



Association
Indépendante de
Parents
d'Elèves
<http://aipegomas.free.fr>

Compte rendu rédigé par l'AIPE le 17 Janvier

Commission Cantine 17 Janvier 2007

Participants

Mr Gilles Morel, chef cuisinier de la société Avenance
Mme Josiane Mey, caisse des écoles
Mme Ferrero, Apego
Mme Apezant, Apego
Mme Isabelle Vela, AIPE
Mme Odile Angéras, AIPE

Questions posées par l'AIPE

1. Quel est le temps imparti aux enfants des différents services pour manger ?
2. Veille-t'on à ce que chaque enfant boive au moins un ou deux verres d'eau à table ?
Est-ce que les bons points tiennent compte de l'eau et pas seulement de l'assiette ?
3. Quelles sont les quantités approximatives distribuées à chaque enfant (viande, pain...)? A la maternelle, les enfants peuvent-ils refuser d'être servis d'un certain plat? Peuvent-ils se resservir ?
4. Pourquoi ne pas privilégier un peu plus les viandes et poisson sous leur forme originale et non sous forme de hachés, boulettes, saucisses, pané, cordon bleu, brandade ?
5. Les enfants ont-ils le choix entre fromage et dessert ou peuvent ils prendre des deux ?
Comment cela est-il réparti ?
6. Menus bio : comment sont-ils préparés ? La totalité des ingrédients est-elle bio ? Y a-t-il des menus à thèmes ?
7. Produits de saison : un effort est-il fait pour faire manger aux enfants principalement des produits de saison ?
8. Comment sont fournis les ingrédients ? Utilise-t'on beaucoup de conserves ou produits surgelés ?
9. Une diététicienne contrôle-t-elle les menus ?
10. Quelle est la gestion des restes ?
11. Le système des bons points continue-t'il en 2007 à la maternelle ? Quelles mesures similaires au primaire pour inciter les enfants à goûter de tout ?

Réponses du cuisinier, Mr Morel

Les repas des cantines des écoles maternelle et primaire sont préparés par deux cuisiniers de la société Avenance dont Mr Morel, dans la cuisine centrale située dans les locaux de l'école primaire. Mr Morel décide des menus pour le mois, conseillé en cela par une diététicienne d'Avenance (pour les catégories d'aliments uniquement).

Le cuisinier prépare et assiste aux repas en veillant à leur bon déroulement, aidé en cela par des employés communaux.

1) Déroulement et temps imparti au repas

A la maternelle :

En moyenne, 130 enfants de la maternelle mangent tous les jours à la cantine.

Les repas sont distribués en deux services :

- ✓ Le premier service est réservé aux plus petits et concerne plus d'enfants que le 2ème. Il débute à 11H20. Les petits vont ensuite faire la sieste.
- ✓ Le deuxième service débute à 12H10.

Les enfants n'ont pas le droit de se lever durant le repas et sont servis à table.

Le cuisinier assiste aux repas de la maternelle 1 jour par semaine.

Les repas, préparés à la cuisine du primaire sont acheminés en un ou deux aller-retour à la maternelle suivant que les plats peuvent être réchauffés ou pas.

Des employés communaux et ATSEM assurent les services à la cantine de la maternelle.

On compte environ 3 employés pour deux tables d'enfants.

Au primaire :

Environ 265 enfants mangent à la cantine du primaire.

Les CP prennent leur repas au premier service. Les enfants sont appelés par classe.

Lorsqu'un nombre suffisant de places s'est libéré, une autre classe est appelée pour manger. Les enfants qui n'ont pas encore mangé jouent dans la cour. Entre 15 et 20 enfants par classe mangent à la cantine.

- ✓ Le service débute à 11H35/11H40
- ✓ Les derniers enfants commencent à manger vers 12H50.
- ✓ Les cours reprennent à 13H30, ce qui laisse environ ½ heure aux derniers pour manger.

Bien qu'il y ait un roulement, on peut distinguer deux services, le premier concernant dix classes et le deuxième 5 classes.

2) 3) 4) 5) Boisson, Quantités servies et suppléments, fromage/dessert

- La boisson

En maternelle, les verres sont remplis d'office par le personnel. En primaire des carafes sont à disposition des enfants

- Le sel

Il n'y a pas de salières en maternelle.

Jusqu'à présent, des salières étaient à disposition des enfants à la cantine du primaire. Les repas étant pré-salés par le cuisinier (hormis les frites), les enfants ne venaient chercher les salières que le jour des frites. L'APEGO nous signale que cela est interdit et il est décidé d'un commun accord que les salières seront enlevées et tous les plats (y compris les frites) seront salés avant service.

L'APEGO devra vérifier le texte de loi interdisant les salières.

