N°8

Lille aux enfants

1C617

ARCHIVES MUNICIPALES DE LILLE
4C3/86

Bon appétit les petits.

SPÉCIAL RESTAURATION SCOLAIRE

ÉDITO

BIEN MANGER, POUR BIEN GRANDIR

Depuis de nombreuses années, la ville de Lille multiplie les initiatives dont le but est de renforcer l'éducation des enfants : construction de nouvelles écoles, amélioration des anciennes, soutien scolaire, écoles de musique, bibliothèques scolaires, activités périscolaires.

Ces actions contribuent à la formation des enfants. Ils les apprécient chaque jour.

Dans cette panoplie de services, il en est un qui mobilise énormément de moyens : la restauration scolaire. Vos enfants sont de plus en plus nombreux à déjeuner dans les restaurants scolaires de la ville. Vous découvrirez dans ce numéro entièrement consacré à la restauration scolaire l'ampleur des moyens réservés à cette action.

Pour nous, l'éducation forme un tout, et il est essentiel que vos enfants bénéficient dès le plus jeune âge d'une alimentation équilibrée, garante d'une croissance harmonieuse. Cet aspect de l'éducation est, à nos yeux, complémentaire de l'école proprement dite et du sport. Enfin nous voulons que l'heure du repas soit un moment de détente de qualité, afin que les enfants abordent l'après-midi scolaire détendus.

Les meilleurs témoins de la qualité de ce service sont nos milliers de ''clients'' journaliers.

Bernard ROMAN
Adjoint à l'action sociale
Président de la Caisse des Écoles

LA RESTAUR
UN SYST

Le procédé de fabrication des repas à Lille est quelque peu surprenant : en effet, alors que la plupart des Villes se sont dotées de cuisines centrales (en liaison chaude ou en liaison froide) nous fabriquons aujourd'hui nos repas sur place, dans 59 cuisines.

Inconvénients de ce système par rapport à la cuisine centrale :

— coût du repas quelque peu supérieur à celui des repas dans cuisine centrale, encore que cela ne soit pas vraiment démontré.

— nécessité d'un contrôle dans 59 points de cuisson, au lieu d'un seul.

Avantages :

— meilleure qualité gustative et meilleure présentation des plats ;

— maintien pour les enfants du contact avec ce qu'est la cuisine (qui disparaît de plus en plus dans les familles) ;

— lien affectif avec les personnels de cuisine qui ont préparé pour eux ces plats, alors qu'avec une cuisine centrale, les plats qui sont distribués dans les restaurants scolaires sont plus impersonnels ;

— motivation du personnel, qui constate directement la satisfaction du client qu'est l'enfant.

Il est bien évident que pour que ce système donne de bons résultats, il faut un personnel de qualité.

C'est pourquoi nous avons misé très fortement depuis deux ans sur la formation des cuisinières.

RATION SCOLAIRE
TÈME ORIGINAL à Lille

LA FORMATION

En cuisine

En 1987, une formation de base a touché la quasi-totalité des cuisinières.

Au départ, elle a été dispensée pendant quatre semaines

par un formateur, ingénieur-conseil en restauration collective, à un groupe de cuisinières dans leur site de travail.

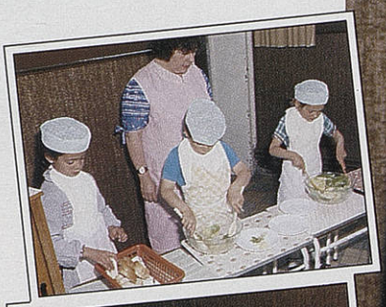
Ensuite, ce groupe, après avoir été préparé spécialement à cette action, a retransmis aux autres cuisinières le contenu de la formation, à savoir :

— règles d'hygiène ;
— équilibre alimentaire ;
— préparation, cuisson, présentation ;
— organisation du travail ;
— innovation dans les recettes.

Depuis début 1988 a été mis en place une nouvelle organisation qui permet à la formation de perdurer.

Six cuisinières ont été choisies pour avoir en charge, dans le domaine technique, un secteur d'une dizaine de restaurants. Elles jouent donc pour leurs collègues un rôle de soutien, de conseil et de relais pour transmettre et faire appliquer la politique en matière de restauration élaborée par la direction, les consommateurs, les spécialistes dans le cadre de la Commission des restaurants d'enfants (voir encadré).

Nous pensons vraiment que, pour rendre le meilleur service aux consommateurs que sont les enfants, le personnel doit pouvoir bénéficier d'une formation solide, continue et en rapport avec l'évolution des techniques et des produits.



