

## Visite de la cantine de l'élémentaire Jules Ferry

le mardi 2 octobre 2018

Un parent AAPE est venu manger à la cantine ce mardi 2 octobre et a pu visiter en amont la cuisine centrale. Elle vous raconte ...

### Première étape - La cuisine centrale :

→ Située 52 rue d'Estienne d'Orves, à Clamart

C'est là que sont préparés les presque 5000 repas servis dans les crèches et les écoles de Clamart mais aussi les plats servis aux seniors deux fois par semaine.

Le personnel doit donc préparer plusieurs menus différents. Peu de différence entre la maternelle et l'élémentaire (une question de grammage uniquement) mais plusieurs repas différents pour la crèche en fonction de la diversification.

Nous avons fait la visite sur le coup de 10 heures mardi 2 octobre. C'est une heure calme pour la cuisine. En effet, c'est vers 7 heures ou 7h30 que l'on fait rissoler des oignons !... Et le mardi est un jour encore plus tranquille dans la mesure où moins d'enfants mangent à la cantine le mercredi. En effet, la cuisine fonctionne depuis quelques années en J-1. On prépare le lundi pour le mardi, le mardi pour le mercredi... Le lundi est donc un jour un peu à part : les repas sont préparés le vendredi et les menus sont conçus en fonction de cette contrainte.

### La cuisine est organisée en deux étages.

En bas, le quai de réception avec trois magasiniers qui ont la charge de décharger les camions bien-sûr mais aussi de vérifier l'état des denrées.

La cuisine est livrée tous les jours, plusieurs fois par jours. Deux personnes s'occupent ensuite de ranger la marchandise.

On sépare les denrées. Par exemple, une chambre froide est dédiée aux œufs, yaourts, fromages, un autre aux fruits et légumes. Pour ces derniers, le fournisseur a récemment changé, suite à un appel d'offres.

**Dans le choix du fournisseur**, on considère les critères économiques (30 points), qualité (30 points), environnementaux (30 points) mais aussi, critère important, la question de la livraison.

Le fournisseur peut-il livrer rapidement en cas de problème ? On a pu constater que la plupart des accompagnements - riz, pâtes, maïs - étaient bio.

En haut, c'est l'étage de la production, où travaillent une dizaine de personnes sous la direction du chef de production. On distingue la production froide (les entrées par exemple) de la production chaude. La plupart des plats sont cuisinés sur place. Toutefois, on ne se contente pas de cuisiner. Il faut ensuite passer les plats en chambre de refroidissement puis les conditionner pour la livraison dans les différentes écoles de la ville.

Chaque plat est pesé, étiqueté... Les répartiteurs installent ensuite les plats préparés dans des zones de stockage avant qu'ils ne partent vers les écoles en camions réfrigérés.

Enfin, vient l'opération de nettoyage. Les règles d'hygiène sont strictes. Sur les sept heures de travail de chaque agent, environ deux heures sont consacrées au nettoyage, à la désinfection des plateaux métalliques qui reviennent des écoles par exemple...

**N'oublions pas de dire un mot du stock tampon.** D'une part, 50 repas par jour sont préparés en plus de ce qui est nécessaire. On n'est pas à l'abri d'un faux mouvement, d'un plateau renversé... Il faut réagir très vite ! D'autre part, sont stockés en bas des raviolis, des bouteilles d'eau, des betteraves et des compotes pour faire face à de graves imprévus. Ils ont été utilisés l'an dernier au troisième jour de neige, troisième jour sans livraison ! Ce sont les seuls repas qui peuvent être livrés en cas de panique parce que la liste des ingrédients allergènes est présente dans les écoles.

### **Quel est l'avantage d'une cuisine centrale ?**

C'est un service municipal et non une entreprise privée. Elle n'a donc pas pour but de faire des marges (ce qui ne veut pas dire que son budget est extensible!!). Elle n'est pas à la recherche des fournisseurs qui lui feront les prix les plus avantageux au détriment de la qualité, de l'équilibre ou surtout de la variété.

### *Deuxième étape - à table !*

Les repas sont livrés vers 9 heures, par les camions réfrigérés qui viennent de la cuisine centrale. Ils passent par la cour : c'est l'heure où les enfants travaillent. Les repas sont réchauffés dans des fours de réchauffe (température inférieure au four de cuisson).

Quand nous sommes arrivés à 11h30, les CP faisaient la queue pour donner leur nom et charger leur plateau. Ensuite, comme c'est la première semaine du mois, ce sont les CE1 puis les CE2, les CM1 puis les CM2 qui sont passés à table.

**L'ordre de passage change toutes les semaines sauf pour les CP qui mangent toujours en premier.** Pour le moment, ces derniers sont encore un peu hésitants avec le plateau, mais ils sont aidés par des animateurs en bout de chaîne et mangent dans le réfectoire où ils se servent, ce qui limite leurs déplacements.

Ce mardi 2 octobre au menu, une tomate, sauté de porc ou poisson avec un mélange de choux fleurs et de pomme de terre, fromage ou yaourt et une poire.

#### Mardi 2 octobre

Tomate basilic  
Sauté de porc moutarde  
à l'ancienne  
ou **Filet de cabillaud huile  
d'olive basilic**  
Duo choux fleurs Pommes  
de terre à la crème  
Emmenthal  
Poire

### **Contient des ingrédients bio**

En effet, depuis plusieurs années, les cantines de Clamart bénéficient d'un double choix pour le plat. On peut également choisir de manger la tomate avec ou sans vinaigrette et opter pour un fromage ou pour un yaourt. Ces petites variations permettent de réduire le gaspillage, **même si cela reste un point à améliorer.**

**Les menus sont conçus par une diététicienne, Sandrine Ansart, qui a un cabinet à Clamart.** Elle s'est jointe à nous pour le repas. Elle nous explique qu'il faut penser les menus en fonction de plusieurs critères :

- la diététique (ce qui n'exclut pas des repas de fête, une fois de temps en temps, avec frites et

fondant au chocolat!)

