

REVELATIONS SUR LA CANTINE DES CLAUZADES !

Nous, élèves de la classe de 4^{°7}, avons décidé de faire une enquête sur la cantine des Clauzades pour révéler que diverses contraintes et le grand nombre d'élèves qui y mangent ont des incidences sur les repas servis. Nous allons essayer de comprendre pourquoi les élèves n'aiment pas forcément manger au self et essayer de leur faire comprendre que ce n'est pas toujours simple de créer des repas équilibrés et bons dans un self scolaire.

Nous partons du constat que les collégiens ne trouvent pas toujours les repas à la cantine bons alors que les adultes pensent l'inverse. Nous faisons cette enquête pour dévoiler la vérité sur la qualité des repas, les moyens attribués pour élaborer un menu, les obligations du chef cuisinier, les attentes des collégiens...

Nous espérons, grâce à cet article, informer et rectifier ce qui est dit sans connaissances préalables et faire évoluer les consciences sur les cantines scolaires et la-nôtre en particulier.



Le self des Clauzades

NOTRE DEMARCHE D'INVESTIGATION

Tout est parti lors d'une heure de vie de classe où nous avons été très critiques envers la cantine. Notre professeur principal nous a expliqué que certaines de nos remarques n'étaient pas recevables en disant souvent : "Il ne faut pas dire que c'est mauvais, il faut dire que je n'aime pas cet aliment, c'est différent".

Nous avons listé tout ce qui ne nous convenait pas dans la cantine en premier lieu.

Comme nous allions aborder le travail journalistique lors d'une séquence de français avec notre professeur, elle a eu l'idée de faire ce travail d'investigation en lien avec les agents de la restauration.

En voici les étapes :

- 1°) D'abord, nous avons eu un menu à créer avec des impératifs
- 2°) Ensuite, nous avons rencontré M. Bégué, le chef cuisinier, et lui avons exposé nos griefs
- 3°) Puis, nous avons élaboré divers sondages pour en tirer des conclusions générales
- 4°) Et enfin nous avons enquêté au plus près de la cantine



1/ Elaboration de menus

Notre professeur de français nous a demandé avec la collaboration de M. Bégué d'élaborer un repas que nous aimerions déguster à la cantine. Mais attention, deux contraintes nous ont été données :

> le menu ne devait pas excéder 2 euros par personne

> le menu devait être équilibré et contenir une entrée, un plat avec son accompagnement, un dessert et une tranche de pain. Les plats devaient tenir aussi compte du coût des assaisonnements.

Nous avons ce travail à faire durant des vacances scolaires pour avoir le temps d'essayer de comprendre à quel point c'est difficile de jongler avec le prix de revient des aliments, l'équilibre diététique des repas et le goût des collégiens.

COMPOSEZ UN MENU QUE VOUS AIMERIEZ

MANGER A LA CANTINE

ENTREE

>

Prix.....

PLAT

> poisson ou viande

Prix.....

> accompagnement (légumes ou féculent)

Prix.....

DESSERT

>

Prix.....

UNE TRANCHE DE PAIN

Prix.....

Total du repas (prix).....

Nos a priori

Pour nous le budget d'un repas paraissait plus élevé que 2 euros, faire un menu en dessous de cette somme était donc la principale difficulté. Comme nos repas au self sont analysés par une diététicienne, il fallait que le menu soit équilibré et donc il fallait trouver des ingrédients bons, bio et pas cher. Et puis, il fallait que notre menu plaise à tous !

Recherches

Nous avons trouvé les ingrédients sur des sites appelés "drive" (biocop, Intermarché, super U....). La qualité de certains ingrédients n'était peut-être pas toujours présente mais nous avons réussi à faire un repas convenable. Dans tous les produits trouvés, nous avons sélectionné de la viande de bonne qualité et à un prix raisonnable, ça c'était le plus compliqué. Nous avons pleinement réalisé la difficulté des cuisiniers au self des Clauzades : élaborer un menu est un casse-tête !

Prise de conscience :

Nous pensions, au début, que ce travail ne serait pas aussi difficile que cela. Mais, il faut trouver des ingrédients de qualité et surtout le moins cher possible en comparant les prix de différents producteurs et de différentes marques. La cantine a cette chance de commander "en gros", c'est-à-dire de grosses quantités, ce qui baisse vraiment le prix des aliments. De plus, il faut respecter le grammage des aliments et des condiments par assiette. Il est également obligatoire de préparer un repas équilibré. Galère !

