



Ces constatations nous ont permis et nous permettent encore de discuter de changements qui pourraient être faits dans les menus. Ainsi :

- Les entrées n'ayant pas du tout plu aux enfants sont supprimées ou proposées moins fréquemment, avec une alternative plus populaire, comme les carottes râpées.
- De même, ce qui a particulièrement plu aux enfants (par exemple les mandarines ou les salades de tomates/concombre) a été introduit plus régulièrement.

Contraintes liées à la restauration collective

Il nous a souvent été demandé pourquoi les menus ne visaient pas simplement à remplir l'estomac de nos enfants, quitte à servir des pâtes tous les jours ; ou encore pourquoi on ne pouvait pas laisser du sel sur les tables chez les plus petits. Or, « la restauration scolaire, [...] fait actuellement l'objet de recommandations dont les plus récentes ont été publiées en mai 2007 par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN). Elles actualisent d'anciennes recommandations datant de 1999 (recommandations du GPEMDA). Ces recommandations, qui couvrent l'ensemble de la restauration collective, y compris scolaire, portent notamment sur les fréquences de service de certains plats ou aliments, ainsi que sur les grammages des portions servies aux convives. »

Vous trouverez une version simplifiée des recommandations gouvernementales à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/090914-doc_simplife_GEMRCN.pdf

Les éléments essentiels à retenir sont que :

- Les objectifs nutritionnels sont « *d'augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ; diminuer les apports lipidiques [...] ; diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ; augmenter les apports en fer ; augmenter les apports calciques. Il est aussi recommandé de veiller aux excès d'apport de sodium (sel), qu'il soit ajouté lors de la mise en œuvre du produit ou du plat, ou par le convive* ».
- Les menus peuvent comprendre 4 ou 5 composantes (entrée, plat protidique, garniture, produit laitier, dessert pain) mais la fréquence de service des différents aliments est prédéfinie et stricte.

A titre d'exemple pour les fruits, légumes et féculents, sur la base de et pour 20 repas successifs, il convient de servir des entrées de crudités au moins 10 fois ; des desserts de fruits crus au minimum 8 fois ; des garnitures de légumes cuits autres que secs 10 fois ; des féculents 10 fois.

Les mêmes recommandations ont été établies pour les glucides simples ajoutés, les apports protidiques et leur type : ainsi, la consommation minimum de poisson est de 4 repas pour 20.

Qu'allons-nous faire ?

L'action CAAPE ne s'arrête pas là !

- Sur la base de nos observations récentes et de vos commentaires, nous continuons à travailler avec les différents intervenants du temps « cantine » de nos enfants pour modifier ce qui peut l'être en vue d'une amélioration.
- Nous poursuivons notre activité de routine lors des commissions-menus et des visites-surprise.
- Nous restons à votre écoute pour tous vos commentaires, suggestions, pistes à explorer, qui alimentent notre base de travail.

N'hésitez pas à nous contacter par l'intermédiaire de notre site www.caape.net, et à nous soumettre vos remarques. Vous retrouverez également sur notre site toute information complémentaire sur nos actions dans les écoles et sur la vie de l'école.

La lettre de la

Janvier 2011 - N°5 - Spécial Cantine 

Chers Parents,

Un second trimestre scolaire démarre, une nouvelle année civile commence. Alors, avant toute chose, **Bonne Année à tous !!**

Une année qui s'annonce riche pour nos enfants, avec entre autres sujets d'actualité la concertation nationale sur les rythmes scolaires, à laquelle la CAAPE participe au travers de l'UNAAPE.

Plus proches de nous, les établissements scolaires de Croissy sur Seine ont vécu un premier trimestre paisible. La reprise à la rentrée de l'opération "Les Cartables du Cœur" a de nouveau été un succès - un grand Merci à tous - puis les élections ont permis de désigner les représentants des Parents d'Elèves, la CAAPE a ainsi été plébiscitée dans toutes les écoles. Les Conseils d'école qui ont suivi ont démontré qu'il n'existe pas de problème majeur ou insurmontable sur les établissements scolaires de notre ville, bien gérés par les directeurs et directrices et leurs équipes.

Pourtant, la CAAPE continue de s'investir afin d'optimiser l'environnement dans lequel nos enfants passent une grande partie de leur semaine.

Présents à la commission cantine municipale, nous avons souhaité mieux cerner de quoi nous parlons et avons réalisé une enquête approfondie sur le sujet. Ainsi notre participation à la commission de début décembre fut plus active et constructive. Vous trouverez au cœur de ce bulletin les résultats de cette enquête et les réflexions qu'elle a apportées.

Autre sujet d'importance, les Jeux Dangereux. A la demande de l'ensemble de son corps enseignant, une équipe CAAPE spécialement formée est de nouveau intervenue auprès des différentes classes de l'école Leclerc.

Tout en restant à votre disposition et à votre écoute, nous poursuivons nos actions afin d'assurer aux enfants les meilleures conditions d'apprentissage et de développement, et nous vous tiendrons au courant sur l'avancée de ces sujets qui vous tiennent à cœur, autant qu'à nous.

Danièle Ruff
Présidente de la CAAPE

La cantine.

Les différents établissements scolaires de Croissy (Maternelles Les Cerisiers et Jean Moulin, Ecoles élémentaires Leclerc et Jules Verne, Collège Jean Moulin) fournissent chaque jour 440 repas au collège et 650 en maternelle et élémentaire. La fourniture des repas se fait par le prestataire Scolarest en liaison froide, c'est-à-dire que les plats sont préparés à l'avance dans la cuisine centrale de Sartrouville ; transportés dans des véhicules réfrigérés et réchauffés localement lorsque cela est nécessaire, selon un cahier des charges précis. Les menus sont identiques pour un jour donné, quel que soit l'établissement croissillon, à la différence près que deux choix d'entrées et de desserts peuvent être proposés aux élémentaires et collège.



