

ACCUEIL ACTUALITÉS OISEL'Oise Agricole 17 septembre 2020 à 09h00 | Par [Dominique Lapeyre-Cavé](#)

partager :

[Alimentation](#) [Enseignement](#) [Pédagogie](#)

À Charles-Quentin, les élèves sont sensibilisés à une bonne alimentation

Depuis cette année, l'Institut Charles-Quentin a revu complètement la restauration scolaire proposée aux élèves et au personnel en la mettant en adéquation avec le contenu pédagogique des formations dispensées.

[Abonnez-vous](#)[Imprimer](#)[Envoyer](#)

Les élèves et le personnel de l'Institut sont ravis de la nouvelle restauration mise en place dans l'établissement. - © D.

C'est Laurent Chantre qui, dès son arrivée à la direction de l'établissement privé, a souhaité revoir la restauration des élèves, parallèlement à une demande des parents d'élèves. «Dans nos formations, nous parlons d'environnement, de circuits courts, d'alimentation saine, d'empreinte carbone et, nous n'appliquons pas ces principes sur l'établissement. Ce n'est pas ainsi que nous sensibiliserons nos élèves à une alimentation de qualité, à l'utilisation de produits frais et locaux et que nous lutterons contre le gaspillage alimentaire.»

Bienvenue à 1001 repas, petite entreprise du Nord qui promeut, pour les restaurants scolaires ou d'entreprises, «une cantine simple & bonne, saine & durable». Pascal Fruitier, le nouveau chef de cuisine de l'institut, le confirme : «Nous ne cuisinons que du frais, des produits locaux, tout est fait maison. Chaque jour, nous proposons aux convives trois entrées, une viande ou un poisson, un féculent et un légume, du fromage et un dessert maison ainsi que des fruits.»

Le grand changement, c'est que les convives (c'est ainsi que les nomme le chef cuisinier !) se servent à volonté. Fini le plateau préparé qui aboutissait à un grand gaspillage, les mets ne plaisant pas toujours aux élèves. Maintenant, ils se servent, savent doser leur appétit et le résultat est là, confirmé par le challenge Zéro Gaspil' mis en place dans l'établissement : le moins de gaspillage possible, plus d'assiettes pleines qui partent à la poubelle, tout est trié entre déchets alimentaires et emballages par les convives et tout est pesé. On arrive à seulement entre 10 et 20 grammes par repas, contre une moyenne de 120 à 130 g en France en restauration collective.

Les résultats sont affichés dans la salle de restauration, ce qui suscite la curiosité des élèves et leur envie de faire toujours mieux. «Les menus sont élaborés sous le contrôle d'une diététicienne et nous visons à une cuisine plus qualitative, qui fasse découvrir aux convives des mets différents. Nous mettrons rapidement à disposition un cahier de suggestions pour établir un dialogue autour des repas servis», précise Pascal Fruitier.

150 petits déjeuners, 260 déjeuners et 150 dîners sont quand même servis entre le lundi midi et le vendredi midi. Trois personnes seulement, dont le chef cuisinier, orchestrent ces repas, pour leur plus grande joie car ils cuisinent à nouveau et ne se contentent plus de réchauffer des préparations.

«Nous avons la chance d'avoir dans cet établissement tout le matériel disponible et, pour le dîner, nous cherchons à créer une ambiance décontractée autour d'un bon dîner qui permet à certains élèves de mieux supporter l'internat. Croque-monsieur maison, bruschetta, tagine... on fait voyager les convives ! D'ailleurs, le mercredi après-midi, je propose aux élèves, dans le cadre des activités, un cours de pâtisserie bien apprécié», se réjouit le chef.

Assurer la réussite des élèves en veillant à leur bien-être alimentaire et à leur joie de partager un bon repas ensemble, voilà une intéressante façon d'aborder l'enseignement.

Les élèves d'Orvillers-Sorel accueillis à Pierrefonds

La nouvelle est tombée en plein mois de juillet pour les élèves et le personnel du lycée Sainte-Julie-de-Billiart d'Orvillers-Sorel : l'établissement allait fermer à la rentrée scolaire 2020, faute d'effectifs suffisants. Pour trouver une solution aux élèves et au personnel, le Cneap Hauts-de-France s'est mobilisé et a mobilisé autour de lui. C'est ainsi que l'Institut Charles-Quentin a mis à disposition 7 salles de classe et une salle des professeurs. Vingt-cinq élèves vont donc à Pierrefonds suivre leur cursus dans le domaine du service aux personnes. Les travaux pratiques se déroulent en partenariat avec Saint-Joseph-de-Cluny, à Estrées-Saint-Denis. Les élèves internes partagent les chambres avec ceux de Charles-Quentin et les repas sont pris en commun, pour une meilleure intégration à l'établissement.

Pour ceux qui étaient demi-pensionnaires à Orvillers-Sorel et pour ne pas obliger les parents à payer l'internat, le Conseil départemental a mis en place un ramassage scolaire jusqu'à Pierrefonds. Cette solution provisoire permet aux élèves de poursuivre leur scolarité dans de bonnes conditions. Un bel exemple de solidarité entre les établissements de l'enseignement agricole privé.



À Charles-Quentin, les élèves sont sensibilisés à une bonne alimentation