Rencontre avec M.Bégué

La rencontre avec M.Bégué nous a permis de découvrir plus en profondeur le métier de cantinier. Nous avons appris que ce n'est pas si facile de créer un menu respectant toutes les consignes et de le servir à des centaines d'élèves (presque un millier à vrai dire !). Le jour de sa venue, nous lui avons montré nos menus afin qu'il nous guide et nous explique comment les améliorer.

2/ Notre rencontre avec M. BEGUE

Nous avons eu la chance de pouvoir discuter avec M. BEGUE lors d'une rencontre qui a eu lieu en cours de français. Nous avons préparé pas mal de questions à lui poser et nous étions plutôt critiques à l'égard des repas de notre cantine.

Voilà ce qui est ressorti de notre premier contact... Nous remercions M. Bégué pour avoir pris le temps de nous répondre et avoir ainsi accepté d'endurer tant de reproches que nous qualifierons maintenant de parfois peu fondés.

DES REPROCHES EN CASCADE

« Parfois le plat principal est un peu sec (exemple = le riz et les nuggets), pourquoi cela ? »

Il y a 900 personnes par service à faire manger sur la pause méridienne, du coup les aliments sont cuisinés à partir de 5H30 du matin et pour ne pas briser la chaîne du chaud, ils sont mis dans les armoires chaudes pour les maintenir à la bonne température. Les agents de cantine mettent des sauces sur les féculents pour les attendrir lorsqu'ils les servent.

Cellule de refroidissement =>



« On oblige ceux qui ne sont pas végétariens à consommer un repas de cette sorte dans la semaine, ce n'est pas normal. »

Bientôt il y aura même deux repas végétariens par semaine, c'est une réforme de l'Education Nationale, il faut s'y plier.

« Parfois les plats sont froids et alors on ne peut les réchauffer au micro-ondes, que pouvez-vous faire pour éviter cela ? »

Normalement ils ne doivent pas être froids, mais le temps d'arriver à table, ça peut refroidir. Il faudrait envisager de mettre un micro-ondes utilisable dans le self par tous les élèves pour réchauffer les assiettes.



Monsieur Bégué est venu dans notre salle de classe répondre à nos interrogations...

« Les aliments ne sont pas toujours bien assaisonnés (pas de sel, pas de ketchup), pourquoi ? »

C'est le protocole du diététicien, il faut tant de grammes de sel au kilo, pas de ketchup ni de mayonnaise (il y en a toutefois sur les oeufs mayo par exemple)

« La présentation n'est pas toujours soignée, pourquoi ne pas le faire ? »

Ils ne sont que quatre en cuisine pour nourrir tant de personnes en peu de temps, il faut être très rapide. Et puis, mettre une tranche de citron pour décorer par exemple, ça a un prix et ça augmente le coût de l'assiette...

« On n'a pas le temps de manger tranquillement ! »

200 personnes doivent passer au self toutes les 20 minutes, le service doit être fini à 13H30 puis il faut nettoyer, tout est très rapide oui.

ELABORATION DES REPAS ET PRIX

« Comment sont élaborés les menus et quel prix coûtent-ils ? »

Les menus de la cantine sont élaborés toutes les 7 semaines, entre deux vacances scolaires. Tous les repas cumulés d'une journée scolaire coûtent au total 2 500 €. Pour manger au self, les élèves payent de 3.08 € pour les Demi-Pensionnaires à 3.65 pour les élèves externes, 7 € pour les personnes extérieures du collège et 4.60 € pour les enseignants.

« La guerre en Ukraine a-t-elle vraiment impacté les prix des aliments ? »

A cause de la guerre en Ukraine, le prix des aliments augmente. Par exemple, les kiwis, les cordons bleus et l'huile de tournesol.

« Est-ce que le cuisinier est seul à choisir les plats proposés ? »

Pour créer les plats, les cuisiniers sont obligés de passer par le Département et par la diététicienne qui peut rectifier le plat s'il n'y a pas trop de crudités par exemple. Les menus également sont validés par le chef d'établissement et le gestionnaire.

« Est-ce que les cantiniers mangent les repas qu'ils servent ? »

Toujours et tout est goûté ; ensuite, ils discutent entre eux du repas du jour.

