Bonjour à toutes et à tous,

Nous avons pu déjeuner à la cantine de l’école ce vendredi 19 octobre, nous y avons été accueillis par les personnes du VAL, de la mairie et d’Elior. En voici un résumé :

Approvisionnement :

La mairie a fait un appel d’offre pour les repas en liaison froide (préparés en dehors de la ville, livrés à 3°C puis réchauffés dans chaque cantine), Elior a remporté ce marché en 2015 pour 4 ans.

* Il sera renouvelé en milieu d’année prochaine

La mairie et Elior doivent respecter des normes d’hygiène et de diversification des repas.

Les consignes sont très strictes sur le respect des températures pour éviter tout incident, ainsi tout écart de température entraine le retrait des aliments et peut amener à jeter tout un repas. Les températures sont prises à 7 moments différents tout au long de la journée.

Elior fabrique les repas dans sa cuisine de Corbeil-Essonne et livre l’école en 2 fois, une fois la quantité normale du jour la veille et une deuxième fois l’ajustement, si des repas sont à rajouter par exemple.

Les plats sont amenés dans des boites en plastique jetable, une étude est en cours chez Elior pour remplacer ce plastique jetable par une matière biodégradable

* Nous avons demandé à ce que cette nouvelle matière soit inscrite au cahier des charges du prochain appel d’offre (d’autres villes l’utilisent déjà avec des concurrents d’Elior)

Au niveau des repas servis, la mairie nous a expliqué que la ville a fait le choix de la qualité et de la quantité :

-       toutes les viandes sont Label Rouge bien que ce ne soit pas obligatoire,

-       les poissons sont label France

-       les légumes sont en circuit court et fonction de la saisonnalité

-       le pain, en alternance bio ou céréale, vient de 2 boulangeries de Courbevoie

Dans le respect des grammages (quantité par enfant) la mairie est au maximum.

Chaque jour est proposé par roulement un produit bio : crudité ou viande ou légume ou féculent.

Nous avons malheureusement pu constater que beaucoup est encore gaspillé / jeté, la mairie réfléchit pour diminuer ce fait qui représente 30% des repas tout au long de l’année, quelle que soit l’école.

La mairie nous a aussi indiqué que dans les cas où la vaisselle ne peut être lavée (indisponibilité du lave-vaisselle par exemple) et pour éviter d’utiliser de la vaisselle en plastique jetable, à partir de Janvier 2019, des assiettes en amidon seront utilisées, les couverts seront emmenés pour être lavés dans une autre structure.

Organisation dans la cantine :

La cantine qui est un self, qui sert en moyenne 300 repas par jour. Le VAL est en charge de la gestion des enfants. 14 animateurs, ainsi que les 2 personnes de direction, interviennent tous les midis.

Les ordres de passage sont différents chaque jour afin d'assurer un roulement entre les niveaux. Seuls les CP passent systématiquement en premier et ce jusqu’en Avril. Pour les autres niveaux, roulement, tous les jours :

- CE1, CE2, CM1, puis CM2

- CE2, CM1, CM2, CE1 et ainsi de suite

3 réfectoires sont ouverts, chacun est surveillé, les CP mangent dans le premier self (plus d'adultes et plus pratique pour la manipulation du plateau). Ceci vaut pour les jours d'école et vendredis ; sinon les mercredis, comme il y a moins d'enfants, cela permet davantage de souplesse : les enfants se présentent au self comme ils veulent (les frères et sœurs peuvent manger ensemble s'ils le souhaitent...). La file d'attente pour entrer dans le self a été reculée, donc moins de bruit dans le réfectoire (bon tout est relatif ...). L’eau est en libre-service via des fontaines. Les enfants ne peuvent pas avoir de sel et de poivre à disposition car c’est contraire à un plan gouvernemental de lutte contre l’obésité.

Menu du jour :

-      Salade de riz à la niçoise  
-      Saumon frais avec épinard à la crème   
-      Yaourt nature sucré

- Raisins

Où connaitre les menus et comment sont-ils élaborés ?

Plusieurs moyens de connaitre les menus jusqu’à 3 mois à l’avance :

* Le site de la mairie :

<http://www.ville-courbevoie.fr/a-tout-age/3-11-ans/a-lecole/restauration-scolaire.htm>

* Le site bon’App de Elior :
  + <https://bonapp.elior.com/connexion?returnUrl=%2F>

Une pré-commission menus est organisée tous les 3 mois où des professionnels de la restauration, des animateurs du Val et 2 diététiciennes siègent pour élaborer les menus. Ces menus sont ensuite présentés à vos associations de parents d’élèves qui font des retours sur les menus de la période précédente et des observations sur les menus des 3 mois suivants.

