

Visite de la cantine d'Anatole France 1er février 2019

A l'initiative des associations de parents d'élèves, Marie Almonté (FCPE) et Sylvain Causse (CAAPE) ont assisté au service de restauration collective le 1er février dernier.

Nous avons été accueillis à 11h30 par Mme Le Vasseur et Nelly Bernard (pour la mairie) et Stéphanie DaCosta (Elior Chaville). Nous sommes restés pendant toute la durée du service.

Les lieux : Le réfectoire peut accueillir environ 130 personnes. La capacité de la cantine semble adaptée, d'autant plus que le nombre d'enfants va baisser dans les années à venir. Les enfants arrivent par petits groupes et se servent en verres et couverts.



Ils se dirigent ensuite vers un kiosque équipé d'un tapis roulant où ils se servent de l'entrée et du dessert de leur choix.

Ce kiosque est apparemment un reste du prestataire Sogères et sera prochainement remplacé par un autre meuble paraît-il plus fonctionnel.



Les plats sont clairement étiquetés. (Mention BIO par exemple)

Les enfants s'asseyent ensuite avec leur plateau et vont une fois installés prendre le plat principal à un autre kiosque. Il n'y a qu'une personne (Mehdi – voir photo) au service de ce plat. Une autre personne s'occupe de ravitailler pain, entrées et desserts etc.



Les plats sont réchauffés en barquettes biodégradables (sic) recouvertes d'un film plastique, et ensuite versées dans des bacs en inox. Par souci de présentation et aussi pour qu'ils soient maintenus au chaud. Il n'est pas possible de verser directement les barquettes dans les plats en inox et de les réchauffer dans l'inox (malheureusement). On nous explique que les plats sont chauffés à 140° maxi et doivent arriver à environ 10° en moins d'une heure. Apparemment ce n'est pas possible avec une si grosse quantité.

La municipalité nous assure que les contenants en plastique sont un sujet important pour Elios et que le prestataire souhaite pouvoir proposer dans les années à venir une meilleure offre.





A la fin du repas les enfants montrent leur plateau à un animateur pour avoir la permission de quitter le réfectoire. Là ils vont jeter leurs déchets dans différents bacs sur une table de tri (emballages non recyclables/ serviettes papier / déchets organiques). Pour l'instant ces déchets ne sont pas valorisés mais comme c'est déjà le cas à Paul Bert et Ferdinand Buisson la municipalité souhaitait que tous les enfants se mettent à trier en même temps. Quand Anatole France passera à la valorisation des déchets (méthanisés par une société spécialisée), les déchets organiques seront jetés dans des contenants spéciaux et les serviettes en papier seront aussi récupérées. (exemple - non exhaustif - de ce qui part à la poubelle sur un plateau...)

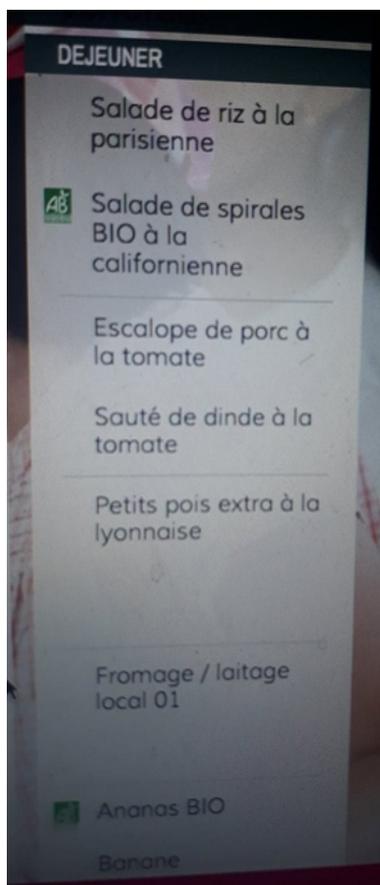
Quelques commentaires supplémentaires :

- Les enfants sont incités fortement par les animateurs à goûter de tout et au minimum entrée et/ou plat. Les plateaux sont vérifiés.
- ELIOR est censé faire une pesée 1 fois par an des déchets afin de faire un état des lieux du gâchis. → Ce serait bien que cette information soit comptabilisée année par année pour voir les progrès/regressions
- Les soupes sont faites maison
- Pas d'animations à proprement parler pour des raisons de priorités de budget mais :
 - Semaine du goût
 - Repas à thème (rond, violet...)
 - 1 repas par an sélectionné par un panel d'enfants volontaires (voir Chaville Mag)
 - occasionnellement, des plats « spécialité du chef », recette personnellement élaborée par le chef de la cantine centrale de Fresnes.

