made in cantine.fr

OPÉRATION MADE IN CANTINE 2011

Une semaine autour de l'assiette de nos enfants

SEMAINE DU 2 AU 6 mai 2011

ÉCOLE : ☐ Maternelle ☒ Élémentaire ☐ Polyvalente ☐ Collège

NOM : Ecole élémentaire Pierre Foncin A

ADRESSE : 8, rue Pierre Foncin

75020 Paris

CONTACT : (Parent(s) référent(s) sur l'école) sabine poirier et anne coret

e-mail : sabine.poirier@fegapei.fr coret@numericable.com

NOMBRE DE PLACES DISPONIBLES À LA CANTINE : 80

MENU MENSUEL AFFICHÉ À L'EXTÉRIEUR DE L'ÉCOLE : ☒ OUI ☐ NON

MENU MENSUEL AFFICHÉ DANS L'ÉCOLE : ☒ OUI ☐ NON

SI OUI, OÙ : dans la cour

PRESTATAIRE (fabrication du repas) : cuisine centrale

Quelques conseils avant de commencer la visite de votre cantine

1 Penser à prévenir le responsable de votre établissement, le plus tôt possible

Pour en faciliter l'organisation, expliquez à votre directeur(trice) qu'une visite de cantines sera prochainement effectuée pendant 5 jours par des parents qui souhaitent réaliser un véritable constat sur la pause méridienne. Lui préciser que cette visite sera coordonnée simultanément dans plusieurs écoles et que la date exacte ne pourra lui être confirmée que quelques jours avant. Si vous l'estimez nécessaire, vous pouvez commander un repas à l'avance (pour les parents), mais le plus simple est de goûter directement dans l'assiette de votre enfant ou encore d'attendre la fin du service et de profiter du reliquat.

2 Penser à vous présenter auprès du personnel (cantine et encadrement) au plus tard le premier jour de l'opération (et avant le début du service) pour lui présenter le projet, ce document et le déroulé (observation & photos) en les rassurant sur nos objectifs (cf. lettre de présentation). Ils ne visent pas une évaluation de leurs équipes. Assurez-vous que vous ne les gênez pas dans leur travail. Invitez-les à vous donner leurs suggestions, remarques ou idées. **L'idéal serait d'aller vous présenter 2 ou 3 jours avant.**

Pour mémoire : Cette opération a pour objectif d'informer concrètement les parents par leur participation direct, mais aussi par la diffusion des informations recueillies qui feront l'objet d'une exposition et d'un site web. Chacun pourra ainsi dépasser les idées reçues sur la question et avoir une vision globale de la cantine. Elle permettra de mettre en avant ce qui se fait de mieux et d'évaluer ce qui peut être amélioré pour contribuer à rendre les cantines exemplaires. Les fiches doivent être complétées **en collaboration** avec les différents responsables de la pause méridienne.

3 Ne pas oublier de répartir les tâches entre parents et d'établir un planning de visites pour la semaine

L'idéal serait d'avoir chaque jour 3 personnes. Une pour recueillir l'appréciation des enfants sur la fiche prévue (voir page 5), une pour observer et recueillir les informations nécessaires aux autres fiches et une autre pour prendre des photos. Les photos de plateaux (ou assiettes) **avant et après repas sont incontournables.** Elles sont à compléter librement par des photos d'ambiances. Des exemples de photographies, sont disponibles en page 6 & 7 de ce kit et sur le site ***madeincantine.fr.*** Leur simple envoi vaut autorisation de diffusion dans le cadre de l'opération *Made in cantine*. Les visages reconnaissables seront systématiquement masqués par les organisateurs avant diffusion.