LE MOMENT DU REPAS : EDU

Éducation

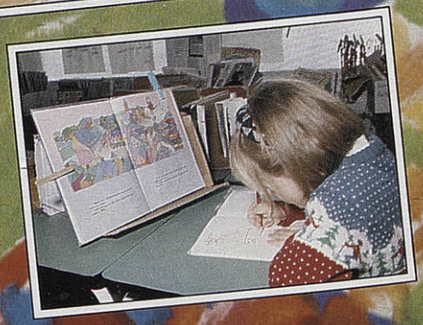
Nous pensons que, si l'objectif premier de la restauration scolaire est de nourrir les enfants, il n'est pas suffisant. La journée scolaire doit être conçue globalement, et le temps du repas est un moment éducatif parmi les autres.

Il est donc indispensable qu'ils apprennent à bien vivre ce moment convivial :
— hygiène (lavage des mains, éventuellement des dents après le repas) ;
— utilisation du couteau et de la fourchette, même pour les tout-petits ;
— service et partage des plats, dans le respect des camarades ;
— découverte d'aliments nouveaux, de la nécessité de l'équilibre alimentaire.

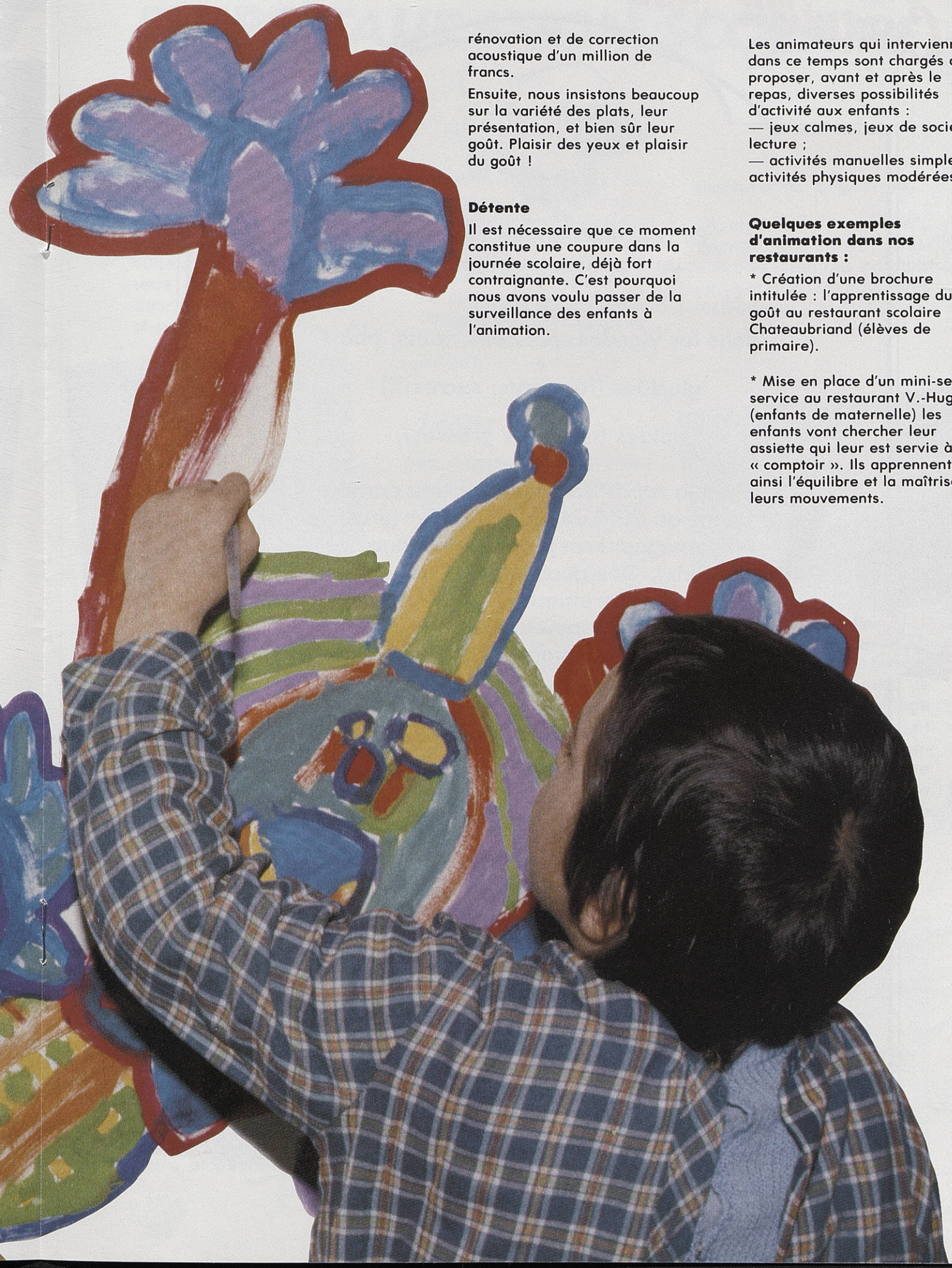
Les animateurs principaux sont formés à cette éducation.

