

## → Interview de Mme Guichard, responsable de la restauration au groupe scolaire Florence-Arthaud

### - Bonjour Mme Guichard, pouvez-vous en quelques mots nous présenter l'établissement de restauration de l'école Florence-Arthaud ?

« L'établissement accueille quotidiennement une moyenne de 325 enfants (140 CP/CE1 et 185 CE2/CM2). 7 agents de restauration sont en charge du temps de restauration et du nettoyage. Concernant les locaux, nous avons une salle de repos et un vestiaire à la disposition des agents de restauration, un sas équipé de deux chambres froides (réception et le stockage des marchandises), un coin « plonge », un local de stockage et la salle du self avec 242 places assises répartis par tables de 4 à 6 places. »

### - Comment est organisée la journée de travail pour l'ensemble du personnel ?

La journée démarre dès 8h deux agents (dont la référente) pour réceptionner la marchandise et mettre au frais les denrées, vérifier les bons de livraison, prendre la température des barquettes, préparer les entrées et les desserts ainsi que de leur conditionnement, gérer les repas livrés avec les effectifs des enfants inscrits et mettre en place la salle. Ensuite de 11h30 à 16h, nous avons des arrivées et départs échelonnés des autres agents de restauration. Chacun se réfère à un planning journalier établi par la référente qui les positionne sur 4 postes de travail (postes qui tournent pour les agents au cours de la semaine) :

- 2 agents chargés de la plonge ;
- 2 agents chargés du traitement de la vaisselle et couvert ;
- 1 agent chargé du tapis ;
- 2 agents chargés de la distribution du repas.

### - Que comporte le plateau de chaque enfant ? Est-ce que les enfants peuvent choisir la quantité de leur assiette ?

Chaque enfant prend dans son plateau l'intégralité du repas. Néanmoins, afin de prendre en compte le plus possible les demandes des enfants, les parts servies sont au maximum personnalisées. Pour les entrées, par exemple : chacun choisit de prendre un ramequin ou une coupelle selon l'intérêt suscité. Les ramequins sont destinés aux enfants qui ne souhaitent pas une grande quantité d'entrée, les coupelles sont quant à

elles destinées aux enfants qui veulent le grammage prévu. Les agents sont disponibles pour resservir les enfants qui le souhaitent, dans la mesure du possible. Pour le plat chaud, les enfants ont le choix de ne pas avoir les deux ingrédients mélangés (par exemple, les ingrédients qui composent un chili con carne pourront être servis séparés à la demande des enfants, tout comme les plats en sauce), et aussi le choix d'avoir ou pas un accompagnement (sauce, gruyère par exemple) »

### - Existe-t-il un registre à disposition pour signaler les éventuels problèmes ou questions ?

Un cahier de communication est mis à disposition du personnel pour y noter les incidents et les remarques : les agents d'animation inscrivent le nom de l'enfant et l'incident rencontré et en font part à la référente de restauration. Cette dernière notera cet incident sur la fiche de liaison remis à la cuisine centrale tous les lundis matin (il y est également noté si un plat a suscité un grand intérêt pour la majorité des enfants ou au contraire si un plat est à éviter car peu apprécié). Cette fiche de liaison est signée chaque vendredi par la responsable de structure avant transmission à la cuisine centrale.



### - Un des axes de travail du prochain PEDT (Projet éducatif de territoire) au niveau du Muretain Agglo concerne le

#### **gaspillage alimentaire. Pouvez-vous nous indiquer si une démarche de vigilance a été initiée sur cet établissement ?**

Des actions ont commencé. Cette année, un composteur et une fresque visualisant d'une manière ludique des poubelles jetées ont été mis en place. Pour le composteur, deux seaux sont mis à disposition des enfants au niveau du rail de débarrasage pour qu'ils y déversent les déchets. (entrées brutes, fruits...) Les enfants jettent ensuite ces restes dans le composteur situé dans la partie herbacée du self. A terme, il est prévu l'instauration d'une activité « jardinage » afin d'utiliser ce compost. Une fresque a été également mise en place cette année afin de permettre aux enfants de visualiser le nombre de poubelles jetées. Cette sensibilisation continuera ces deux prochaines années et permettra, mensuellement, de faire un comparatif des poubelles jetées.

Création et impression : mairie de Saint-Lys. Crédits photos : Adobe Stock. Ne pas jeter sur la voie publique.



