

Compte rendu de la commission des menus du 7/11/13

Participants

Mmes Schmit, De Serra-Sarfati, Duhamel, Tardi ; MM. Boschet, Clerouin, Enjalbal, et M. Le représentant d'Elior.

Elèves de cm2, 6^{ème}, 5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème}, Lycée

APEL : N. Huerre, F. Thirion

Nous avons eu la chance de visiter les cuisines de la cantine et tenons à remercier M. Enjalbal et Elior de cette opportunité.

Quelques informations :

- 1710 repas servis par jour
- 15 personnes travaillant au self
- Entre 30 et 60kg de légumes cuisinés par jour
- 1 audit tous les deux mois par un organisme externe
- L'ensemble des repas est préparé sur place, le jour même
- Lors de la semaine européenne, des repas anglais, allemands, italiens seront proposés à la cafétéria et un menu grecs pour la journée des langues anciennes

La réunion débute par un tour de table des élèves :

Ce qui est bien

- Le nouveau mobilier et le nouvel aménagement du réfectoire est agréable et plus convivial
- La cafétéria des lycéens est très appréciée
- « dans l'ensemble c'est bon »

Ce qui pourrait être amélioré

- Des pâtes sont trop souvent servies et sont trop grasses
- Pas assez de frites et de nuggets
- Pas assez de gruyère râpé
- Pas assez de saucisson sec, de concombres et de nems en entrée
- Pas assez de légumes ou légumes non proposés aux élèves de manière assez visibles
- Pas de jus d'orange
- Pas de ketchup ou de poivre à disposition
- Les brocs à eau sont sales (pain ...)
- Pas de pochettes rince-doigts

Plusieurs éléments de réponse sont apportés :

- Les menus sont établis dans le strict respect des besoins alimentaires des enfants, et ce principe continuera à s'appliquer
- L'eau est et restera la seule boisson disponible
- Les points de variété des entrées ou quantité de gruyère seront adressés
- Les contraintes de la restauration collective sont rappelées. Elles imposent notamment de préparer les pâtes à l'avance, de les refroidir et de les réchauffer. Pour éviter qu'elles ne deviennent collantes, du beurre liquide est ajouté, dans des quantités minimum. Si elles présentent un aspect trop gras, cela n'est vraisemblablement pas dû à un surplus de matière grasse, mais à leur mode de préparation.
- De nouvelles directives destinées à lutter contre l'obésité sont appliquées, et interdisent désormais de laisser en libre-service les sauces (ketchup, mayonnaise, vinaigrette ...) et le sel. Ils sont disponibles sur demande et/ou sous surveillance. Le poivre n'est pas disponible, pour des raisons de sécurité.
- Les brocs sont souillés par les élèves eux-mêmes, malgré les 3 surveillants ; ils sont nécessaires au 1^{er} service des primaires. La fontaine permet d'assurer à chacun de remplir son verre d'eau propre

Les élèves signalent que certains élèves de lycée, autorisés à sortir le midi, viennent « pointer » avec leur badge et sortent à l'extérieur sans prendre de repas au self.

Si de tels agissements étaient constatés par l'équipe éducative, les familles seraient prévenues, mais il leur appartient de se s'assurer que leur enfant déjeune là où il est prévu qu'il déjeune.

Afin d'inciter à la consommation de légumes, il est proposé :

- D'améliorer la signalétique des légumes (affichage ...)
- De proposer sur une semaine des assiettes « mixtes » (mi-féculents, mi-légumes) et de réaliser un bilan en fin d'opération
- De proposer des légumes sur le poste de « rab »

La visite des cuisines est vue comme une bonne sensibilisation aux « coulisses » de la cantine, pour montrer au plus grand nombre ce qu'il s'y passe.

De telles visites ne sont pas possibles sur des périodes de production (en fonction des règles d'hygiène en vigueur) mais pourrait être envisagée lors de la séance de découverte des futurs 6^{ème}.

Des questions sont posées sur la consommation des entrées. Le taux de prise est de 60%.

Les primaires, qui sont accompagnés et les lycéens qui consacrent du temps au repas en consomment principalement. Les collégiens, plus pressés, font plus souvent l'impasse. Les élèves signalent que les charcuteries type « pâtés » sont peu populaires.

Les animations « petit déjeuner » vont redémarrer en CE1 ; l'objectif est de sensibiliser les élèves à l'importance de ce repas.