3/ Divers sondages (une seule réponse possible par question)

> ELEVES

a) Pourquoi n'aimez-vous pas ce que l'on vous sert à la cantine

- il y a trop de légumes et de repas végétarien = **30%**
- les aliments sont secs, mal assaisonnés et parfois froid = **42%**
- on n'aime pas les aliments proposés, ce ne sont pas ceux que nous mangeons chez nous = **12%**
- cette question ne me concerne pas car je trouve les repas à la cantine bons = **15%**

b) Qu'aimez-vous vraiment à la cantine ?

- les repas à thèmes = **53%**
- le rab = **30%**
- la qualité des plats = **17%**

c) Diriez-vous que la cantine est ...

- un endroit convivial, sympathique où l'on a plaisir à se retrouver = **39%**
- un moment de pause qui permet de se reposer = **24%**
- un lieu trop bruyant où on est trop pressés = **36%**

CONSTATS

a) Des éléments de réponses ont déjà été apportés plus haut.

b) Les repas à thème sont plébiscités mais sachez qu'ils ont un coût, donc que l'on ne peut en faire souvent.

=> *suggestion = serait-il possible d'en faire 1 à 2 par trimestre ?*

Les repas sont froids quand on est installés.

=> *suggestion = serait-il possible de mettre un à deux micro-ondes à l'usage des élèves au self ?*

c) Vous le savez 200 élèves doivent passer toutes les 20 minutes.

=> *suggestion = si les cours débutent à 13H, il ne faut pas avoir cours de 11H20 à 12H15 pour pouvoir manger à ce moment.*

> PARENTS

a) Que disent vos enfants de la cantine ?

- les repas ne sont pas bons = **36%**
- les repas sont moyens = **52%**
- les repas sont bons = **12%**

b) Aimeriez-vous manger à la cantine pour vous assurer de la qualité des repas (mais dans ce cas-là, il faudra payer le ticket en fonction de la tarification "personne extérieure" à savoir dans les 6 euros)

- non, je n'en ai pas envie, je n'en ai pas le temps = **54%**
- non car ce serait trop cher, c'est dommage = **12%**
- oui, avec plaisir = **34%**

c) Trouvez-vous le prix du repas élève...

- peu cher = **4%**
- cher = **29%**
- correct = **67%**

CONSTATS

Les parents n'ont que le retour de leur enfant sur la cantine ; du coup, quand un enfant dit à ses parents que la cantine n'est pas bonne, ils n'ont que son témoignage.

=> *suggestion = Il serait bon de faire venir des parents à la cantine pour qu'ils constatent la qualité des menus. Ensuite, il faudrait que les parents communiquent leurs impressions à l'ensemble des autres parents d'élèves. Il pourrait s'agir des parents-délégués ou des membres du Conseil d'Administration (LIPE et FCPE)*

> ADULTES DU COLLEGE

a) Pourquoi ne mangez-vous pas à la cantine ?

- j'apporte mon repas car il est meilleur (ou me convient mieux) que le repas de la cantine
Personnel (47 %) / Professeurs (25 %)
- j'apporte mon repas car il est moins cher que le repas de la cantine (ou alors j'ai des restes chez moi)
Personnel (29 %) / Professeurs (12 %)
- je rentre chez moi pour faire une coupure
Personnel (29 %) / Professeurs (22 %)
- cette question ne me concerne pas car je mange à la cantine régulièrement
Personnel (18 %) / Professeurs (43 %)

b) Que pensez-vous de la cantine ?

- les repas sont copieux
Personnel (7 %) / Professeurs (3 %)
- c'est un bon rapport qualité / prix
Personnel (40 %) / Professeurs (57 %)
- les repas sont diversifiés
Personnel (13 %) / Professeurs (31 %)
- je suis plutôt déçu, critique
Personnel (40 %) / Professeurs (9 %)

