

La cantine scolaire, rentrer dans ce lieu phare qui rythme la journée des petits Saints Lysiens, moment de mise sur pause pour se restaurer, recharger les batteries pour mieux repartir et carburer. J'ai d'abord été agréablement surprise de voir qu'il est mit en place tout un processus d'hygiène : lavage de mains, savon. WC à proximité pour les envies pressantes, toujours utile.




Par la suite nous avons échangés avec différents intervenants, pour ma part, je me suis accaparée Mme Siméon (je crois me souvenir qu'elle gère tout le réseau de restauration scolaire auprès de la CAM), tandis que les enfants passent leur plateau et découvrent leur repas du jour. Je suis particulièrement soucieuse des contenants dans lequel se trouve les plats ... mes questions tourneront autour du matériau utilisé, du mode de cuisson.

Ces petits bacs compartimentés par type d'aliments sont en polypropylène (plastique adapté pour la cuisson, j'y reviendrais plus loin), ils passent au four à au moins 63° C degrés m'a t-on dit. En dessous de 63 degrés, cela ne permettrait pas de tuer les bactéries, et au-dessus de 100 degrés, c'est la mort de l'aliment et de toutes ces parties nutritives. Et nous continuons notre petit bavardage, le développement durable semble être envisagé «on met les choses en place dans ce sens ».

J'écoute ce qu'on me dit et j'observe, j'observe beaucoup Les enfants qui défilent, l'ambiance générale qui se dégage, le brouhaha plutôt acceptable qui permet de bien nous entendre, le pain mis à disposition des élèves, les serviettes, la cantine semble être un microcosme bien réglé.

Puis vint notre tour de passer et prendre notre repas....

En entrée	tomates mozzarella saucées,	→ 
Le plat	des pommes de terre avec des courgettes et de la viande en sauce,	
Un fromage à tartiner	Type fromage aux herbes	
Un fruit	Poire	

D'un point de vue objectif, la composition du repas de ce jour me semble correspondre aux besoins nutritionnels du corps humain et plus particulièrement celui de l'enfant

D'un point de vue subjectif qui n'appartient donc qu'à moi, le repas me paraît tout à fait acceptable en terme de goût. Acceptable en terme de quantité et qualitativement cela me paraît pas trop mauvais. J'apporterais pourtant quelques nuances, j'ai trouvé que les pommes de terre manquaient de goût, la courgette comblait ce manque de saveur

Je n'ai pas vus, peut être que cela existe, des condiments, des épices, outre le fait que cela relèverait les plats, cela permettrait aux enfants une réelle éducation aux saveurs

Rien à redire sur le fromage,

Je me demandais, s'il y avait quelque fois du fromage provenant d'un producteur local

Le pain, j'ai eus l'impression de faire un voyage dans le temps, un retour dans mes années collège, un pain sans saveur, juste une croûte et de la mie, rien de plus. Le jugement est certes injuste mais je suis très déçus, je m'attendais à bien mieux surtout venant d'un artisan de la région.

Parmi nous, se trouvait une boulangère, je ne sais pas ce qu'elle en a pensé, j'ai un boulanger à la maison, il a juste ri en voyant la photo que j'avais faite.



On aime ou on aime pas le pain blanc, ces propriétés nutritives ne sont pas parfaites comme bien d'autres aliments mais je trouve que les enfants devraient mangés du vrai pain. J'aimerais connaître si cela est possible le cout de ce que cela représente ?

Et le dessert, j'ai beaucoup aimé la présence de ce fruit de saison qui malheureusement a bien souffert de sa triste condition. Les poires avaient tristes mines, noircies, d'apparence blettes, elles donnaient pas du tout envie. J'imagine comme il ne doit pas être facile pour un enfant d'aller au-delà de ces apparences, j'ai tenté l'expérience, j'ai hésité et je l'ai fais ... et quel délice gustatif. La c'est une super note car le goût est présent, l'odeur, c'est un pur moment de joie et multi vitaminé !!
A ce que j'ai compris, les fruits et légumes sont issus de production locale.

Et maintenant, les choses qui fâchent réellement j'ai mangé au côté de Mme Siméon...j'avais encore quelques questions en réserve, un peu plus brûlantes et fort de réponses que nous avons reçu au cours du repas, je me suis permise de les poser. C'était le moment ou jamais.

Si le contenant dans lequel sont servis les plats de nos enfants est en polyprpylène, avez vous pensé à une méthode alternative plus saine ? C'est un plat qui passe dans les chambres froides, dans le four et ça reste du plastique, me suis-je ajouté mentalement, je n'ai pas le souvenir d'avoir formulé cette dernière phrase, si évidente.

La réponse qui m'a été faite ressemblait fort à cela : chez vous, ce n'est peut être pas parfait, non plus au niveau des modes de cuisson et des contenants

Calmement et avec le sourire, je réponds que chez moi la cuisson se fait dans des plats en verre et que je ne possède pas de four à micro onde

Je poursuis en disant que je ne suis pas concerné par les cantines scolaires, mon enfant n'y mange pas mais que je m'interroge au niveau de l'alimentation qui est la base d'une bonne santé, la base de la « bonne construction » d'un enfant.

Alors j'enchaîne avec le grand final, l'apothéose ... « et au niveau des pesticides ? »

Et voici la réponse que je ne jugerais pas et que j'écourterais volontairement car nous avons continué de parler un peu.

« D'après vous, si c'est pas du bio ? »

Mais pourtant ...

En tant que maman, ancienne écolière Saint Lysienne, venir mangé à la cantine est d'abord un honneur, ensuite une sacrée expérience.

Un enfant ne peut mesurer l'importance de bien manger, manger sainement, apporter de bons nutriments à son organisme et c'est pour cette raison que les adultes doivent être là pour assurer le relais. Pour montrer l'exemple, pour faire découvrir de nouvelles saveurs, de nouvelles manière de cuisiner.