- le plaisir des enfants
- le budget
- la faisabilité par l'équipe (la fiche technique ne doit pas être trop complexe, le transport possible...).

Les menus qu'elle propose sont ensuite discutés avec le chef de production de la cuisine. Les menus sont prévus en amont (plusieurs mois à l'avance) mais sont revus régulièrement en fonction des contraintes de livraison par exemple.

Ainsi, suite à la canicule de cet été, nous sommes victimes d'une pénurie de pommes de terre ! Comme le prix des patates augmente, elles vont être moins présentes que prévu dans les menus.

### Le pain !



Elle a également répondu aux questions que m'avaient posées certains parents sur le pain.

Les enfants mangent :

- une boule de campagne bio une fois par mois,
- une baguette tradition le mardi,
- une baguette à l'ancienne le jeudi,
- une baguette bio une fois par mois.

Le pain est livré par une entreprise qui vient d'ouvrir une boutique à Montrouge, ce qui permet de livrer en urgence en cas de panique.

Beaucoup de pain blanc donc, peu de pain complet.

Selon la diététicienne, deux raisons à cela :

- un problème de goût : les enfants n'aiment pas le pain complet ! La boule bio participe à une politique d'éducation, mais les enfants rechignent à manger du pain ce jour là...
- des questions de nutrition : le pain complet est plus nourrissant et coupe un peu l'appétit. De plus, il est souvent mal digéré par les estomacs en formation des enfants et peut donc leur donner la diarrhée.

### Nous avons évoqué la semaine du goût, qui aura lieu la semaine prochaine.

Lundi 8 octobre	Mardi 9 octobre	Mercredi 10 octobre	Jeudi 11 octobre	Vendredi 12 octobre
Salade de pommes de terre aux poivrons Saucisses de francfort ou Poulet au paprika Riz aux champignons Brocolis riz Yaourt nature miel Gâteau aux pommes façon apfelstrudel	Gaspacho Paella poisson ou Paella viande Riz d'accompagnement Tomme de brebis Beignet aux pommes 	Salade de tomates mozzarella Lasagne de bœuf ou Lasagne de poisson Salade d'accompagnement Yaourt aux fruits mixés Tiramisu	Baguette Tradition Salade d'endive aux noix Waterzoi de viande ou Waterzoi de poisson Épinards Pommes de terre Fromage blanc vanille Gaufre de liège 	Cœur de laitue Tartiflette ou Paupiette de volaille Pommes de terre rissolées Yaourt nature Brioche à la crème

Tous les ans, on choisit un thème. Il y a deux ans, les couleurs, l'an dernier, nos régions, cette année, les pays limitrophes (lundi, Allemagne, mardi, Espagne...).

Les services éducatifs de la mairie ont été prévenus en juin de manière à ce que les enfants soient sensibilisés à ces questions géographiques.

La diététicienne reconnaît que l'aspect ludique et pédagogique prime sur l'aspect diététique : la succession de la paella du mardi et des lasagnes du mercredi ne se défend pas !

Elle regrette de ne pas pouvoir mettre en place des actions plus dynamiques : discussions, rencontres, dégustations... C'est trop compliqué à mettre en place en raison du trop grand

nombre d'écoles et des règles drastiques d'hygiène et de chaînes du froid/du chaud... Impossible aussi d'être très innovant : les cuisiniers doivent pouvoir établir des fiches techniques simples et tenir les délais !



N'oublions pas les quelques élèves (3 cette année) qui ne peuvent pas manger comme les autres en raison de leurs problèmes de santé. Des règles très strictes sont mises en place pour eux aussi. Ils apportent leurs repas le matin dans une sacoche isotherme et des plats en plastique fournis par la mairie. On prend la température de leur plat avant de le ranger dans un frigidaire dédié. La température est à nouveau vérifiée à l'heure du repas quand un animateur transvase dans une assiette et fait réchauffer le plat. Là encore, les familles ont déposé en début d'année un menu de substitution : on n'est pas à l'abri d'une assiette renversée !

#### La nouvelle cantine suite aux travaux



## Bilan et points de vigilance

L'équipe AAPE remercie la Mairie et les personnels présents pour cette visite très complète.

 **Les activités de la pause méridienne !** Avant de manger, après manger, les enfants jouent dehors... Que vont-ils faire quand il va pleuvoir ? Quand il fera trop froid ?

 **Le gaspillage...** Il reste important ! La pratique du doigt levé pour passer à la suite ne réduit pas vraiment le gaspillage semble-t-il... Les enfants développent des ruses pour cacher ce qu'ils n'ont pas mangé ! La diététicienne n'aime pas ce procédé, qui empêche par exemple un enfant de commencer par le plat chaud et de manger l'entrée après s'il le souhaite, mais c'est l'équipe d'animation qui a la main.

 **La commission menu :** Sandrine Ansart regrette qu'aussi peu de parents y assistent. Ce n'est pas le lieu où l'on discute des menus au jour le jour mais un espace de réflexion collective auquel les parents, les techniciens, les élus participent pour essayer de faire la part des choses entre les aspirations de chacun et la faisabilité. Elle prétend être à l'écoute des positions des uns et des autres. Il y en avait toutes les 8 semaines mais comme personne n'y allait, il n'y en a plus de trois fois par an.