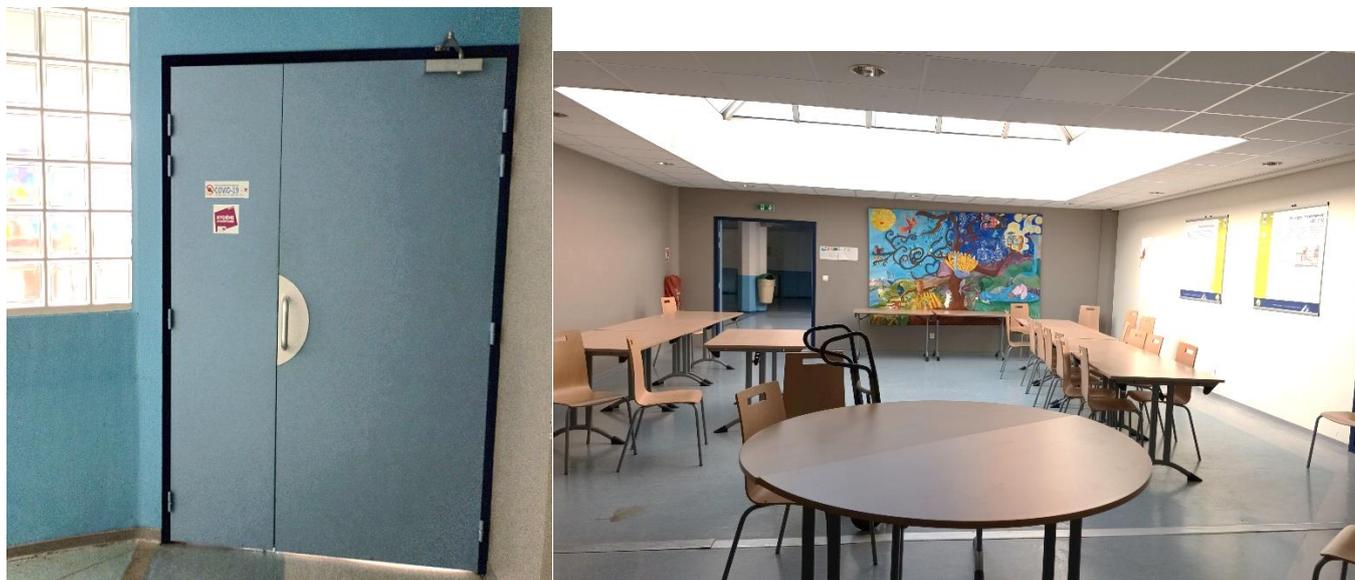
c) Comment qualifieriez-vous le réfectoire des professeurs ?

- calme et convivial
Personnel (21 %) / Professeurs (5 %)
- bruyant
Personnel (29 %) / Professeurs (42 %)
- petit et étouffant
Personnel (7 %) / Professeurs (28 %)
- convenable
Personnel (57 %) / Professeurs (35 %)

CONSTATS

Les avis sont très différents entre les professeurs et le personnel qui travaille au collège. Les professeurs majoritairement mangent à la cantine et trouvent les repas bons. Il n'y a que leur réfectoire qui, pour eux, est soit très bruyant soit mal isolé thermiquement. Le personnel, apparemment, mange moins à la cantine et a un regard plus critique. D'où vient cette différence de perception ? Nous ne saurions le dire, il faudrait enquêter davantage. En tout cas, les deux s'accordent sur le fait que les repas proposés sont d'un bon rapport qualité/prix

Photos du réfectoire des professeurs... Où mangent-ils ? Qu'y-a-t-il derrière cette porte ?



4/ Portrait de M. BEGUE

Son enfance

Depuis tout petit, Mr Bégué a toujours eu la passion de cuisiner. Issu d'une famille de paysans, Mr Bégué a hérité de cette passion grâce à ses grands-parents avec lesquels il cuisinait beaucoup, ils lui ont appris les bases. Ses parents n'étaient pas autant présents à cause de leur travail (mère médecin), il a eu de la chance d'avoir des grands-parents si attentifs à lui et désireux de lui transmettre leurs savoir-faire.



M. Bégué avec ses collègues qui vous tendent les assiettes (les sympathiques Sophie et Nadia)

Petit rappel de son parcours...

M. Bégué est passé par l'école hôtelière puis a fait un CAP de cuisine pour ensuite passer un brevet professionnel et une option chocolatier.

Il a ensuite été commis de cuisine au Golf International à Toulouse puis a gravi les échelons avant d'être chef de partie.

Il a beaucoup voyagé afin d'exercer son métier notamment au Canada comme chef de cuisine à Montréal. Cette expérience a été très enrichissante pour lui avant d'entrer dans la restauration scolaire.

La cantine des Clauzades : un choix assumé !

M. Bégué y travaille 9 heures par jour du lundi au vendredi, il fait 42 heures par semaine. Il aime bien changer de lieu de travail pour briser la routine et se renouveler, il a un jour été appelé à Lavar pour un remplacement, ça lui a plu, il y est resté.

