

Visite cantine FCPE



Déjeuner avec nos enfants

En tant que parents, nous aimons savoir si nos enfants mangent bien (et bon) à la cantine. Ainsi, deux membres de l'équipe FCPE Marie Marvingt ont partagé le repas des élèves à la cantine vendredi 1er avril 2011. Nous avons déjà effectué cette démarche en décembre 2009 (voir [ici](#) le compte-rendu), puis l'avons détaillée sur notre blog : www.fcpeemm.org afin de relayer vers vous, parents, les informations collectées et les suites que nous avons données à cette initiative.

En effet, ces visites nous permettent de transmettre à la mairie les observations faites via la CCRS (Commission Consultative de la Restauration Scolaire) à laquelle siège un membre de notre équipe, mais aussi des propositions sur le goût, la qualité et la quantité des repas, le tri des déchets... Nous avons ainsi obtenu que des travaux d'insonorisation et de luminosité soient réalisés dans notre cantine ([voir ici](#)) ainsi que la mise en place d'une politique de développement durable reprise par la ville ([voir ici](#)).

Les représentants des parents sont les seuls élus qui oeuvrent réellement pour le seul bien de nos enfants !



La délégation de service public de la restauration scolaire (voir [ici](#))

Avenance est le prestataire choisi par la ville pour assurer la restauration scolaire. Le contrat a été renouvelé en août 2010 pour

une durée de 6 ans (voir [ici](#) la Lettre d'information aux parents). Il s'agit d'une cantine en « liaison froide » : les repas sont préparés industriellement dans la cuisine centrale de Fresnes, puis réfrigérés.

Les plats sont en principe préparés la veille pour le lendemain (vendredi pour lundi) et stockés dans des réfrigérateurs de la l'office (cuisine) de l'école. Ils sont réchauffés par les agents d'office et une sauce est systématiquement utilisée pour ne pas dessécher les viandes et poissons (voir [ici](#)).

Nouveautés du contrat renouvelé avec Avenance

Des engagements en matière de développement durable énoncés dans la Charte Développement Durable ont été pris (voir [ici](#)) ; une *légumerie* (local dédié à l'épluchage et à la préparation des fruits et légumes frais) est en fonction depuis mars 2011 dans la Cuisine centrale de Fresnes, rebaptisée abusivement à notre sens «Atelier culinaire» (voir [ici](#)). La légumerie permettra de travailler et de servir des **produits frais dans les cantines de la ville d'Issy**.

Le site d'Avenance a évolué cette année et le prestataire propose désormais une newsletter mensuelle à laquelle nous vous invitons à vous abonner. Cependant, le contenu du site (en lien direct sur notre blog fcpeemm, icône Les Menus) nous a laissé sur notre faim... car il ne parle pas du tout de la cantine de nos enfants. La FCPE a donc demandé à Avenance lors de la CCRS du 21 mai dernier de proposer des *fiches produits* détaillées (mention d'OGM, colorants...) sur ce site et de nous parler des plats que la société prépare pour notre cantine ! Cette demande a été soutenue par la mairie et entendue par Avenance.



Organisation du temps de midi

L'équipe en charge des enfants durant le temps scolaire de 12h00 à 13h20 est composée de :

- **3 agents de service** : la responsable d'office et 2 assistantes
- **2 animateurs du Clavim Marie Marvingt** : Suzanne et Benjamin
- **8 vacataires** : Ludovic, Florence, Zahra, Loreline... ;
- **6 ATSEM** : Biljana, Silwart, Lydia, Julie, Chantal et Pascaline

Les enfants se rendent aux toilettes accompagnés par une ATSEM et se lavent les mains avant de passer à table.

Petites sections

Les enfants déjeunent dans le réfectoire du bas qui contient 8 tables. Il y a 7 enfants et 1 adulte par table. Les PS sont servis à table et ont un bavoir jetable autour du cou.

Moyennes et Grandes sections

Les moyens et grands sont installés dans le réfectoire du haut divisé en deux espaces :

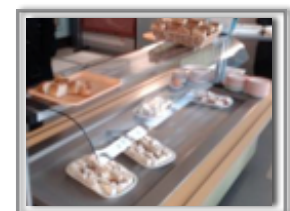
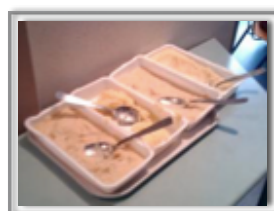
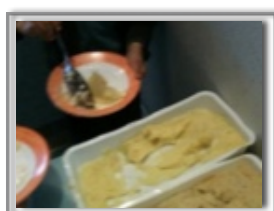
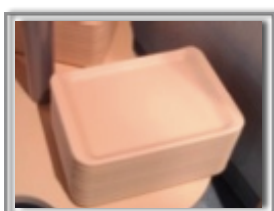
- un premier comprenant 5 tables (pour les Moyens)
- un second de 8 tables (pour des Moyens et les Grands)

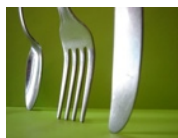
Les enfants prennent un plateau, leur morceau de pain et s'installent à la place qui leur est indiquée par un animateur. Le plat chaud est servi à table mais les enfants se resservent seuls à la « table de rappel ».

Ils participent à la desserte (regroupement des déchets dans une barquette, des couverts dans un panier) et finissent par débarrasser leur plateau et leur verre.

Les enfants sont incités (jamais forcés) à goûter tous les plats.