Le menu du jour :

Nous avons pu goûter tous les plats ;

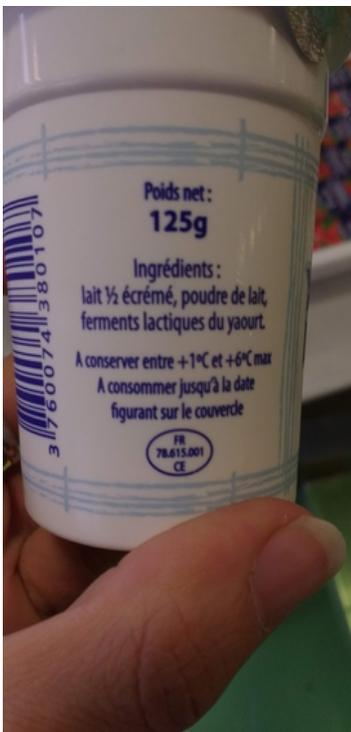
Les entrées ne sont franchement pas bonnes. Le riz n'a pas l'air cuit : on nous dit que c'est à cause de la réfrigération. La salade de pâtes « à la californienne » contient des petits pois et des ananas que nous retrouvons dans le reste du menu. Gustativement l'association pâtes/petits pois/ananas laisse sceptique. Les entrées sont sans sauce.



Les plats sont servis chauds. Mehdi est seul pour le service des plats. Il sert quelques assiettes à l'avance quand il voit les enfants arriver mais il sert aussi des assiettes spécialement pour les enfants qui lui demandent pas de sauce/la viande sur le coté/ je veux manger bien chaud/pas beaucoup stp/ etc.

Au début du service avec les cps ce1 ça va tranquille mais quand le gros des troupes débarquent il doit servir tous les enfants très très vite. Il n'a donc pas forcément le temps de répondre à toutes les demandes mais globalement il y met beaucoup de bonne volonté et d'énergie. La viande que nous avons goûtée est plutôt sèche et dure, malgré la sauce tomate. La dinde est plus moelleuse. Rien à dire des petits pois si ce n'est qu'il y en a partout par terre à la fin du service !

Le laitage est un yaourt ½ écrémé de la ferme de Viltain. Bon goût. Choix entre 1 dose de sucre ou de confiture. La dose de confiture semble plus copieuse que le sucre et contient majoritairement du sirop de glucose fructose (voir photo). En fin de service les enfants réussissent à avoir du rab et prendre 2 yaourts chacun. Tant mieux car de toutes façons ce qui n'est pas mangé sur place par les enfants ou le personnel sera jeté. Seul le pain est redistribué aux enfants par les animateurs au moment du goûter. Impossible de négocier par exemple la redistribution des bananes restantes qui doivent être stockées en chambre froide. Comme elles sont sorties de la chaîne du froid pendant le service il n'est pas possible de les redistribuer au goûter. D'ici la fin de l'année certains yaourts bio seront servis en petits bols, livrés conditionnés dans des seaux par une ferme de Rambouillet. Note : quand le menu mentionne le mot « coupelle », il ne s'agit pas d'un bol en faïence mais d'un emballage en plastique jetable.



Les fruits : Bananes et ananas. Les bananes gagnent haut la main sur les ananas. Dommage car l'ananas est bio et les bananes, non.

Remarques générales :

Globalement l'ambiance à la cantine est détendue et les enfants passent un bon moment.

A part quelques rappels à l'ordre plutôt bienveillants sur le bruit, aucun incident visible de comportement.

Les enfants disent apprécier la cantine, même s'ils n'apprécient pas forcément tout ce qui leur y est servi. Certains enfants mangent très vite pour pouvoir aller jouer ensuite, d'autres restent très longtemps à table pour discuter.

L'équipe sur place répond à toutes nos questions et reste avec nous pendant tout le service.

Même si la qualité gustative du menu testé pourrait être meilleure, le repas est correct, équilibré et en quantité suffisante pour que tout le monde soit servi. On nous précise d'ailleurs qu'en ce moment il y a beaucoup d'absents malades et que par conséquent c'est très compliqué pour Elixor d'adapter le nombre de repas servis. Ce jour-là ce sont 50 menus en trop pour tous les maternelle/primaire de Chaville qui partiront à la poubelle faute de pouvoir ajuster plus précisément.

Les repas sont livrés à J-1. Nous avons pu prendre en photo les chariots du repas du lundi, déjà livré le vendredi midi.