Notre chef-cantinier est bienveillant avec les élèves, désireux de discuter avec eux : il veut faire goûter aux élèves de la bonne cuisine et pas de la cuisine industrielle. C'est pour cela qu'il a accepté de travailler dans la restauration scolaire : faire manger de bons aliments et faire découvrir de nouvelles saveurs, c'est ce qui lui tient à cœur !

M. Bégué a plusieurs objectifs... Il tente d'éduquer les élèves à aimer les légumes, il voudrait que leurs papilles découvrent de nouvelles saveurs. Il désire également leur faire prendre conscience de l'importance de ne pas gaspiller et de se rendre compte que c'est une chance de manger tous les jours des plats équilibrés à un coût minime.

5/ Gérer les repas = un vrai challenge !

A/ De l'usine à l'assiette

La nourriture arrive tôt le matin et elle est conservée dans des frigos, ou dans des chambres froides. Les aliments une fois arrivés à la cantine sont directement testés pour pouvoir les consommer le midi.

Chambres froides par catégorie d'aliments =>



M. Bégué fait un « pot-témoin » : prélever un peu de chaque aliment et l'envoyer en cas de problème à analyser dans un laboratoire. Il prend aussi la température de chaque aliment réceptionné pour voir si elle est conforme à la norme.

Le chef cuisinier conserve un classeur dans lequel il inscrit tous les repas faits depuis le début de l'année ainsi que tous les aliments réceptionnés. A l'entrée, là où on réceptionne les aliments, un panneau liste toutes les heures d'arrivée des produits.

Des analyses sont faites tous les mois sur des surfaces de la cuisine et des aliments choisis au hasard.

Dans les couloirs de la cuisine, le personnel a aussi une affiche où sont listées des mesures sanitaires précises (identité, action, heure) : qui a touché quoi ? qui a lavé quoi ?

Des affiches précisent aussi comment laver chaque ustensile utilisé.



Plan de travail avec le protocole hygiène affiché =>

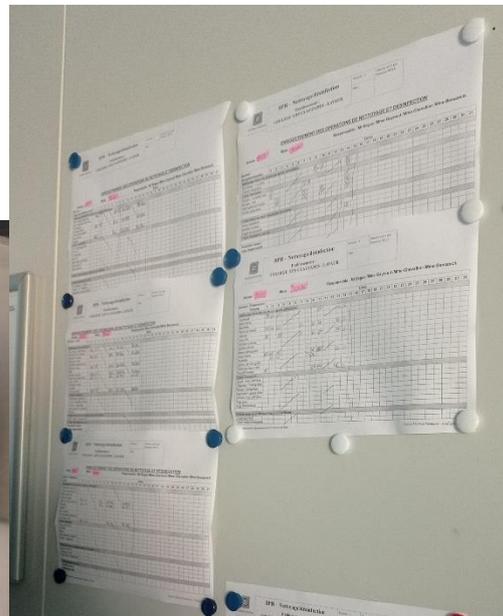


Les règles à respecter dans la cuisine sont qu'il faut avoir une tenue propre et en coton pas de bijoux sauf pour les femmes des petites boucles d'oreilles éventuellement. Si un employé est malade (type rhume), il doit porter un masque pour ne pas contaminer les aliments. Les repas sont aussi servis avec des gants jetables.

<= Avec nos charlottes sur la tête, nous surprenons un agent en train de briquer un plan de travail



Une fois nettoyés, les plans de travail sont bâchés afin que bactéries et poussières ne s'y déposent pas.



Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection

Le chef cuisinier prend la température des plats environ toutes les heures pour vérifier que les aliments restent à une température constante. Les plats sortent de la cuisine à 63°C mais le temps de les mettre sur des plaques chauffantes, ils refroidissent un peu. Ainsi nous -élèves- les réceptionnons à la bonne température pour les consommer.

B/ De l'assiette à l'usine

Une fois que M.Bégué nous a accueillis à la cantine, nous sommes partis visiter les coulisses du self, lieu qu'aucun collégien connaît !



<= Stock de denrées peu périssables (huile, cube bouillon..)

D'abord, nous sommes allés dans son bureau, là, il nous a expliqué comment les produits étaient stockés et conservés dans des chambres froides prévues à cet effet. Dans un premier temps, les caisses d'aliments sont répertoriées par numéro de série qui servent à déterminer d'où viennent les produits (ce qui en cas de problème permet de retrouver les produits qui sont suspects).

