

*Deux visites de la cantine ont été effectuées par les membres du comité APEL, Aurélie Bloch et Cybelle Mannes. Leur objectif était de faire connaissance avec les équipes de la cantine, avant d'ouvrir un dialogue plus constructif à partir des remarques de certains parents, lors de la prochaine commission restauration.*

*Le 17 novembre 2023 : entretien avec Sylvain Perraudat, responsable du restaurant, au moment de la préparation des repas.*

*Le 8 décembre 2023 : à la rencontre des élèves durant le service.*

*Vous trouverez ci-dessous le compte-rendu de ces deux visites.*

**Bonjour monsieur Perraudat, et merci de nous accueillir dans votre restaurant. Pouvez-vous nous dire quelques mots sur vous ?**

Je m'appelle Sylvain Perraudat, je travaille depuis 33 ans dans la restauration scolaire et je suis le chef de la cantine d'ADM. Depuis le début de ma carrière, j'ai travaillé dans 15 restaurants différents et j'effectue actuellement ma 6<sup>e</sup> année ici, à Albert de Mun.

**Nous avons déjà croisé pas mal de monde, combien de personnes composent votre équipe ?**

Mon équipe est composée de 14 collaborateurs, chacun a son rôle, et comme dans toute équipe, si une ou deux personnes manquent, il faut s'adapter et se réorganiser, c'est pourquoi parfois le menu change à la dernière minute. Il y a également une vingtaine de personnes, gérées par l'établissement, qui supervisent le flux continu d'élèves : de 11 h 45 à 14 h. Cela commence dans la cour, puis dans la file d'attente, dans la salle de restauration jusqu'au tapis roulant des plateaux. Cela fait donc près d'une trentaine de personnes au service des élèves.

**Et combien de personnes mangent ici chaque jour ?**

Côté élèves, nous servons 1 500 repas par jour, dans une salle qui comporte 290 places (340 avec la cafétéria). Niveau volume et organisation, cela n'a donc rien à voir avec ce que l'on peut préparer pour 5 ou 6 personnes à la maison ! Les élèves de maternelle sont servis à table dans une salle dédiée. Puis ce sont les CP qui mangent dans ce qu'on appelle la cafétéria des lycéens. À partir du CE1, chaque élève prend son plateau, ses couverts et se sert. Une partie du personnel mange également ici, ainsi que la plupart des enseignants.



*Cafétéria dressée pour les CP*

**La cafétéria des lycéens ? Elle a rouvert ?**

Oui. Au moment du covid, nous avons arrêté cette prestation pour permettre de disperser les élèves autant que possible. Au printemps dernier, nous avons décidé de la rouvrir certains jours de la semaine, à la suite du service des CP. Elle est ouverte tous les jours depuis la rentrée de 13 h 15 à 14 h.

**Et quelle est l'offre actuelle de la cafétéria ?**



*Bar à salades de la cafétéria*

Nous servons entre 110 et 130 élèves du lycée par jour. Les lycéens demi-pensionnaires bien sûr, mais aussi les externes qui disposent d'un solde sur leur carte. Nous proposons une offre similaire à celle qu'ils peuvent trouver en ville, mais ici, ils sont assis sur une chaise et au chaud. Les menus changent chaque jour : burgers (ce qui marche le mieux), pâtes, pizzas ou paninis. Nous leur mettons à disposition un bar à salades et ils ont droit à un dessert. Sachant que les lycéens qui le souhaitent peuvent également manger à la cantine, la cafétéria n'est qu'une alternative. Le jour des burgers, ce sont 120 hamburgers préparés, ce qui demande 1 h 30 de travail. Les pains viennent de chez le boulanger et les steaks pèsent 120 grammes. Ils sont garnis de tomate et de salade. Les steaks servis dans le réfectoire ne sont pas les mêmes, car ils sont beaucoup trop longs à préparer.

## **Les parents d'élèves nous parlent de l'équilibre alimentaire des repas. Pouvez-vous nous expliquer comment les menus sont établis ?**

La diététicienne Elicor propose des menus pour sept semaines consécutives (la période entre les vacances), établis selon les recommandations GEM-RCN (qui assurent l'équilibre et la diversité nutritionnelle). Ces menus sont diffusés aux établissements scolaires à l'échelle nationale. Ensuite, les chefs sont libres d'y apporter des modifications en fonction des produits disponibles dans leur région, du goût des enfants et des équipements de cuisson disponibles dans leur restaurant.

Au moment du service, les assiettes sont préparées par nos équipes, selon différentes compositions, et les jeunes sont libres de demander encore une autre composition s'ils le souhaitent.

