

RESTAURATION SCOLAIRE : comment ça marche ?



8h. À l'école Joliot-Curie, les six agents, dont la responsable de la cantine scolaire, sont déjà sur place depuis une heure. Après le nettoyage des locaux, elles s'apprêtent à réceptionner les repas scolaires de la journée : entrées, plats (traditionnels, sans porc, sans viande), laitages, pains et desserts.

Nos menus sont élaborés par une diététicienne, puis préparés et livrés tous les jours par une société externe, explique un agent.

Les quantités sont adaptées en fonction du nombre d'enfants, au regard du grammage préconisé par le GERCM (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition), et tout surplus est proposé en plus à ceux qui auraient encore faim, afin d'essayer de limiter le gaspillage.

Lors du service, qui a lieu entre 11h30 et 13h30 sous la forme d'un self (en élémentaire), des animateurs, aidés par les agents de restauration, accompagnent les enfants pour s'assurer du respect de leur régime alimentaire et des quantités qu'ils prennent. À la fin des repas, ils aident aussi les élèves à trier correctement leurs déchets.

La seule difficulté que nous rencontrons concerne les enfants dont le régime alimentaire n'est pas renseigné, ou qui ne rentrent pas chez eux sur le temps du midi mais qui ne sont pas non plus inscrits à la cantine, indique un agent.

La commune étant dans l'obligation de nourrir tous les élèves, même ceux non-inscrits, cela peut provoquer des problèmes de stocks et de coûts qui sont parfois difficiles à régler. Heureusement, ils restent relativement rares.

Après le service, les agents nettoient tout le matériel et les locaux et préparent le self pour le lendemain. Grâce à leur organisation rigoureuse et leur engagement, ce sont, sur ce site, plus de 150 enfants qui bénéficient chaque jour d'un service de qualité, alliant nutrition, sensibilisation au gaspillage et respect de l'environnement.

Chaque jour, ce sont entre 20 et 30 kg de nourriture qui sont jetés à la fin du service. Pour lutter contre ce gaspillage, la Ville, en partenariat avec le SIGIDURS, a envisagé de nombreuses mesures : proposer des assiettes « grande faim » et « petite faim », mettre des épices à disposition des enfants pour relever le goût, communiquer sur le gaspillage, disposer le pain en fin de self, agir sur les composantes des menus et le temps des repas... Certaines de ces solutions envisagées sont déjà en phase d'expérimentation, tandis que d'autres devraient être mises en place lors de la rentrée 2025-2026.

EXEMPLE D'UN MENU DU JOUR

- Entrée : pastèque
- Plat principal : cordon bleu de volaille ou croustillant au fromage
- Garniture : ratatouille ou haricots blancs à la tomate
- Produit laitier : vache picon ou gouda
- Dessert : crème vanille BIO

<http://www.youtube.com/watch/lbvXZ8tm4XU>