Pour plus d'infos : **madeincantine.fr**
Contacts : **contact@madeincantine.fr**
Tel. : **06.89.90.57.07** ou **06.21.76.63.29.**
Adresse postale : **Made in cantine, 5c, cour de la Métairie, 75020 Paris**

autour du repas

	LES JOURS D'ÉCOLE	LE MERCREDI
NOMBRE MOYEN DE REPAS SERVIS PAR JOUR	200	55
NOMBRE DE SURVEILLANTS/ANIMATEURS PRÉVUS	8	5-6
LES SURVEILLANTS MANGENT-ILS AVEC LES ENFANTS ?	☒ Oui ☐ Non ☐ Parfois	☒ Oui ☐ Non ☐ Parfois
COLLATION DANS LA MATINÉE EN MATERNELLE	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non
COLLATION DANS LA MATINÉE EN ÉLÉMENTAIRE	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
LES ENFANTS SONT-ILS ENCOURAGÉS À BOIRE ?	☒ Oui ☐ Non	☒ Oui ☐ Non
POINTAGE DES ENFANTS POUR LE REPAS	☒ Oui ☐ Non ☐ Sans objet	☒ Oui ☐ Non ☐ Sans objet
LAVAGE DE MAINS DES ENFANTS AVANT LE REPAS	☒ Oui ☐ Non ☐ Parfois	☒ Oui ☐ Non ☐ Parfois
MENU DU JOUR PRÉSENTÉ AUX ENFANTS	☒ Oui ☐ Non	☒ Oui ☐ Non
ATTENTE / EMBOUTEILLAGE	☐ Non ☒ Un peu ☐ Beaucoup	☒ Non ☐ Un peu ☐ Beaucoup
NETTOYAGE DES TABLES ENTRE LES SERVICES	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☐ Non
RÉFECTOIRE AGRÉABLE	☐ Oui ☒ Correct ☐ Non	☐ Oui ☒ Correct ☐ Non
AMBIANCE SONORE DES REPAS	☐ Calme ☒ Supportable ☐ Bruyante	☒ Calme ☐ Supportable ☐ Bruyante

COÛT MOYEN D'UN REPAS (PERSONNEL COMPRIS)*: ..... €

COÛT MOYEN DES DENRÉES PAR REPAS (PAIN COMPRIS)*: ..... €

TAUX DE PARTICIPATION DES FAMILLES SUR LE BUDGET ANNUEL 2010*: ..... %

* Informations facultatives mais en principe disponibles auprès de la Caisse des écoles de votre arrondissement

Activités disponibles autour du repas les jours d'école :

☐ Sieste ☐ Temps calme

☒ Bibliothèque ou "coin lecture"

☒ Jeux organisés dans la cour

☒ Jeux de société

☐ Activités manuelles

☒ T.V. ☐ Ateliers Bleus

☒ Accessoires de plein air à disposition (ballons, cerceau...)

☐ Autres (Préciser)

.....

Commentaires :

Cour vaste, difficile à surveiller, mais permettant une bonne circulation des enfants.
Cantine en sous-sol, exigeant une surveillance spécifique des lieux d'accès.
Un atelier ludothèque est organisé dans le préau, sauf quand il pleut, dans ce cas on y regroupe les enfants pour regarder un film.

le repas

PROVENANCE DU PAIN : ..... **PAIN BIO ?** ☒ OUI ☐ NON

COMMENTAIRE SUR LE PAIN : *le pain est mou*

PLAT PRINCIPAL ET/OU ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ ? ☒ OUI ☐ NON

LES ENFANTS SONT-ILS OBLIGÉS DE MANGER ? ☐ OUI ☒ NON

LES ENFANTS SONT-ILS ENCOURAGÉS À GOÛTER ? ☐ OUI ☒ NON

PRÉPARATION : ☐ CUISINE SUR PLACE ☒ LIAISON CHAUDE ☐ LIAISON FROIDE ☐ LIAISON MIXTE

NOMBRE DE PERSONNEL PRÉVU EN CUISINE:
LES JOURS D'ÉCOLE : 3 LE MERCREDI : 1

TYPE DE SERVICE : ☒ LIBRE SERVICE (SELF) ☐ À TABLE ☐ MIXTE

SERVICE CONTINU : ☒ OUI ☐ NON SI NON, NOMBRE DE SERVICES : .....