- Le pain

Un morceau de pain est distribué en début de repas. Les enfants peuvent se resservir à condition qu'ils mangent aussi suffisamment de tout et ne se gavent pas uniquement de pain (surveillance d'un adulte)

- Les entrées/hors-d'œuvre

Le cuisinier vérifie que chaque enfant a pris une entrée, mais ne peut vérifier qu'elle est ensuite consommée. L'hiver, une soupe est servie tous les 15 jours. En primaire, les enfants peuvent se resservir dans la limite des stocks (pour qu'il y en ait assez pour les suivants)

- Le plat principal

Chaque enfant est servi une fois en viande/poisson.

L'accompagnement est à volonté, il n'y a pas de problème de quantité. Les enfants peuvent donc se resservir de légumes ou plat unique (ex : raviolis)

La direction d'Avenance, par principe de précaution, a momentanément remplacé les steaks hachés par des hachés au bœuf (à base de bœuf, oignons et tomates) qui supportent d'être servis bien cuits. Les steaks hachés seront prochainement réintroduits.

L'AIPE souhaite savoir s'il serait possible d'introduire plus de viande/poisson non hachés/panés ou pré-processés. Le cuisinier essaie de faire au mieux pour que les enfants mangent suffisamment de viande/poisson sous toute forme, sachant que la viande, même très tendre, est souvent boudée et que les enfants (même les plus grands) se font aider pour la couper. Le poisson ne doit pas avoir d'arêtes, ce qui limite le choix ; cela dit, les poissons panés servis à la cantine sont des filets de poissons panés et non des poissons panés 'carrés'.

- Fromage et dessert

Le menu comprend toujours un laitage et un dessert. C'est un peu compliqué à la maternelle quand il y a un yaourt car après les enfants n'ont plus faim pour le dessert. Dans ce cas, le dessert est plutôt un biscuit.

Là aussi, c'est à volonté mais sous surveillance pour éviter tout excès, et pour qu'il en reste pour les suivants !

Les gâteaux sont tous faits maison.

6) 7) 8) 9) Elaboration des menus, bio et menus à thème, produits de saison,

- Menus à thème

Il y a eu des menus à thème (Canada, Savoie...). Le menu de Noël n'est pas un menu sophistiqué, que les enfants n'apprécieraient pas nécessairement. Par exemple, pas de biche au menu (car la biche est la maman de Bambi) mais plutôt du poulet fermier cette année.

- Menus bio, Comment privilégier les produits de saison ?

Les menus bios sont préparés avec 100% des ingrédients certifiés bios. Ces menus sont rares au cours de l'année à cause de leur coût !

Le bio, c'est bien et toute initiative à ce sujet est appréciée, tout autant que les produits bios utilisés ne proviennent pas de l'autre bout de la terre où les normes bio ne sont pas nécessairement respectées et dont le transport a des impacts sur l'environnement. Manger des produits de saison permet aux enfants d'appréhender les rythmes de l'agriculture et de varier les goûts. L'AIPE souhaiterait qu'un effort soit fait pour faire consommer aux enfants des produits de saison.

Le cuisinier précise qu'il préparera prochainement une soupe de courge servie dans la courge elle même.

- Elaboration des menus, Proportion de conserves et produits surgelés

Les menus étant élaborés par l'équipe sur place, le cuisinier est donc maître à la fois des plats proposés et de son budget, qu'il équilibre sur la semaine. Cela lui permet de proposer de temps en temps des plats qui sortent de l'ordinaire, ou un peu plus chers, et d'adapter ses recettes à son expérience auprès des enfants (façon de cuisiner certains légumes, associations viande/légumes, sauces etc)

Les produits en conserve sont : fruits au sirop, compotes de pomme, thon, maïs, tomates pelées concassées, champignons.

Les produits surgelés sont : les viandes hachées, le poisson (il est interdit de servir du poisson frais) et très peu de légumes (compte tenu de la petite taille du congélateur).

Tout le reste est frais.

10) Gestion des restes

Aucun reste n'est conservé, selon la réglementation en vigueur. D'autre part, des contrôles sont effectués très fréquemment (conservation, hygiène, températures...) par des inspecteurs.

11) Les bons points à la maternelle

L'AIPE salue le système des bons points, établi en maternelle par les employés communaux pour motiver les enfants à finir leur assiette (et plus sain que les récompenses par bonbons...). Chaque enfant qui termine son assiette, qui se tient bien à table, etc, reçoit un bon point. Au bout de trois bons points, l'enfant reçoit une image. Ce système s'avère très efficace.

Remerciements

Faire manger des enfants de 3 à 11 ans n'est pas une chose aisée ; dans le calme et l'ordre, c'est autre chose ; et fournir des repas à la fois équilibrés, qui nourrissent les enfants, leur donnent du plaisir et leur apprennent à manger de tous les aliments tient de la mission impossible !

L'AIPE tient à remercier Mr Morel et son équipe qui occupent à ce titre un rôle éducatif très important.

Néanmoins, les parents ont un grand rôle à jouer dans ce domaine, et la commission cantine souhaite rappeler que les bonnes habitudes alimentaires (manger de tout, équilibrer ses repas) et relationnelles (politesse, anti-gaspi...) s'apprennent d'abord à la maison !