## **En 2022, afin de répondre à l'augmentation du prix des matières premières, il a été décidé de « supprimer un périphérique », pouvez-vous nous rappeler ce que cela signifie ?**

Oui. Précédemment, les menus étaient composés d'un plat et de trois périphériques : une entrée, un laitage et un dessert. Au moment de la hausse générale des prix, au lieu d'augmenter le tarif des repas, nous avons décidé de ne servir que deux périphériques par jour, en changeant chaque jour :

- Le lundi : entrée + plat + laitage
- Le mardi : plat + laitage + dessert
- Le jeudi : entrée + plat + dessert
- Le vendredi : plat + laitage + dessert

## **Et les enfants ont-ils le choix ?**

Bien sûr ! Il y a toujours 4 entrées au choix et 4 desserts au choix, dont des fruits tous les jours. Pour les plats, une viande (ou des œufs), un poisson, un légume et un féculent. Maintenant, si un collégien prend du taboulé en entrée et du riz à la place des légumes, nous n'y pouvons rien ! Nous essayons d'assurer un certain équilibre, mais à 13 ans, je pense qu'on est capable de composer soi-même son menu en fonction de sa faim et de ses envies. Vu le nombre d'élèves, nous ne pouvons pas contrôler tous les plateaux. Les plateaux en primaire sont plus surveillés. Vous savez, j'ai déjà travaillé dans des écoles où il n'y a pas de choix : tout le monde mangeait la même chose. Les enfants ont beaucoup de chance ici.

Nous proposons un plat végétarien par semaine : Dahl de lentilles, pâtes de légumes du soleil, etc. Nous ne servons plus de steak de soja ni de boulettes de boulghour, car ils sont trop peu appréciés des élèves.

En ce qui concerne les portions de viande ou de poisson à préparer chaque jour, je dois arbitrer en fonction de mon expérience. Mais si un jour, les élèves décident en majorité de prendre du poisson, mon stock est épuisé avant la fin du service. Je dois donc proposer un autre produit, qui n'était pas initialement sur le menu. C'est rare, mais cela arrive.



*Chariot soupe et rab*

## **Quid des quantités ? Les enfants sont-ils rationnés ?**

Nous rencontrons depuis toujours des problèmes de gaspillage. Les plateaux arrivent sur le tapis avec des assiettes à moitié remplies. Au moment du service, nous essayons donc d'ajuster les quantités pour atténuer ce phénomène. Les élèves sont toutefois libres de nous en demander un peu plus ou de venir nous demander du rab. Nous avons en outre installé cette année un chariot chaud en libre-service : il contient, dès l'automne, de la soupe, qui n'est pas comptée dans les 2 périphériques, et un plat de légumes ou de féculents. Les élèves peuvent venir se servir à tout moment. Actuellement, nous préparons 20 litres de soupe par jour.

Nous faisons également attention à la quantité de pain sur les plateaux, afin que les élèves en bout de chaîne en aient aussi. On ne peut pas appeler ça du rationnement !

**Très bien. Vous évoquiez précédemment les produits disponibles dans notre région, pouvez-vous nous parler de vos fournisseurs ?**

Je suis libre de commander les légumes et le poisson auprès du fournisseur de mon choix, mais je suis tenu de passer par la plateforme Elio pour le reste des aliments. Mes laitages, par exemple, proviennent de la ferme de Gally à Saclay. Le pain est fabriqué par un boulanger et livré chaque jour, tout comme les pains pour les fameux burgers, dont je vous parlais précédemment. Les légumes sont frais la plupart du temps. J'utilise parfois du surgelé : pour les épinards, car frais, ils sont trop volumineux ! Et les haricots verts, trop longs à préparer. Les choux-fleurs sont frais en hiver et surgelés au printemps. Tous les légumes sont épluchés et coupés sur place, chaque matin, tout comme l'ail et l'oignon pour toutes nos sauces. Les herbes aromatiques sont fraîches et proviennent d'une serre dans le 91.



*Burgers de la cafété*

**Vous évoquiez également les installations propres à chaque cantine. Vous avez travaillé dans une quinzaine d'établissements différents, que pouvez-vous dire de la cantine d'ADM ?**

J'ai rarement travaillé dans un restaurant aussi bien équipé. Tout le matériel appartient à l'école et d'ailleurs, le tarif de la restauration sert entre autres à financer ces investissements. Une sauteuse coûte environ 35 000 euros et notre nouvel équipement de nettoyage des plateaux en a coûté 50 000 !