La CAAPE...

Depuis toujours, les parents maintenant à la CAAPE s'efforcent de veiller à ce que la restauration scolaire croissillonne soit de la meilleure qualité possible, par leur présence active aux commissions menus et lors de visites régulières aux différents sites de restauration scolaire.

Les commissions menus sont des réunions qui ont lieu tous les deux mois environ réunissant en particulier les représentants de la mairie, le prestataire Scolarest (la personne responsable de la cuisine centrale de Sartrouville et la diététicienne) ; les personnels encadrant les enfants sur le temps du repas (animateurs et ATSEM), un représentant du collège ainsi que des représentants des trois associations de parents d'élèves. Ces réunions permettent avec l'aide de la diététicienne d'arrêter les menus des mois à venir et de répondre à d'éventuelles difficultés soulevées par les parents. A titre d'exemple récent, la CAAPE a demandé et obtenu que les assaisonnements des crudités soient mis à part afin que les enfants ne se servent que s'ils en veulent et pas en trop grandes quantités.



Les visites faites aux cantines par des parents CAAPE sont la majeure partie du temps « surprise » c'est-à-dire que personne n'est informé de notre passage (hormis la veille pour des questions de sécurité des enfants), aucun plat ne nous est réservé et nous goûtons ce qui leur est servi dans l'assiette de nos propres enfants. Une fiche est remplie après chaque visite et étaye quand cela est nécessaire nos propositions : ainsi chaque plat reçoit une note de 1 (le pire) à 5 (le meilleur) sur les trois aspects suivants : présentation/donne envie de manger ; goût ; quantité. Des commentaires peuvent être rajoutés en texte libre par les parents visiteurs, sur n'importe quel autre aspect qu'il leur semble important de signaler (température de service de plats, température maintenue pour chaque service, dates de péremption, niveau sonore, propreté, encadrement, etc.). Ces fiches sont ensuite communiquées à la mairie (elles sont consultables sur notre site www.caape.net).

...et vous !

Récemment, et plus particulièrement depuis la rentrée 2010/2011, vous nous avez fait part de vos préoccupations grandissantes concernant la composition des menus servis (fréquence des légumes verts, du poisson par exemple), la qualité des plats (goût, température de service, assaisonnement...), l'accompagnement de nos enfants pendant leurs repas (peuvent-ils se resservir ? sous quelles conditions ?...) ainsi que l'encadrement en général et la sécurité pendant les trajets école / cantine pour Leclerc.



Qu'avons-nous fait ?

Dans ce contexte, et afin de vous apporter des réponses concrètes sur ce sujet important, la CAAPE a décidé d'intensifier son action.

Ainsi, entre le 9 novembre et le 3 décembre, une série de 25 passages « surprise » ont été réalisés dans les cantines des écoles de Croissy (maternelle Jean Moulin, Les Cerisiers, Leclerc, Jules Verne et Collège), par un total de 21 parents différents afin de garantir l'exhaustivité et l'objectivité de nos observations.

Nous avons considéré qu'il était également important de partager avec vous les contraintes officielles concernant l'organisation des menus dans la restauration scolaire, certains d'entre nous les ayant découvertes à l'occasion de nos passages.



Qu'avons-nous constaté ?

Notre présence sur un grand nombre de services différents nous permet de vous livrer les constatations suivantes :

Locaux : les locaux sont propres, et de taille adaptée aux services de restauration. Certaines difficultés ont été identifiées, concernant par exemple la mise à disposition d'un plus grand nombre de couverts pour faciliter la succession des services, la disposition des tables sur certains sites afin de rendre la circulation des enfants plus fluide, voire la couverture de la rampe d'accès à la cantine des élémentaires au foyer Courtel (actuellement à l'extérieur), et feront l'objet de propositions de modifications à la mairie.

Personnel d'encadrement : Le personnel - de service, ATSEM, animateurs - est accueillant, efficace et à l'écoute des enfants. Les enfants sont incités à se servir de tout en maternelle et élémentaire, et à goûter systématiquement, mais ne sont pas obligés de manger s'ils n'aiment pas ce qui leur est proposé. A l'inverse, ils peuvent être resservis s'ils le souhaitent. La durée du repas est d'environ trois quarts d'heure en maternelle, une demi-heure dans les niveaux plus grands, sachant que les enfants qui mangent plus lentement et souhaitent rester plus longtemps à table le peuvent, à l'exception des derniers services bien sûr.

Menus : Un total de 14 menus ont été goûtés (avis parents/enfants pris en compte) et nous avons observé globalement avec quelle appétence les enfants les mangeaient. Bien entendu, les goûts des enfants étant très variables (de la petite fille léchant son assiette en allant se resservir à l'enfant qui ne mange rien du tout), nos constatations sont donc des moyennes.

Ainsi, les 21 parents ayant fait les visites ont considéré que dans leur grande majorité, les repas étaient très corrects, voire bons, servis à une température acceptable et de fait mangés par nos enfants. (Il est à préciser que certains de ces parents arrivaient avec une idée très négative sur la qualité de la cantine et qu'ils ont été agréablement surpris !)

Sur une échelle de 1 (le pire) à 5 (le meilleur), les résultats médians en terme de présentation/goût/quantité étaient respectivement pour les entrées de 3/4/4 ; pour les plats, 3,5/4/4 ; pour les fromages, 4/3/4 ; et pour les desserts 4/4/4.

Quelques « ratés » ont été mis en évidence, allant de l'entrée totalement « boudée » aux problèmes de cuisson des pâtes.