Les **menus** sont consultables via notre blog www.fcpeemm.org





Le menu à 4 composantes du 1er avril 2011

Plat principal : Brandade de poisson «maison»

Accompagnement : Purée de pomme de terre «maison»

Laitage : Une portion de Camembert bio

Fruit : banane bio, plutôt de petit calibre et verte

Féculent : 1 morceau de pain (fabriqué et livré par les boulangeries isséennes)

Eau du robinet : mise en carafe à partir d'une fontaine à laquelle les enfants ont accès. Elle n'a pas bon goût.

Nos observations sur le repas



Quantité et qualité des aliments

La quantité de brandade était suffisante. Elle est trop salée et d'un goût amer. La purée, qui d'après nous n'avait rien d'une purée «maison», n'avait ni le goût de la pomme de

terre, ni celui du lait... Elle a néanmoins eu la préférence des enfants, mais il n'y en avait pas suffisamment.

Le pain est proposé en quantité insuffisante (un seul morceau).

L'équilibre alimentaire

Ce jour-là, le menu était plutôt déséquilibré.

Brandade + purée + camembert bio (camembert pas du tout apprécié par les petits et jeté en grande quantité) + banane bio. Cherchez les légumes !

Du fromage était proposé au déjeuner et de nouveau au goûter ce jour-là.

Le goût des aliments

Les plats sont trop salés (problème déjà relevé et signalé fin 2009) et n'ont que peu de goût pour une cuisine qualifiée de «maison» par Avenance. La purée maison et la brandade n'étaient pas bonnes au goût.

Le fait est que l'on peut introduire les meilleurs ingrédients qui soient (bio ou Labels), s'ils ne sont pas cuisinés et assaisonnés correctement... cela ne sert à rien ! Une purée bio mal préparée reste une mauvaise purée... De plus, nous avons fait un rapide sondage à main levée concernant le camembert : 21 Grands/Moyens sur 52 ont dit ne pas aimer le fromage. Alors comment l'appétence des enfants pour les plats ou denrées proposés est-elle prise en compte par Avenance ?

Le gaspillage et déchets

Une trentaine de morceaux de camembert a été jetée. Aucune sensibilisation des enfants au gaspillage. Pas de tri des déchets.

Nos observations transmises en CCRS

21 mai 2011

Qu'en est-il des engagements pris dans la Charte Développement Durable à MM ?



Si le bio est bien passé de 5% à 20% dans les assiettes sans surcoût pour les parents (voir [ici](#)) et les produits d'entretien devenus verts, nous n'avons noté aucune autre avancée depuis l'an dernier (voir [ici](#)) : pas de table de tri des déchets, aucune gestion du gaspillage, ni compostage en dépit de la Charte DD signée. Pourquoi ?

Le volet développement durable du contrat signé avec Issy est une véritable vitrine pour Avenance. La société s'est donc montrée très avenante envers la ville d'Issy, mais ne lui a cependant offert que deux tables de tri des déchets testées à Saint-Exupéry et aux Chartheux et deux composteurs à Renan et Anatole France, ainsi que des camions roulant au Gaz naturel. La mairie devra donc signer un avenant au contrat d'Avenance pour que tous les établissements puissent bénéficier de ce matériel. Aucun calendrier n'a été précisé. **A suivre...**

Comment l'appétence des enfants pour les plats servis est-elle prise en compte ?

	2004 (6 écoles)	2005	2006 (jan - juin)	2007	2008	2009	2010 (jan-août)
repas "apprécié"	51,7%	48,0%	59,1%	60,7%	69,9%	65,6%	69,2%
repas "moyennement apprécié"	36,6%	41,1%	34,0%	29,3%	25,0%	24,5%	25,0%
repas "pas apprécié"	11,7%	10,9%	6,9%	10,0%	5,1%	9,9%	5,8%

Des fiches (BQR : baromètre qualité repas) sont remplies quotidiennement par le personnel d'office et transmises à Avenance. Nous espérons que la mise en activité de la légumerie (mars 2011),

fera que les légumes, désormais épluchés et cuits à la vapeur dans la cuisine centrale de Fresnes (et non plus reçus sous vide), auront plus de goût et une texture plus ferme. Ils devraient donc être plus appréciés des enfants. Une autre façon de lutter contre le gaspillage.

A suivre...

Gaspillage et gestion des déchets :

Pour ce qui est du gaspillage, notre équipe a déjà fait la proposition en CCRS de donner les restes de fromage ou des yaourts non ouverts à des organisations humanitaires plutôt que de les jeter. Une réglementation de la DASS l'interdit strictement pour des questions d'hygiène. Il sera néanmoins rappelé au personnel des offices de sortir les yaourts du frigo par toute petite quantité.

Temps du midi et éducation nutritionnelle :



La question de la pédagogie nutritionnelle (voir [ici](#)) est au coeur de nombreuses questions d'actualité : équilibre nutritionnelle, santé, développement durable, gestion des déchets, gaspillage... Or Avenance, qui propose de nombreux ateliers (Petits déjeuners pédagogiques, Fraîch'attitude...), ne peut assumer seule cette lourde tâche dont les conséquences sur la santé publique et l'environnement sont majeures. La FCPE a initié à la maternelle Boujon un projet pédagogique sur le temps du midi mis en place par le service Education de la ville (voir [ici](#)). Nous aurions souhaité que cette démarche soit généralisée à tous les établissements d'Issy. La mairie a pris en note notre demande et va mener une réflexion. **A Suivre...**