La cuisine est équipée de friteuses dignes des plus grandes chaînes de restauration rapide, elles sont capables de cuire les frites en moins de 3 minutes. Les jours de frites, je suis aux manettes de 11 h 30 à 13 h 30, non-stop.

**Nous avons vu un cuisinier à côté d'une sauteuse justement, qu'y avait-il dedans ?**

De la sauce bolognaise, maison ! Comme je vous l'avais indiqué, je m'efforce de travailler à partir d'ingrédients frais, je suis cuisinier, c'est mon métier. Nos croque-monsieur, par exemple, sont faits maison : ils sont préparés avec du jambon de volaille et une sauce Mornay. Le dressage est un peu fastidieux, c'est pourquoi nous ne le servons que le jeudi. Nous profitons du mercredi après-midi pour les préparer.



**Vous travaillez le mercredi ?**

Oui ! je travaille tous les jours de 5 h 30 à 15 h environ. Le mercredi, il y a moins d'élèves, mais nous sommes quand même là, en équipe réduite. Pour en revenir aux plats faits maison, nous préparons également l'île flottante, le gâteau aux poires et la bûche de Noël bien entendu.

**Nous ne sommes que le 17 novembre, vous pensez déjà à Noël ?**

Toute l'année est rythmée par des semaines thématiques, souvent consacrées à des pays ou à des cultures étrangères : Grèce, Inde, etc. Cette année, le repas de Noël sera servi le 21 décembre, et la décoration (offerte par Elio) sera mise en place dès le 1<sup>er</sup> décembre et restera jusqu'au 15 janvier.

**Vous avez évoqué le tapis roulant, il est nouveau, c'est ça ?**

Oui, c'est un tout nouveau système assez révolutionnaire. Les élèves déposent leur plateau et jettent les contenants en plastique dans une petite poubelle. Puis ils laissent leur assiette (ils ne doivent pas toucher eux-mêmes aux déchets), leurs couverts et leur verre. Le plateau avance automatiquement et les couverts sont ramassés par un système aimanté, ce qui facilite grandement le travail de la plonge. Les plateaux sont ensuite lavés et remis dans le circuit. J'en profite pour remercier ici l'équipe de la plonge qui effectue un travail remarquable en très peu de temps.

## Pour qui sont les sandwichs que nous avons vus près des frigos ?

Chaque jour nous préparons des paniers-repas pour les élèves qui n'ont pas le temps de déjeuner, soit du fait de leurs options, soit à cause des activités sportives. Nous en préparons une cinquantaine par jour, cela varie. À cela s'ajoutent les paniers commandés par les enseignants lors des différentes sorties scolaires.

Les paniers sont composés d'un sandwich maison, préparé avec le pain de mon boulanger, d'une compote, d'un petit paquet de chips, de l'eau et d'un biscuit.

## Mais vous, monsieur Perraudat, vous mangez à la cantine ?

Dans mon restaurant, tout le monde mange la même chose : les équipes, les professeurs, la direction et les élèves. Mais ce qui m'importe le plus, ce sont les élèves : je veux les voir heureux. Vous savez, j'adore leur préparer des salsifis, comme aujourd'hui, mais je sais qu'ils préfèrent les frites. Ça me fait donc plaisir de les voir entrer dans la cantine, le sourire aux lèvres parce qu'il y a des frites !

## Vous êtes au contact des élèves ?

Sauf quand je fais des frites ! Le reste du temps, oui, j'essaie d'être présent sur la chaîne pour voir ce qui se passe, prendre un peu la température... et parfois discuter avec eux.

## Y a-t-il des problèmes de discipline ?

Non, pas vraiment, juste des petites bêtises. Je dirais surtout entre la cinquième et la troisième. Ils remplissent leurs poches de yaourts et de fromage. D'ailleurs, on ne laisse plus de sauce en libre-service, car ils passaient plus de temps à jouer avec et à gaspiller qu'à manger. Ils ne mangent qu'avec leurs yeux d'ailleurs. Très peu ont la curiosité de goûter les légumes. Ils connaissent parfaitement les règles nutritionnelles, mais se contentent d'une viande et d'un féculent. Difficile pour nous dans ces conditions d'assurer un équilibre alimentaire.

Il nous est arrivé de surprendre des élèves en train de disloquer les faux plafonds, de jeter leurs couverts par terre ou de mettre des gobelets en carton dans les grilles d'évacuation... cela fait partie du métier.