Il nous a ensuite expliqué pourquoi il était important de spécifier auprès de l'administration si les élèves étaient atteints d'allergie. On peut constituer alors un PAI stipulant ses allergies alimentaires. Vous remarquerez que sur le tableau des menus à l'entrée du self, les allergènes sont mentionnés. C'est très important, on ne plaisante pas avec les allergies alimentaires qui peuvent être mortelles dans le pire des cas !

Sachez, de plus, que si un élève fini à l'hôpital ou même meurt les agents de restauration peuvent être poursuivis en justice. Une enquête sera menée et en fonction de ce qui est découvert, des peines plus ou moins grave peuvent être attribuées si l'on juge que le chef cantinier n'a pas été assez vigilant. Grâce au numéro de série des aliments reçus, nous pouvons vérifier si le chef cantinier a plus ou moins bien conservé les aliments ou si les produits étaient déjà de mauvaise qualité avant leur réception.

6/ Voilà notre enquête s'achève... Nous voudrions vous parler des actions très positives que nous ne voyons pas à la cantine...

> mise en valeur des petits producteurs

Les aliments viennent majoritairement du Tarn, c'est l'association Agrilocal 81 qui la fournit. Celle-ci favorise les circuits alimentaires de proximité et soutient les filières de produits locaux de qualité.

Il y a un effort de fait sur le bio ; normalement, il doit y avoir 30 % de bio dans chaque plat mais en ce moment c'est difficile avec l'approvisionnement (crise en Ukraine et la crise sanitaire liée à la covid).

Sachez que c'est la loi EGalim qui permet de mettre du bio dans nos assiettes ! Cette loi est issue des **États Généraux de l'ALIMENTATION** (EGalim), engagement du Président de la République, qui se sont déroulés en 2017. Elle a plusieurs objectifs :

- Rémunérer justement les producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- Renforcer les engagements sur le bien-être animal
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

> de superbes repas à thème

Cette année scolaire nous avons eu des repas asiatiques, allemand, mexicain, américain. Ces plats nous permettent de découvrir de nouvelles saveurs sans voyager physiquement. Le seul souci, c'est que ces menus coûtent plus chers, c'est pour cela que nous n'en avons pas souvent. Le repas de Noël est aussi quelque chose que nous attendons tous !

> les futurs travaux à la plonge

La plonge a plus de 20 ans et l'appareillage de séchage fonctionne mal. La plonge sera agrandie. La machine et les travaux coûtera 100 000 euros environ.

Il y aura de nouvelles tables de tri, des chariots à niveau constant pour moins de pénibilité, un remplacement des groupes de froid sur le toit et une réfection de la couverture de la toiture.

Voici les travaux EN COURS et FINAUX...



> le compost, le tri



Tous les déchets sont pesés : « plus on jette, plus on paye » dira M.Bégué. Jeter des

aliments serait révoltant quand des gens meurent ailleurs de faim. Donc on trie pour éviter le gaspillage !

Ce qui reste comestible sert à nourrir des animaux (transformé en croquettes).

Le pain, lui, est donnée à des chevaux.

Le compost (cercle bleu au tri) sert pour la ville, fleurs sur les ronds-points et un peu pour les espaces verts du collège.

Par contre, on jette les emballages, les serviettes papier.

D'où l'importance de bien trier les aliments avant de partir du self !



> l'herboristerie

Au printemps prochain, à l'heure où la nature se réveille, M. Bégué souhaite faire un tour dans les bois avec des classes (ce sera les 5°5 et 5°8) car depuis la nuit des temps, la nature offre tout ce dont l'être humain a besoin, de l'eau, mais surtout de la nourriture ! C'est ce qu'il tentera de montrer avec une herboriste qui révélera aux élèves le secret des plantes...



Notre regard a changé sur la cantine. Nous étions très critiques au début mais après avoir discuté avec M. Bégué et visiter la cantine, nous comprenons les difficultés et les contraintes qui se cachent derrière chaque menu et nous apprécions plus ce que nous mangeons. Comme quoi, la raison l'emporte toujours sur les réactions un peu vives, les appréciations sans réel fondement.

Nous nous sommes rendus rendre compte que faire un menu bon et équilibré à un prix si bas est complexe voire impossible pour le commun des mortels.

Rentrer dans la cantine, voir le quotidien des agents, discuter avec eux, nous a fait réaliser leur dur labeur pour nous faire plaisir.

Jugez plutôt, voici une photo de notre dernier repas à la cantine le 28 juin 2022 : bon et copieux ? Non ? =>

