

Visite à la cantine du collège Théodore Monot à CLARENSAC dans le cadre  
de la Commission sur la REstauration SCOLAire (CORESCO)

**Vendredi 10 Février au matin**

Conformément à la dernière CORESCO, invitées par le principal et la gestionnaire, nous avons pu nous immerger dans le quotidien des personnels de la restauration scolaire, manger et observer comment se passait ce temps pour les enfants.

**Le fonctionnement de la matinée :**

Le matin, deux personnes ont réalisées les entrées : une assiette avec tomates et maïs, une assiette avec de la macédoine +haricots rouge, ainsi qu'une assiette avec deux moitié d'œufs durs que les enfants pouvaient prendre avec une des entrées.

Le poisson, les escalopes « cordons bleues » et les légumes (choux fleurs, assortiment de haricots et haricots plats) ont été placés au four par le cuisinier.

Pour le dessert : un pot de compote liégeois, un flan et quelques yaourts naturels.

Trois services se succèdent : 11H30, 12H00 et 12H30.

Entre deux services, un agent de la vie scolaire veille à faire entrer les enfants, quand il y a des places suffisantes pour qu'ils puissent s'asseoir. Dans l'attente, ils sont en file indienne dans la cour.

Les enfants de chaque service n'ont pas accès aux mêmes plats : le premier a le choix entre choux fleurs, assortiment de haricots et haricots plats. Pour le dessert, le 3<sup>ème</sup> service n'a pas de yaourt nature.

Le poisson n'est pas proposé comme le cordon bleu, dans les assiettes. Le personnel nous explique qu'il y a moins de poisson que de viande ; que les enfants qui souhaitent manger du poisson le leur demandent.

Les quantités ne sont pas toujours suffisantes pour les enfants les plus âgés. Ils peuvent demander à manger un peu plus et ont accès à des desserts en sus.

Un élève sur cinq prend une entrée. Les collégiens interrogés dans la file indiquent qu'ils préféreraient avoir de la salade verte, de la charcuterie, des rouleaux à la saucisse ou au fromage.

Le cuisinier nous informe que la salade verte est servie mais qu'il y a rarement des entrées chaudes car elles ne font pas des repas équilibrés. Il déplore, par ailleurs, que les enfants ne mangent pas toujours, que sa cuisine n'ait pas d'odeur alléchante...

Le personnel sert tous les enfants avec une cadence soutenue. Que quelques mots sont échangés avec les enfants.

A l'arrière, le personnel récupère les plateaux, lave les assiettes, verres et plateaux dans la machine à laver.

Une personne est chargée de laver les gros plats contenant les plats servis ce jour, plus ceux qui n'avaient pas été lavés la veille (de la semoule et de la viande en sauce).

Nous avons mangé du poisson, du chou-fleur, des haricots verts et la macédoine. Nous avons pu constater que le repas était bon. Les enfants interviewés ont confirmé cela.

#### **Les difficultés rencontrées :**

- **Le matériel** : 2 friteuses, chambres froides, surgélateurs, chambres chaudes (pour réchauffer seulement), un grill pour saisir les steaks. Il n'est pas possible de chauffer de l'eau, ou de préparer une sauce : pas de matériel de préparation ou cuisson, hormis le grill.
- **Un souci de livraison de l'UPC**. Le cuisinier n'ayant pas assez d'escalopes « cordon bleu » à servir, il avait commencé à faire chauffer des œufs durs (prévus pour l'entrée) pour les servir à la place de la viande.

Fort heureusement, l'UPC avait fait une erreur et les escalopes ont été livrées dans les temps, mais à moins d'une heure du 1<sup>er</sup> service...

Si cela n'avait pas été le cas, des œufs durs chauds auraient été servi avec les légumes !

Cela pose la question des réserves : le cuisinier ne peut apparemment pas servir autre chose que ce que l'UPC lui envoie (même si nous avons vu quelques cartons dans la chambre froide, nous n'avons pas pu en vérifier le contenu). Le cuisinier semble ne pas avoir d'autonomie par rapport aux menus et il ne peut que réchauffer les plats livrés.

- **L'absence de personnel, en arrêt maladie, a demandé une organisation de « dernière minute ».**

Le menu n'a pas été écrit. Les enfants ne sont pas passés par les toilettes pour se laver les mains. Même si les enfants pourraient d'eux mêmes penser à se laver les mains, il est à noter que les toilettes situées à proximité du réfectoire sont fermés. Le collège attend la livraison du savon.

- **Des plats différents proposés aux enfants en fonction du service**
- **Absence de fromage alors qu'il y en avait dans la réserve**
- **Absence de fruits**
- **Un niveau sonore élevé et fatigant** : Le niveau sonore est élevé, essentiellement dû aux bruits que font les machines à laver. La gestionnaire nous signale que c'est inhabituel en raison d'une machine qui fonctionne mal

Le collège est livré par l'UPC « la « cuisine centrale » qui approvisionne, pour la dernière année les collèges.

En effet, à compter de la rentrée scolaire 2012, seuls les légumes seront livrés. Equipée d'une cuisine autonome, les établissements scolaires feront le reste du repas (repas cuisinés sur place). Nous n'avons pas encore le détail de cette nouvelle organisation, qui devrait améliorer la qualité des repas en donnant plus de marge de manœuvre aux cuisiniers (1 cuisinier supplémentaire devrait être recruté en sus) .

Nous n'avons pas visité le réfectoire pour identifier quels étaient les responsables des dysfonctionnements. Ce n'est pas le rôle des parents d'élèves qui de plus n'en ont pas la compétence. Notre objectif était de vérifier la qualité des repas servis et le fonctionnement de ce temps de repas.

Comme vous avez pu le voir, un certain nombre de difficultés sont apparues. Pour le cuisinier, il est certain que les repas peuvent être améliorés. Il pense que le nouveau fonctionnement lui permettra de proposer des sauces, des menus plus « odorants » pour les enfants.

Cependant, le nouveau fonctionnement demandera de sa part beaucoup plus de manutention et de travail (de la conception des menus, à la commande, jusqu'à la réparation des plats). Un poste supplémentaire devrait être crée pour lui venir en aide.

Il est à parier que le fonctionnement en « cuisine autonome » devrait améliorer la qualité gustative des menus, car préparés sur place.

De plus, les odeurs alléchantes, le bruit des machines en moins devraient permettre au personnel d'être plus détendu et ainsi de proposer les plats avec plus de convivialité.

En effet, c'est peut-être beaucoup demander à du personnel qui a peu de temps pour servir rapidement nos chères tête blondes, mais le temps du repas devrait être beaucoup plus que de la nourriture servi...Il devrait être aussi ce temps de détente et de repos qui fait que les cours de l'après-midi se passent mieux.

Nous remercions Mme Birolini, et tout le personnel de restauration scolaire pour leur accueil.