a engagé une démarche volontariste pour favoriser l'utilisation de produits locaux et BIO. **En Isère, 61 % des repas servis au collège sont locaux ou BIO.**

Les produits locaux sont majoritairement issus de producteurs et éleveurs de l'Isère et de la région Auvergne Rhône-Alpes.

Les collèges desservis par les cuisines mutualisées sont labellisés **ECOCERT niveau II**. Ce label atteste de l'utilisation de produits locaux et bio, du respect de la qualité et de l'équilibre nutritionnel des repas ainsi que la prise en compte de la gestion environnementale du repas.



Combien coûte un repas ?

Le prix du repas pour tous les collégiens demi-pensionnaire est de **2 euros**, mais son coût réel de production pour la collectivité est d'environ **7,50 euros**.

Le tarif de 2 euros appliqué pour les familles permet au plus grand nombre de **manger quotidiennement un repas complet, savoureux et bien équilibré**.



Bien manger au collège

Les enjeux pour l'avenir

Le gaspillage alimentaire

Le Département est engagé depuis 2015 dans un plan d'ampleur pour **réduire de moitié le gaspillage alimentaire** dans les collèges de l'Isère, maîtriser l'impact environnemental de la restauration, responsabiliser et éduquer les collégiens en tant que futurs citoyens, valoriser la restauration scolaire. Des animations et sensibilisations sont proposées tout au long de l'année pour rappeler les bonnes pratiques.

L'évaluation du dispositif montre le succès de cette opération puisque la moyenne gaspillée est passé de 150 grammes par plateau en 2015 à 65 grammes depuis 2023. Certains collèges affichent même actuellement des résultats inférieurs à 40 grammes.

Il est possible de diminuer encore le gaspillage si nous faisons tous un effort

- **en tant que parent**, j'informe le collège le plus tôt possible si mon enfant est absent et qu'il ne mange pas au collège,
- **en tant qu'élève** je ne me sers que les quantités que je sais pouvoir manger, j'ose en demander moins si je n'apprécie pas le repas ou plus si besoin (à condition d'avoir un plateau équilibré bien sûr).

La sensibilisation au « Bien manger »

Le temps du repas est, pour le collégien, un temps à part entière dans la journée scolaire. L'équilibre nutritionnel et le bien manger favorisent **la santé des collégiens**, sujet particulièrement sensible pour les adolescents en plein croissance.

Les plateaux que les élèves composent lors du passage au self, sont parfois déséquilibrés malgré la proposition du restaurant scolaire et les conseils des professionnels présents au service. **L'équipe est soucieuse de valoriser l'alimentation équilibrée comme facteur de bonne santé et de plaisir.**

« Ce que je mets sur mon plateau »

- 1 entrée (parmi 3 proposées)
- 1 plat composé au choix de viande, poisson, légume ou féculent
- 1 laitage (fromage ou yaourt/fromage blanc)
- 1 dessert (parmi 2 proposés)

J'adapte mon plateau à mon appétit !

Le mot de l'équipe Voironnais-Chartreuse

« Les préférences des enfants, l'équilibre alimentaire, la découverte de nouveaux goûts : tous ces ingrédients doivent être utilisés pour préparer les menus tout au long de l'année. C'est parfois un casse-tête d'utiliser les produits de saison tout en variant les préparations pour ne pas lasser les collégiens. »

En savoir +

Les élèves peuvent adresser leurs remarques et questions directement au personnel de la restauration scolaire qu'ils voient quotidiennement. Les parents délégués sont également à votre écoute pour relayer vos remarques et questions.