LUNDI	PLATS PRÉVUS (LABEL À PRÉCISER)	PLATS SERVIS (LABEL À PRÉCISER)	TEMPÉRATURE OK	TEMPÉRATURE OU À COMMENTER	SUCCÈS CONSTATÉ -	SUCCÈS CONSTATÉ =	SUCCÈS CONSTATÉ +	COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS
Entrée	--				-	=	+	*Assez bon. Rab abondant* *Menu à 4 composants, dommage pour les enfants qui n'aiment pas le boulgour* *Il n'y avait plus de sauce pour la blanquette en fin de service et le plat était donc devenu un peu sec* *Quelques pommes pourries, remplacées* *Le pain est mou.*
Plat principal	*Blanquette de veau*	*idem*	x		-	=	+	
Accompagnement	*Boulgour*	*idem*	x		-	=	+	
Laitage	*Fromage*	*idem*	x		-	=	+	
Dessert	*Fruit bio*	*pomme*			-	=	+	

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☐ NON ☒ Sans objet **Sauce à part :** ☐ OUI ☒ NON ☐ Sans objet **Durée moyenne du repas :** 25 Min **N^bre de surveillants dans l'école :** 8

MARDI	PLATS PRÉVUS (LABEL À PRÉCISER)	PLATS SERVIS (LABEL À PRÉCISER)	TEMPÉRATURE OK	TEMPÉRATURE OU À COMMENTER	SUCCÈS CONSTATÉ -	SUCCÈS CONSTATÉ =	SUCCÈS CONSTATÉ +	COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS
Entrée	*Concombre vinaigrette*	*idem*	x		-	=	+	*Assaisonnement des carottes manquant ou trop discret.*
Plat principal	*Filet de hoki meunière citron*	*idem*	x		-	=	+	
Accompagnement	*Carottes aux champignons*	*idem*	x		-	=	+	
Laitage	*Coulommiers*	*idem*	x		-	=	+	
Dessert	*Liégeois au chocolat*	*idem*			-	=	+	

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☒ NON ☐ Sans objet **Sauce à part :** ☐ OUI ☒ NON ☐ Sans objet **Durée moyenne du repas :** 25 Min **N^bre de surveillants dans l'école :** 8

l'appréciation des enfants

Est-ce que tu as aimé le repas aujourd'hui ?

Question à poser chaque jour à environ 1/3 des enfants (ou 30 minimum) en lisant **et en montrant simultanément** les 5 choix possibles.

	Pas du tout	Non	Un peu	Oui	Beaucoup
					
Lundi *62 sondés*	13 *21%*	1	20 *32%*	13 *21%*	15 *24%*
Mardi *69 sondés*	10 *15%*	5 *7%*	17 *25%*	8 *11%*	29 *42%*
Mercredi *28/55*	1	0	0	9 *32%*	18 *64%*
Jeudi *55 sondés*	4 *7%*	0	9 *16%*	6 *11%*	36 *65%*
Vendredi *55 sondés*	7 *12%*	6 *11 %*	15 *27%*	13 *23%*	14 *25%*

Commentaires :

Les enfants se placent librement par affinités, et ont le droit de converser.
Le niveau sonore est assez élevé, mais le climat est cordial.
Quand le niveau sonore devient trop élevé, ils sont rappelés à l'ordre par les animateurs.
Aucun incident n'a été constaté durant cette semaine.
Les surveillants et animateurs fonctionnent en 2 brigades tournantes de 4, réparties entre le réfectoire et la cour.
Les "grands", de CM1 et CM2 sont les plus critiques des menus.
Mais dans l'ensemble les enfants ont de l'appétit et mangent "bien", même les protestataires, qui souvent rêvent de pâtes, pizzas et hamburgers.
Le service des enfants prend fin en général vers 13h-13h10

