

## **Compte-rendu de la visite cantine: 30 Novembre 2018**

Les représentants de parents d'élèves LIPE et PEEP ont participé, suite à leur demande, à une visite cantine le Vendredi 30 Novembre 2018.

### **Organisation :**

Le temps méridien est organisé en 2 services.

- 1er service, de 11h30 à 12h15 : Les petites sections et une classe de moyenne section
- 2ème service, 12h30 à 13h15 : Les moyennes sections et les Grandes Sections

Les enfants sont repartis par classe par tables de 6 (premier service) ou de 14 (second service). Chaque table est sous la responsabilité d'un animateur du VAL ou d'une ATSEM qui servent les enfants et s'assurent que tous les enfants mangent et boivent. L'adulte en charge de la table incite les enfants à goûter l'ensemble des plats. Au premier service, le responsable de la table mange avec les enfants.

Les tables sont faites par classe. L'adulte chargé de la table est l'ATSEM ou l'animateur référent de la classe. Ce sont les mêmes personnes pour toute l'année.

Ils veillent ainsi au respect des éventuelles restrictions alimentaires (allergies, intolérance alimentaire ou régime particulier). C'est pourquoi les enfants déjeunent toujours sous la surveillance de la même personne.

Cette organisation en 2 services a été décidée pour permettre aux enfants, notamment les plus petits, de déjeuner dans une ambiance sereine et pas trop bruyante. Il est à noter que le second service est moins bruyant que le premier.

En moyenne 180 à 200 enfants déjeunent à la cantine des Ajoncs le midi.

### **Cuisine :**

Les repas sont préparés dans une cuisine centrale puis acheminés et réchauffés dans la cuisine de l'école (liaison froide). Tout au long de l'acheminement, des contrôles de température sont effectués, y compris par le personnel au sein de l'école, pour préserver toutes les qualités nutritives et hygiénique des produits.

Les repas sont composés par la diététicienne Elior en collaboration avec la Mairie (retour de ce que les enfants aiment/n'aiment pas). Concernant la provenance des matières premières :

- Fruits et légumes de saison, provenant majoritairement de Flins (78)
- Pain et les viennoiseries viennent de deux boulangeries de Courbevoie
- Viande « label rouge »
- Poissons (obligatoirement sans arête, restreignant la liste des poissons éligibles à 3 / 4 variétés) label NCS, issus de la pêche responsable et durable pêché en haute mer
- 5 composants bio par semaine. En définitive, plus de 20% des repas sont bio.

La commission cantine de la ville se réunit plusieurs fois par an pour faire les menus. Les associations de parents d'élèves participent à ces commissions.

Les menus sont consultables sur les panneaux à l'entrée, le site de la mairie ou sur l'application "bon app".

#### Lutte contre le gâchis alimentaire :

En école maternelle, les enfants sont trop petits pour mettre en place des tables de tri. C'est ce qui est fait à partir du primaire.

Aux Ajoncs, les fruits non consommés lors des repas sont lavés et représentés pour le goûter. A l'issue de la journée, les denrées non consommées récupérables sont collectées par le service logistique de la mairie pour être redistribuées à l'épicerie solidaire de la ville.

Concernant les déchets alimentaires, ils sont récupérés par une société privée qui les revalorise par un processus de méthanisation et de composte.

#### **Notre avis :**

A l'occasion de la visite cantine, nous avons pu observer les enfants des deux services. Aucun problème particulier, l'organisation avec les ATSEM et les animateurs du VAL est efficace. Le réfectoire est propre, avant et après le service, il est notable que l'accent est mis sur le « manger proprement » et la discipline au cours des repas qui se passent dans une bonne ambiance, détendue et sereine.

Nous avons par ailleurs déjeuné à la cantine. De l'avis général des parents d'élèves présents ce jour là, le repas proposé (le même que celui des enfants : Taboulé / Filet de Colin Chou-Fleur / Fromage et poire) était bon, les plats étaient chauds et avaient du goût. Tous les plats ne plaisent pas à tous les enfants. Mais nous avons pu constater que, globalement, tous goutaient à tout. Concernant la découpe des légumes, ils étaient en petits morceaux, facilement mangeable pour des enfants. Enfin, les poires étant coupées en deux par les responsables de table. Lorsque nous avons proposé aux enfants de leur couper les fruits en 10, en utilisant les « découpe fruits », ils ont répondu préférer croquer dedans, quel que soit leur âge.

Suite à cette visite nous avons de nouveau demandé que le pain ne soit pas posé sur la table avant même l'arrivée des enfants à la cantine, afin qu'ils ne se précipitent pas dessus avant l'arrivée de l'entrée, mais au contraire, avant le plat principal. Cette demande a été faite auprès des représentants de la mairie et du val.