Quelle aide est apportée pour les mets « difficiles » à manger ?

Il y a un animateur référent par salle de cantine à Anatole France et un près du "rail" de service pour s'assurer que les enfants ont tout pris (et leur demander de faire moins de bruit si besoin). Les enfants prennent sur leur plateau l’ensemble des mets du menu, de l’entrée au dessert, même s’ils n’aiment pas a priori. L’idée est de stimuler leur curiosité sans pour autant les forcer in fine à manger et d’éviter l’éviction d’aliments par automatisme. De fait il y a du gaspillage voir $ ci-après sur le sujet). Les enfants qui ont encore faim peuvent demander après le dernier service à être resservis. Ils peuvent aussi prendre 2 morceaux de pain (maximum) ce qui correspond à un bon quart de baguette. Il devrait être envisageable qu'il puisse aider les moins aguerris dans le maniement du couteau et de la fourchette. Cela dit, nous tous, parents, avons aussi un rôle à jouer dans ces apprentissages nous semble-t-il ! Les animateurs incitent les enfants à goûter à tout (mais ne forcent pas à manger). Un tableau montrant les aliments de saison va être réalisé sur le temps VAL et sera affiché à l’entrée de la cantine.

Et quand on ne mange pas, on fait quoi ?

La cour de récréation est séparée en plusieurs espaces : le coin foot, le coin jeux, le préau pour la lecture, les jeux de société et un atelier dessin. La bibliothèque est aussi accessible pour 14 enfants maximum. Certains jeux sont interdits pendant le temps du midi pour raison de sécurité. A ce jour les cordes à sauter et les billes font partie de la liste. Après les vacances de la Toussaint, le VAL proposera de nouveau l’activité bibliothèque sur le temps du midi car l’un des animateurs a été formé à cet effet

PAI –Quelle prise en compte ?

Il y a 5 PAI à Anatole France cette année qui ont été signés par le médecin scolaire.

* Attention il faut absolument pour que le PAI soit pris en compte qu’il soit rendu signé par les parents à l’école après avis du médecin scolaire

Les PAI sont affichés derrière les cantinières et les équipes aussi bien cantine, VAL et école sont briefées.

Les PAI à Courbevoie sont pris en compte de plusieurs manières :

* Panier repas fourni par la famille pour que l'enfant soit tout de même intégré en milieu scolaire,
* Exclusion simple de l'allergène (type lactose) sans remplacement par les services municipaux mais avec la possibilité pour la famille de fournir l'élément manquant à l'enfant, les contraintes pour cet aliment de substitution sont les suivantes :
  + le dessert ne doit pas être fait maison
  + il ne doit pas nécessiter d’être maintenu au frais
  + la possibilité de substitution doit figurer dans le PAI
    - Attention : aucune déduction sur le prix du repas
* exclusion de l'enfant de la cantine dans les cas les plus graves.

Lutte contre le gaspillage :

Nous avons encore assisté à un gaspillage assez phénoménal : bizarrement, les épinards ne sont toujours pas le plat préféré des enfants ...

Heureusement, et c’est un mieux par rapport aux années précédentes, l'épicerie solidaire de Courbevoie passe 2 fois par semaine, collectant les produits non périssable rapidement, tels que les compotes et les gâteaux individuels.

Le gouter :

Pour rappel, c'est un temps encadré par les enseignants en charge de l'étude ou par le VAL le mercredi et le vendredi. Les dames de service préparent les goûters et les disposent sur la table. Les enfants se servent sur la table. Lorsqu'il y a des tartines par exemple, les 3/4 sont pré-tartinées et 1/4 ne sont pas tartinées pour que les enfants qui ne mangent pas telle ou telle confiture puissent quand même manger le pain et éviter le gaspillage. De même, les fruits du midi qui n'ont pas été consommés sont relavés et reproposés aux goûters. Pour les yaourts, si les enfants ne les ont pas pris sur leur plateau, ils sont conservés et peuvent être reproposés. Ceux posés sur les plateaux doivent être jetés pour éviter les problèmes sanitaires liés à la rupture de la chaîne du froid.

* Nous avons demandé qu’une visite du goûter soit faite, cela nous a été accordé, nous reviendrons vers vous quand la date sera connue

Bien cordialement,

Les parents d’élèves LIPE et PEEP