MERCREDI	PLATS PRÉVUS LABEL À PRÉCISER	PLATS SERVIS LABEL À PRÉCISER	TEMPÉRATURE OK	TEMPÉRATURE OU À COMMENTER	SUCCÈS CONSTATÉ -	=	+	PIQUE-NIQUE PRÉVU	COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS
Entrée	*Salade verte vinaigrette*	*id*			-	=	+		*Pommes Dauphine très sèches Plus froides pour derniers arrivants Pourquoi le repas n'est pas compris le mercredi pour les animateurs? Car du coup ils mangent différemment des enfants et c'est compliqué à gérer*
Plat principal	*Sauté de dinde*	*id*	*x*	*68°*	-	=	+		
Accompagnement	*Pommes Dauphine*	*id*	*x*	*68°*	-	=	+		
Laitage	*Fromage*	*id*			-	=			
Dessert	*Compote pommes-banane*	*id*			-	=	+		

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☒ NON ☐ Sans objet **Sauce à part :** ☐ OUI ☒ NON ☐ Sans objet **Durée moyenne du repas :** ..... Min **N^bre de surveillants dans l'école :** *5*

JEUDI	PLATS PRÉVUS LABEL À PRÉCISER	PLATS SERVIS LABEL À PRÉCISER	TEMPÉRATURE OK	TEMPÉRATURE OU À COMMENTER	SUCCÈS CONSTATÉ -	=	+	COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS
Entrée	--				-	=	+	*Pas de légumes, car le composant bio annule l'entrée. Viande tendre, trop rouge et trop salée. Les enfants Imangent les oranges par quartiers, cela pose le problème des pesticides sur la peau des fruits. D'où viennent les fruits? Rab possible, sauf pour les derniers qui se sont mis à table à 13h*
Plat principal	*Rôti de boeuf*	*Rôti de boeuf froid*	*x*	*8°*	-	=	+	
Accompagnement	*Macaroni, fromage râpé*	*id*	*x*	*74°*	-	=	+	
Laitage	*Fromage blanc bio et sucre*	*id*			-	=	+	
Dessert	*Fruit*	*Orange*			-	=	+	

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☐ NON ☒ Sans objet **Sauce à part :** ☐ OUI ☐ NON ☒ Sans objet **Durée moyenne du repas :** *20* Min **N^bre de surveillants dans l'école :** *8*

VENDREDI	PLATS PRÉVUS LABEL À PRÉCISER	PLATS SERVIS LABEL À PRÉCISER	TEMPÉRATURE OK	TEMPÉRATURE OU À COMMENTER	SUCCÈS CONSTATÉ -	=	+	COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS
Entrée	*Sardines à l'huile*	*id*	*x*		-	=	+	*Sardine en entrée, colin au plat ! Certains regrettent le carreau de beurre avec les sardines, beaucoup n'ont pas mangé de sardine. Ambiance plus bruyante en fin de semaine. Une partie de la sauce a été mise à part, et le plat en a bénéficié. Rab pour ceux qui veulent.*
Plat principal	*Colin sauce lombarde*	*id*	*x*		-	=	+	
Accompagnement	*Courgettes à l'ail*	*id*	*x*		-	=	+	
Laitage	*Yaourt nature*	*id*			-	=	+	
Dessert	*Banane*	*id*			-	=	+	

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☒ NON ☐ Sans objet **Sauce à part :** ☒ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Durée moyenne du repas :** *25* Min **N^bre de surveillants dans l'école :** *7*

ECOLE ELEMENTAIRE PIERRE FONCIN A
8, rue Pierre Foncin 75020 Paris
visites cantine du 2 au 6 mai 2011

Commentaires sur le kit "madeincantine" et conclusions
Le sujet de la "pause méridienne" intéresse fortement les parents, mais il est difficile de trouver les bons angles d'observation d'un sujet aussi complexe. En règle générale si les enfants mangent à la cantine, c'est précisément que leurs parents sont indisponibles à ce moment de la journée et leur mise à l'écart forcée donne lieu à toutes sortes de préjugés, craintes, basés sur les récits parfois un peu fantaisistes des enfants ou sur des souvenirs propres, ou à une indifférence protectrice, sans illusions.