## Restauration scolaire



### Edito

*La restauration scolaire est une compétence du Muretain Agglo. 2 cuisines centrales réalisent environ 12000 repas par jour, soient 1 800 000 repas par an pour un budget de 3 300 000 d'euros, uniquement pour les matières premières. Derrière tout cela, des professionnels motivés et compétents font le maximum pour satisfaire chaque jour les enfants des écoles du territoire. Les enjeux sont forts ! Les rencontres avec les représentants des parents d'élèves lors des commissions restauration ou lors de repas dans les restaurants scolaires en toute transparence, sont toujours le moment d'échanges importants qui montrent que chaque dysfonctionnement est pris en compte et surtout, que tout est mis en œuvre pour les corriger et améliorer chaque jour la qualité des repas, que ce soit l'approvisionnement des matières premières, les recettes mises en œuvre jusqu'à la remise en température dans les restaurants scolaires : chaque étape revêtant la même importance. La loi Egalim nous impose en 2022, 50% de produits locaux dont 20% de bio : Le Muretain Agglo s'est engagé dans cette démarche ambitieuse au travers de son projet de territoire pour améliorer encore la qualité de ce qui est servi et à partir du 1er avril 2019, le pain servi dans les restaurants scolaires sera bio, première étape qui en annonce beaucoup d'autres ! Bonne lecture.*

*Serge Deuilhé, maire de Saint-Lys, vice-président Restauration, circuits courts et entretien ménager du Muretain Agglo*

## → Qualité alimentaire : Saint-Lys régale nos enfants !

### Chiffres-clef

→ 870 repas servis quotidiennement aux élèves de Saint-Lys (hormis le mercredi)



→ 100% des flutes de pain sont fabriquées à partir de farine issue de l'agriculture biologique



→ 26 agents travaillent dans les cuisines centrales d'Eaunes et de Roques-sur-Garonne

### La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire.

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : par exemple 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir. Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir. Pour les écoles primaires, la responsabilité de la restauration relève de la commune. La ville de Saint-Lys a fait le choix de confier cette compétence à la communauté d'agglomération le Muretain agglo. Cette délégation de service public à une autre collectivité territoriale assure une qualité de prestation où le seul objectif est de proposer aux écoliers des repas de qualité à moindre coût pour leurs familles.

## → Le Muretain aggro, un partenaire de confiance



**Le Muretain Agglo est engagé depuis quelques années dans une démarche de développement durable, qui se traduit au quotidien dans les politiques publiques et les services rendus. Le service Restauration qui organise chaque jour la production, la livraison et la distribution de 11 000 repas sur l'ensemble du territoire est également un acteur de cette démarche de progrès.**



Ce programme comprend les fréquences des plats et des grammages que les enfants doivent consommer et en fonction de l'âge, afin que tous les apports nutritionnels soient garantis, mais également pour éviter une alimentation trop grasse, salée ou sucrée.

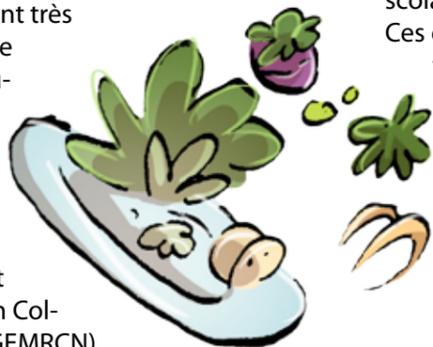
### Une démarche qualité exemplaire

Le Muretain Agglo veille à la sécurité sanitaire et à la traçabilité de tous ses produits. De la fourche à la fourchette ou de l'étable à la table, la qualité des matières premières est une priorité. Tous les fournisseurs sont référencés suivant un cahier des charges rigoureux. Les produits achetés sont sélectionnés avec le plus grand soin. Les achats de proximité sont privilégiés tout comme les produits régionaux. Suivant la saisonnalité des recettes ou des menus, des produits labellisés sont également proposés. Tous ces approvisionnements sont négociés chaque semaine suivant les arrivages et le cours des marchés garantissant ainsi une fraîcheur la plus proche du jour de production et de consommation. Lorsqu'un produit ne correspond pas à notre attente, il est renvoyé au fournisseur.

Les repas sont préparés par une équipe de cuisiniers professionnels diplômés favorisant toujours des recettes traditionnelles.

Limitant le plus possible de produits industriels. Cette démarche qualité prend également en compte la réduction des déchets et la limitation des emballages. Certains emballages à usage unique sont remplacés au fur et à mesure par des contenants réutilisables en inox. Les recettes et les plats composant les menus sont étudiés afin de fabriquer suivant les inscriptions des familles le juste nécessaire pour les différents types de convives évitant ainsi des déchets inutiles. Les préoccupations environnementales et sociétales liées à notre consommation sont donc toujours présentes dans nos restaurants scolaires.

Ces démarches nutritionnelles et de qualité sont complétées par des mesures de portée plus générale destinées à sensibiliser et à former les enfants à une approche globale de leur santé au regard de leur alimentation. Comme un encadrement du temps repas par des professionnels de l'enfance. Ces mesures visent à leur faire adopter dans ce domaine des comportements responsables, dès leur plus jeune âge.



Les menus servis dans les restaurants scolaires et les crèches sont adaptés aux besoins nutritionnels des enfants. L'alimentation est essentielle à leur croissance, leur développement psychomoteur et leurs capacités d'apprentissage.