## FIN de l'entretien

| La cantine en chiffres                          |
|-------------------------------------------------|
| 90 baguettes par jour                           |
| 290 kg de pommes de terre (les jours de frites) |
| 100 kg de pâtes par jour                        |
| 70 kg de carottes par semaines                  |
| 70 kg d'oignons par semaine                     |
| 5 à 10 kg d'ail par semaine                     |
| 75 kg de compote par jour                       |
| 1 500 repas par jour à la cantine               |
| 1 400 croque-monsieur                           |
| 130 repas par jour à la cafète                  |
| 50 paniers-repas par jour                       |



Au menu ce jour-là : poisson façon *fish and chips*, omelette, riz, poêlée de légumes (carottes, haricots verts, navets).  
En dessert : clémentine, gâteau au chocolat, compote.

- Très peu d'élèves prennent des légumes, ce sont pourtant aujourd'hui des carottes et des haricots ! Lorsque nous les interrogeons, ils nous répondent « qu'ils n'ont pas envie ».
- Nous avons mangé à la cantine ce jour-là : c'est une restauration collective classique de type self ou restaurant d'entreprise.
- Les élèves s'adressent facilement au chef pour lui demander un laitage supplémentaire ou un peu plus de riz. La soupe de légumes rencontre un franc succès.
- Il règne une très bonne ambiance dans le restaurant, les élèves rient et discutent.
- De nombreux affichages sur les murs de la cantine, relatifs aux menus, au nombre de périphériques par jour, au gaspillage alimentaire
- Le traitement des plateaux est rapide et enfantin. Toutefois, de nombreux élèves ne prennent pas la peine de le faire correctement. Les surveillants doivent régulièrement les rappeler à l'ordre.
- Interrogés, des élèves de 3<sup>e</sup> et de 4<sup>e</sup> nous indiquent que leurs menus préférés sont : burger, pizza, frites, pâtes bolognaises. Ce qu'ils aiment le moins : les poissons non panés, les lentilles et la purée.



## Notre plateau



## **CONCLUSION :**

Nous avons effectué ces deux visites afin de faire la connaissance du chef, que nous ne connaissions pas et afin de constater par nous-mêmes du fonctionnement général de la restauration scolaire à ADM.

Nous avons été plutôt agréablement surprises par ces deux visites. L'équipe Elior semble désireuse de faire plaisir aux enfants tout en veillant à équilibrer les menus. Si l'on voulait que les élèves mangent tous les jours des légumes, il faudrait leur imposer, ce qui n'est pas la philosophie de l'équipe. Le choix d'Elior et de la direction est de justement donner la possibilité aux enfants de choisir, et non d'imposer. Nous avons découvert également toutes les contraintes liées à la restauration collective : contraintes réglementaires, ressources humaines, contraintes liées aux quantités à préparer, contraintes budgétaires.

Les élèves ne raffolent pas des plats de la cantine, mais tous ne s'en plaignent pas non plus. Ils ont conscience de ne pas se trouver autour de la table familiale, mais dans un service de restauration collective. Ils admettent dans l'ensemble s'orienter vers les plats « moins équilibrés », comme les frites ou les pizzas. D'ailleurs, s'ils étaient externes, et s'ils avaient le choix, ils mangeraient au McDo tous les jours ! Nous envisageons de sonder les élèves plus précisément — et en plus grand nombre — dans les semaines à venir.

Nous allons continuer à communiquer avec la cuisine afin que des progrès soient faits au niveau du goût et des saveurs. Afin justement de réconcilier les enfants avec les légumes, et de leur donner envie. En proposant peut-être des feuilletés, des gratins ou des tartes ?

Les élèves qui ne mangent pas de légumes sont des élèves qui ont choisi de ne pas en prendre. Il faut les encourager à en manger et à aller se resservir — si besoin — en féculents sur le chariot prévu à cet effet.

Il est vrai que le périphérique en moins réduit le nombre d'éléments sur le plateau, mais — vu les quantités que nous avons observées — cela semble suffisant et préférable à une augmentation du coût de la restauration.

Le prix du repas ne se limite pas à l'achat des matières premières, mais comprend également la masse salariale (plus de trente personnes en action sur le temps méridien), les équipements, les fluides (eau, gaz, électricité).

Les plats chauds doivent répondre aux normes de restauration collective : la température doit atteindre 63 °C.

## **ACTIONS À VENIR :**

- Un sondage plus précis va être mené auprès des élèves dans les semaines qui viennent
- La commission restauration se réunira le 29 février prochain : nous pourrons soumettre à la direction ainsi qu'à monsieur Perraudat les remarques précises des parents
- Nous continuerons tout au long de l'année à transmettre à la direction et au restaurant l'ensemble des remarques des familles
- Nous envisageons de proposer un retour du sel et des sauces « à l'essai ». Si les élèves ne se comportent pas correctement, on arrête tout.