Pour les mêmes raisons organiser une visite ou un test de la pause méridienne n'est pas simple.
Nous avons réussi à trouver 1 ou 2 parents disponibles pour chaque jour de la semaine ; au total 6 parents d'élèves ont participé à cette semaine de visites.
Nous avions décidé de nous servir du kit "madeincantine" pour nous donner une grille d'approche des différents aspects de la "pause méridienne" . Il est en effet difficile de dégager des observations collectives et concourantes d'un moment si chargé en affects divers et particuliers : le "c'est bon" ou "c'est pas bon" de l'enfant, que signifie-t-il? que doit-on en comprendre?

Conclusions sur la semaine de tests :
Le personnel de cantine est investi à la fois dans ses responsabilités de santé publique et auprès des enfants auxquels il accorde une attention sympathique et conciliante.
Animateurs et surveillants surveillent la cantine et la cour avec bienveillance et organisation, assumant un véritable travail d'équipe, dans la cour les conflits sont gérés, à la cantine il y a des discussions sur les plats, on peut dire qu'il y a une « bonne ambiance ». L'efficacité de l'équipe vient sans aucun doute d'une forte proportion d'animateurs qualifiés (3/8), plus une surveillante qui est par ailleurs avs dans l'école, et du fait que parmi les vacataires on compte aussi des personnes qui travaillent depuis plusieurs années dans l'école et sont attachés aux enfants. Les animateurs et vacataires sont assurés d'un repas en "avantage nature" tous les jours, sauf le mercredi et pendant toutes les vacances scolaires, ce qui nous semble d'autant plus absurde qu'ils y font des journées pleines, cela les contraint soit à payer leur repas au tarif plein, soit à ramener des sandwichs de l'extérieur, ce qui sur le plan pédagogique est totalement contre-productif.

En ce qui concerne le repas lui-même : sur le plan nutritif et gustatif, les parents « testeurs » ont trouvé cela de « juste correct » à « satisfaisant », s'interrogeant sur le gain réel apporté par le yaourt ou le fruit bio, quand cela "coûte" un composant de légumes ou d'entrée. D'autant que crudités et légumes n'apparaissent que deux fois dans la semaine qui nous concerne. (concombre+ salade et carottes+courgettes).
S'interrogeant aussi sur la qualité et la provenance des aliments de base ; ainsi que sur l'emploi immodéré d'assaisonnements et de sauces à base de composants d'assemblage industriels qui pose différents problèmes : d'une part nous y avons relevé la présence de conservateurs, graisses hydrogénées, etc, dont l'innocuité à haute dose est remise en question, mais aussi celui d'une tendance à l'uniformisation des goûts, qui relève de l'éducation nutritionnelle des enfants, en formatant leur goût à des arômes et des textures artificielles, ne développe-t-on pas chez eux une appétence à ces saveurs masquées et uniformes ?

Le sens critique des « grands » de CM1 et CM2 pourrait être réinvesti dans des actions pédagogiques d'éducation nutritionnelle. Nous n'avons aucun doute sur le bon accueil que réserveraient à ces initiatives, à la fois les enfants qui sont très demandeurs de participation, mais aussi les animateurs et les personnels de la caisse des écoles présents dans notre école.

MADE IN CANTINE AU 8 RUE PIERRE FONCIN, DU 2 AU 6 MAI 2011























LUNDI 2 MAI

Blanquette de veau, boulgour, fromage, pomme "bio"











Menu à 4 composants

La présence d'un composant "bio" entraine la suppression de l'entrée ou du dessert pour équililibrer le surcoût engendré

