

# Quand papa et maman mangent à la cantine.

En novembre dernier, 8 parents d'élèves ont déjeuné au restaurant scolaire du Gazailla. Un moment d'échange et d'observation dont voici quelques retours.

L'association ASPAREL s'investit depuis plus de 10 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 Gazailla. Le repas eut lieu le 13 novembre dernier en compagnie d'élus et représentants de l'enfance et de l'éducation mais également des responsables des ALAE et de la cuisine centrale au sein de l'agglomération 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.

La salle de restaurant est constituée du self, de l'espace repas avec les tables et du tapis pour débarrasser les plateaux. Les cuisines, 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 problématiques de personnel, etc.

A l'issue de ce repas nous avons pu lister les constats suivants.

Un ensemble de points positifs :

- ⑩ Des locaux récents et propres.
- ⑩ Un niveau sonore supportable malgré le nombre d'enfants.
- ⑩ Une organisation en salle, fluide avec des animateurs qui supervisent et aident les enfants à table.
- ⑩ Un personnel de cuisine et plonge très investi et qui se démène pour que le service rentre dans le timing imparti.
- ⑩ Un accueil aimable et sympathique de la part de tout le personnel.
- ⑩ Des initiatives bienveillantes et astucieuses (affiches, coupe-fruit, pain distribué de façon raisonnable, rab d'entrée).
- ⑩ Une réelle qualité gustative de ce repas. Chose que nous n'espérions 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 du service des aliments du plat dans les assiettes avec pour conséquence des portions parfois inégales.
- L'aspect rebutant de ces pauvres poires, pourtant excellentes.
- ⑩ 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 pouvoir recouper les tomates pour les 300 entrées (manque de temps et de personnes).

- ⑩ Le plat mangé presque froid compte-tenu du temps passé à se débattre avec les tomates.

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 à une alimentation saine, 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 voir les résultats des dernières initiatives prises.