Le service Restauration du Muretain Agglo participe et veille à une alimentation équilibrée, variée et bien répartie sous plusieurs formes au cours de la journée.

La collectivité est également très vigilante à un bon équilibre alimentaire qui suit scrupuleusement les recommandations nutritionnelles du Ministère, du Programme National Nutrition Santé et du Groupement des Etudes et Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition (GEMRCN).

## → Quand papa et maman mangent à la cantine



### En novembre dernier, 8 parents d'élèves de l'association Asparel ont déjeuné au restaurant scolaire du Gazaila. Un moment d'échange et d'observation dont voici quelques retours.



Asparel est une association indépendante, non religieuse, non syndicale et non politique qui s'investit depuis plus de 10 ans dans la vie des écoles Petit Prince, Florence-Arthaud ainsi que du collège Léo-Ferré. En plus de notre mission de représentation des parents d'élèves nous avons à cœur d'organiser les traditionnelles festivités que sont les Kermesses, le village de Noël tout comme les 2 vide-greniers d'octobre et mai qui permettent d'aider financièrement les coopératives scolaires.

Pour débiter cette année scolaire 2018/2019 notre nouvelle équipe élue a été invitée par la mairie à déjeuner à la cantine de l'école Gazaila. Le repas eut lieu le 13 novembre en compagnie d'élus, de représentants de l'enfance et de l'éducation mais également des responsables des ALAE et de la cuisine centrale au sein de l'agglo MURETAIN. Nous avons ainsi pu découvrir le déroulement de ce moment qui rythme la vie de nombreux petits Saint-lysiens mais aussi pu échanger avec le personnel présent et les autres convives. Retours sur nos expériences et impressions. L'entrée comprend des lavabos, WC et affiches, ce qui permet de se laver les mains, satisfaire les besoins urgents et s'informer sur le menu, les ingrédients qui le composent y compris les allergènes potentiels.

La salle de restaurant est constituée du self, de l'espace repas avec les tables et du tapis pour débarrasser les plateaux. Les cuisine, arrière-cuisine et salle de plonge étant à peine visibles, nous avons pris le temps de les visiter après le service (en respectant les mesures d'hygiène bien-sûr). Nos discussions nous ont permis de mieux comprendre comment le personnel essaie de s'organiser en coulisses afin que les 300 repas quotidiens soient servis dans les meilleures conditions possibles. Les représentants du Muretain nous ont apporté des précisions sur le fonctionnement du principe de la liaison froide avec la cuisine centrale, le choix des aliments, les efforts en faveur de produits bio et locaux, les problématiques de personnel, etc.

À l'issue de ce repas nous avons pu lister les constats suivants. Un ensemble de points positifs :

- Des locaux récents et propres, agencés de façon logique.
- Un niveau sonore supportable malgré le nombre

- d'enfants (des panneaux acoustiques y contribuant).
- Une organisation en salle, fluide avec des animateurs qui supervisent et aident les enfants à table.
- Un personnel de cuisine et plonge très investi et qui se démène pour que le service rentre dans le timing impart.
- Un accueil aimable et sympathique de la part de tout le personnel.
- Des initiatives bienveillantes et astucieuses (affiches, coupe-fruit, pain distribué de façon raisonnable, rab d'entrée possible).
- Une réelle qualité gustative de ce repas. Chose que nous n'espérons pas forcément.

En revanche, d'autres éléments nous ont laissé songeurs :

- Le rythme très soutenu pour les enfants qui ont été pressés en permanence.
- La cadence très soutenue du service des aliments dans les assiettes avec pour conséquence des portions parfois inégales.
- L'aspect rebutant de ces pauvres poires, pourtant excellentes (abîmées par le transport et le lavage).
- La découpe des tomates dont le pédoncule n'avait pas été retiré, ce qui n'était ni engageant ni pratique. Il est, en revanche, impossible pour les agents de la cuisine de pouvoir recouper les tomates pour les 300 entrées (manque de temps et de personnes).
- Le plat mangé presque froid compte-tenu du temps passé à se débattre avec les tomates.
- L'impression que le travail en cuisine s'exerce à flux tendu, avec un matériel et un effectif qui atteignent leurs limites du fait du nombre d'élèves fréquentant le restaurant.



Cette invitation, nous a permis de continuer le travail de fond qu'Asparel souhaite mener afin d'améliorer ce temps de repas pour nos enfants. Leur permettre de bénéficier d'une alimentation saine et savoureuse dans de bonnes conditions est une mission importante où tous les acteurs doivent s'investir. Aussi nous projetons la visite de la cuisine centrale, des échanges avec d'autres restaurants scolaires afin de comparer les différents fonctionnements et également de nouvelles visites sur le Gazaila afin de suivre les résultats des dernières initiatives prises.

(Texte rédigé par l'association Asparel)

