



DESCARTES À TABLE

Et si on pensait la cantine de demain !



Sommaire

- Interview du personnel de la cantine du collège Descartes
- Les objectifs du gouvernement pour les cantines en 2026
- Sondage auprès des élèves demi-pensionnaires du collège
- Mots croisés
- Notre repas bio idéal : le kebab végétarien et ses frites de légumes

Professeurs : M. COICAUD & Mme LOPEZ

Les élèves de 4^{ème} des Cordées de la Réussite

Collège René Descartes, 39 Rue Arquis, 76620 Le Havre

Académie de Normandie

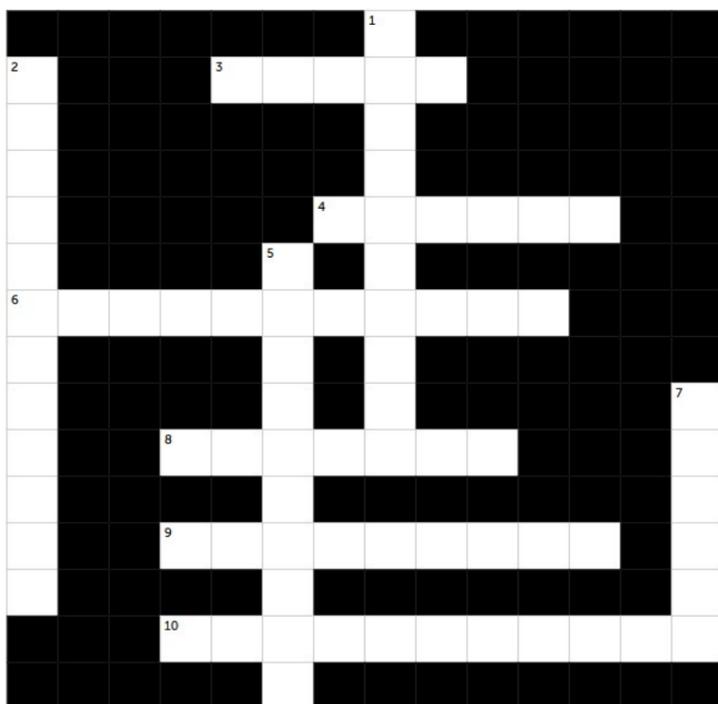
Sondage auprès des élèves demi-pensionnaires du collège

1. Que pensez-vous de la cantine d'aujourd'hui et pourquoi ?
2. Pensez-vous au gaspillage quand vous ne finissez pas votre assiette ?
3. Pensez-vous que la cantine du collège lutte contre le gaspillage ?
4. Que voudriez-vous changer à la cantine ? Argumentez.

Pour obtenir les réponses du sondage, activez le QR code (cliquez sur view PDF)



Mots croisés :



Horizontal

- 3 Produit végétal succédant à la fleur et contenant des graines.
- 4 Exploitation à proximité du lieu de consommation.
- 6 Alimentation excluant les viandes et les poissons.
- 8 Substance susceptible d'être digérée, de servir à la nutrition d'un être vivant.
- 9 Comportement alimentaire à bannir.
- 10 Plante qui fait partie des féculents comme la lentille, le pois chiche ou les fèves.

Vertical

- 1 Aliment produit suivant les principes d'une agriculture bannissant les pesticides, les engrais, les désherbants...
- 2 Diversité des espèces vivantes présentes dans un milieu.
- 5 Perdre ou jeter de la nourriture destinée à la consommation humaine.
- 7 Plante cultivée dont on consomme, selon les espèces, les feuilles, les racines, les tubercules, les fruits, les graines.

Sabry, Ünal, Abderaouf et Raphaël

Interview du personnel de la cantine du Collège Descartes

Travailler sur la problématique, "Bien manger pour tous : quelle alimentation pour demain ?" nous a amené à dresser un constat de la cantine de notre collège aujourd'hui pour réfléchir à comment l'imaginer demain. Pour cela nous avons interrogé la cheffe de cuisine et une aide de cuisine, voici leurs réponses :

Cordées de la Réussite : Avez-vous observé des changements dans la manière de consommer des usagers des cantines et vous dans votre manière de cuisiner ?

Cheffe de cuisine : Non pas forcément et pas de changement non plus dans ma manière de cuisiner.

