

RAPPORT de la Réunion CDPE du 15 décembre 2009 avenue Frédéric Estève.

De Madame LAVIGNE et de Claude BOULET

De nombreux collèges et lycées étaient représentés par les délégués de parents d'élèves. Fermat, Ozenne, Bellevue, Pierre d' Aragon à Muret, Raymond Naves, Jolimont, Blagnac, Ausone, rive gauche et Saint Sernin.

Le prix des repas varie entre 1,80 euro à Blagnac à vérifier et 3,75 euros à Jolimont.
Les élèves de Fermat, par manque de place mangent au Conservatoire de musique.

Le Lycée Pierre d'Aragon éprouve de gros problèmes depuis 4 ans concernant le temps laissé aux enfants pour se restaurer. Les enfants sont obligés de conserver leur sacs de sport cartables pendant les repas (cas assez semblable dans d'autres lycées, collèges) et bien souvent ne disposent que d'une dizaine de minutes pour manger.

A part le lycée Ozenne qui pourra servir de lycée témoin ou lycée pilote, tous sont unanimes pour critiquer de façon très sérieuse le manque d'équipement, la grandeur des réfectoires.
Les enfants ne disposent pas d'une demie-heure pour déjeuner et bien souvent ils doivent faire des queues pour manger pour ranger leurs plateaux etc.
Le facteur bruit à été évoqué.

Nous sommes loin de repas conviviaux qui permettent à nos enfants de récupérer durant ces longues journées d'emplois du temps surchargés.

Pour la qualité et la quantité de nourriture donnée par la Cuisine Centrale unanimité pour critiquer la quantité et la qualité, il est difficile de reconnaître les morceaux de viande quand ils figurent au menu. Les aliments manquent de goût. Les repas ravioli ne sont pas appréciés et souvent en quantité très limitée.

Ce qui est navrant de constater c'est que nous avons tous l'impression individuellement d'être des cas isolés. Ces cas deviennent des généralités dès qu'une réunion de ce type est organisée : Bravo pour ceux et celles qui en ont eu l'initiative.

Les cuisines autonomes sont plus faciles à gérer et les problèmes soulevés peuvent être réglés beaucoup plus facilement et rapidement. Les interlocuteurs se connaissent et peuvent agir immédiatement sur place. Les économistes ou les Chefs d'établissement sont responsables des employés cuisine et peuvent intervenir directement. Il est difficile de reporter les responsabilités sur d'autres tiers. En règle générale ces cuisines autonomes donnent de meilleurs résultats pour la qualité et la quantité. Jolimont rencontre des problèmes ponctuels qui doivent se solutionner prochainement.

Nous n'attendons que très peu d'améliorations de la Cuisine Centrale qui trouve toujours réponse à tout du style : si les pâtes sont trop grasses, il faut mieux les mélanger...avant de les servir.

Nous sommes attentifs à éduquer nos enfants sur des bons comportements, choix de nourriture, temps pour déjeuner. Pour les aider dans cette voie, il est nécessaire que le personnel cantine soit formé dans ce sens et puisse conseiller nos enfants surtout dans les collèges. Le choix des menus doit permettre de manger équilibré et surtout d'éviter les pièges d'une cuisine grasse et mal appropriée aux efforts intellectuels et physiques que nous exigeons de nos enfants.

Un audit diligenté par le Conseil Régional est en cours d'enquête à ce sujet.

D'autre part, Madame MERHI a testé la cantine le jeudi 10 décembre, le jour du blocus. C'était repas asiatique avec nems-chaussons en entrée viande (porc sans doute) au cumin, riz aux épices puis nougat chinois. Le repas était tout à fait correct. Par contre le choix du plat principal était limité il y avait des beignets de calmar. Lorsque je me suis étonnée ils ont sorti du saumon de je ne sais où. J'ai ensuite demandé à d'autres enfants: Le saumon ne leur avait pas été proposé. Et certains avaient estimé avoir mal mangé! Donc en fait si TOUTES les possibilités étaient proposées à chaque élève, il y a fort à parier qu'ils trouveraient plus facilement de quoi se contenter. J'ai également goûté un assortiment de légumes avec petits pois pommes de terre les enfants le boudaient car ils en avaient eu la veille et n'avaient pas apprécié. J'ai trouvé qu'ils avaient une odeur de plastique serait-ce lié au conditionnement? Les petits pois avaient un aspect fripé et pour tout vous dire je n'ai moi non plus pas aimé sans réussir à déterminer précisément pour quoi(absence du goût caractéristique).