MERCREDI 4 MAI Salade verte, sauté de dinde, pommes Dauphine, fromage, compote









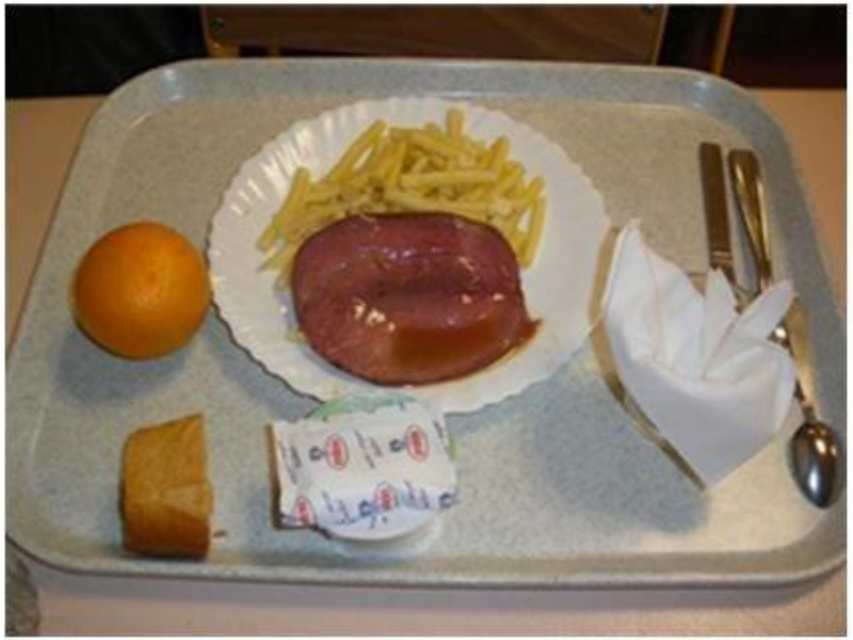






JEUDI 5 MAI

Rôti de boeuf froid, macaroni fromage râpé, fromage blanc "bio" , orange













4 composants seulement

La viande froide est trop rouge pour beaucoup d'enfants
Provenance et traitement des oranges ?
Absence de légumes verts, mais 2 composants lactés

VENDREDI 6 MAI

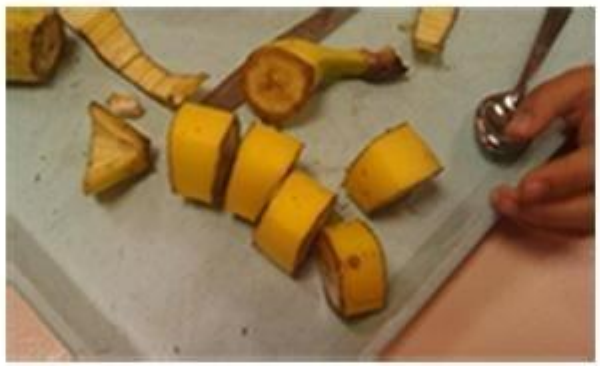
Sardines à l'huile, colin sauce lombarde, courgettes à l'ail, yaourt, banane











Sardines à l'huile en entrée et colin au plat !
Provenance des aliments : colin, bananes, courgettes ?

Hygiène et santé



En liaison chaude la température du plat doit être maintenue au dessus de 63°
Des relevés sont faits tous les jours



Et le personnel en cuisine et au service travaille sous des normes très strictes



Ainsi que des prélèvements d'échantillons qui sont analysés régulièrement



Peu d'infos

sur la composition des sauces, et la provenance des viandes, poissons, légumes et fruits



Sauce salade : eau, huile végétale vinaigre, moutarde de Dijon 4% (eau, sel, sulfite, acide de sodium, épices), amidon modfifié, sel, sucre, arôme naturel

Sauce blanquette : FOND VOLAILLE LIE KNORR [Fécule de pomme de terre, huile de palme, sel, maltodextrine (maïs et pomme de terre), arômes (dont céleri), viande de poule : 4%, lactose, légumes (oignon, poireau) proétines de lait, graisse de poule, anti-agglomérant : E551, jus de citron] CAROTTES CUBES, OIGNONS EN CUBES GREENS ROUX BLANC KNORR LIAISON FROIDE [roux blanc: 73% (farine de froment, graisse de soja hydrogénée), amidon modifié, huile végétale, épaississant: gomme de xanthane]. SEL FIN, VIN BLANC, CITRON CONCENTRE, CHAMPIGNONS PARIS EMINCES GREENS EAU DE CUISINE, CREME LIQUIDE,SPECIAL CUISSON STERIL.UHT