CR : Pouvez-vous nous donner le nombre de demi-pensionnaires et qui élabore les menus au collège ?

CC : On tourne autour de 80 et 90 DP pour un établissement qui accueille 350 élèves, c'est moi qui élabore les menus avec l'aide de mes collègues parfois.

CR : Nous allons vous poser plusieurs questions autour du gaspillage alimentaire :

À combien évaluez-vous en kilos le nombre d'aliments non consommés puis jetés ?

CC et aide de cuisine : On ne pèse pas, mais cela peut représenter entre 1 à 2 poubelles en fonction du menu proposé. On jette énormément les légumes, en revanche lorsque c'est des frites, il n'y a pas de gaspillage.

Vous arrive-t-il de jeter des aliments périssables achetés mais non utilisés ?

CC et AC : Non, tout ce qui est cuit peut être gardé pendant 24 h. Tout ce qui reste va être réutilisé pour le lendemain pour préparer des entrées par exemple, réinvesti, cuit d'une autre façon.

Lorsqu'un produit emballé, type yaourt, n'a pas été consommé par l'élève ni ouvert, conservez-le vous ou jetez-le vous ?

CC et AC : On est obligé de le jeter car la chaîne du froid a été rompue, une fois qu'il est sorti des vitrines, il n'est plus tempéré donc on doit le jeter, c'est pour cela qu'on dit aux élèves de faire attention à ce qu'ils prennent pendant le service, car cela fait du gaspillage et de la perte financière pour le collège.

CR : Avez-vous mis en place des alternatives pour les élèves qui ne consomment pas de viande et proposez-vous un repas végétarien par semaine ?

CC : Oui, c'est obligatoire depuis quelques années, de plus, on va prévoir systématiquement une sauce à part et on va prévoir un équivalent pour que les élèves aient les mêmes apports énergétiques.

CR : Achetez-vous certains produits localement et/ou bio et si oui, lesquels ?

CC : Oui, on achète des oeufs, du fromage, les yaourts, de la sauce concentrée bio, du poisson frais à la criée de Rouen, la viande est d'origine France pour éviter les trop longs transports et les fruits et légumes viennent d'un producteur tout proche.

Mame-Diarra, Dalhya et Farah



Les objectifs du gouvernement pour les cantines en 2026

- 100 % des fruits et légumes servis doivent être issus de l'agriculture biologique donc cultivés sans pesticides ni engrais qui sont très néfastes pour la santé.

- Il faudra également au minimum 50 % de produits locaux par exemple : les yaourts, le fromage frais et œufs de poules qui doivent être achetés à un producteur agricole ou à un groupement de producteurs du territoire.

- Plusieurs types de menus doivent être servis, il faudra un repas végétarien complet servi 1 fois par semaine et également une alternative végétarienne pour le plat principal au moins 2 fois par semaine.

- Les repas devront donc être préparés sur place, avec une grande part donnée au bio, au local et aux alternatives végétariennes.

- Pour réduire le gaspillage alimentaire, le dispositif des cantines doit changer. Par exemple : Les élèves prennent d'abord leur plateau, les couverts et leurs desserts. Quand ils sont installés, ils vont chercher leur entrée, ensuite, ils pourront alors aller prendre leur plat principal.

Sara et Elif

La recette du kebab végétarien et ses frites de légumes



Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|--------------------|------------------------|
| 4 pains pita | Pour le sauce : |
| 1 oignon rouge bio | 1 yaourt grec |
| Salade verte bio | 1 citron bio |
| 2 tomates bio | 1 c à café de cumin |
| 1 concombre bio | 2 gousses d'ail bio |

Pour les fallafels :

- 1 boîte de 350 g de pois chiche bio
 - 3 c à spe de persil, menthe et coriandre
 - 1 oignon jaune et 2 gousses d'ail bio émincés
 - Huile d'olive
 - 1,5 c à spe de farine bio et 1 sachet de levure
 - ½ c à café de cumin, cardamome, poivre et sel
- Mixez tous les ingrédients pour les fallafels, puis formez des boules à la main. Disposez-les sur une plaque de cuisson, arrosez d'huile d'olive et enfournez pour 20 min à 180°.
- Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients coupez en deux les pains pita et les garnir. Accompagnez votre kebab de frites de légumes.