Plaisir

Pour que ce moment soit un moment de plaisir, nous avons voulu tout d'abord que les salles à manger soient accueillantes, non bruyantes et meublées de façon à ce que les enfants s'y sentent bien. D'où chaque année depuis 1983, un programme de



EDUCATION, PLAISIR, DETENTE



rénovation et de correction acoustique d'un million de francs.

Ensuite, nous insistons beaucoup sur la variété des plats, leur présentation, et bien sûr leur goût. Plaisir des yeux et plaisir du goût !

Détente

Il est nécessaire que ce moment constitue une coupure dans la journée scolaire, déjà fort contraignante. C'est pourquoi nous avons voulu passer de la surveillance des enfants à l'animation.

Les animateurs qui interviennent dans ce temps sont chargés de proposer, avant et après le repas, diverses possibilités d'activité aux enfants :
— jeux calmes, jeux de société, lecture ;
— activités manuelles simples, activités physiques modérées.

Quelques exemples d'animation dans nos restaurants :

* Création d'une brochure intitulée : l'apprentissage du goût au restaurant scolaire Chateaubriand (élèves de primaire).

* Mise en place d'un mini-self-service au restaurant V.-Hugo (enfants de maternelle) les enfants vont chercher leur assiette qui leur est servie à un « comptoir ». Ils apprennent ainsi l'équilibre et la maîtrise de leurs mouvements.

Comment sont conçus les menus ?

En premier lieu, en respectant un équilibre nutritionnel :

•

protides
(dans les viandes, poissons, œufs, abats)

•

glucides (féculents, sucres...)

•

lipides (matières grasses).

Chaque repas doit contenir une crudité (légume ou fruit) un produit laitier (gruyère accompagnant un plat, ou fromage, ou entremets). Quelques exceptions toutefois lors des plats uniques : poule au pot, pot-au-feu, cassoulet, couscous qui ont par contre l'avantage d'être des plats plus conviviaux.

Nos principes :

l'attrait par la variété et la présentation

•

le respect de la culture régionale.

Des exemples :

•

les pommes de terre accompagnant le légume vert, les recettes flamandes (bœuf aux pruneaux, chou rouge...)

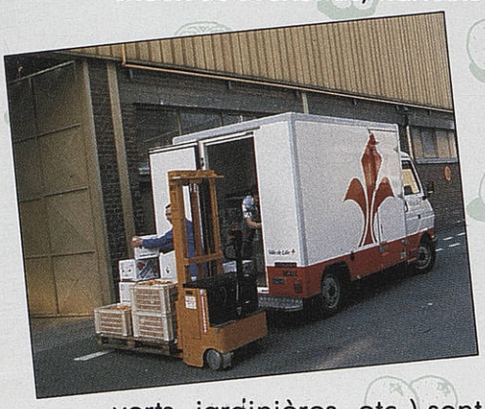
•

la découverte d'aliments peu habituels ou de nouvelles recettes.

PRODUITS UTILISÉS PAR LA CAISSE DES ÉCOLES EN RESTAURATION SCOLAIRE

Surgelés

Depuis une dizaine d'années environ, **tous les légumes** à cuire (sauf les pommes de terre) utilisés par la Caisse des Écoles (chou-fleurs, choux de Bruxelles, haricots



verts, jardinières, etc.) sont **surgelés**.

Nous avons ainsi l'assurance d'utiliser des produits impeccables au niveau de l'hygiène (le lavage des légumes est en effet délicat), au niveau gustatif (ils sont choisis parmi une vingtaine d'échantillons pour chacun d'entre eux, avant et après cuisson, par la Commission des marchés), au niveau nutritionnel (la surgélation étant le procédé de conservation qui maintient le plus d'éléments minéraux et de vitamines).

Le foie est un produit que nous ne trouvons que surgelé, puisqu'obligatoirement importé (U.S.).

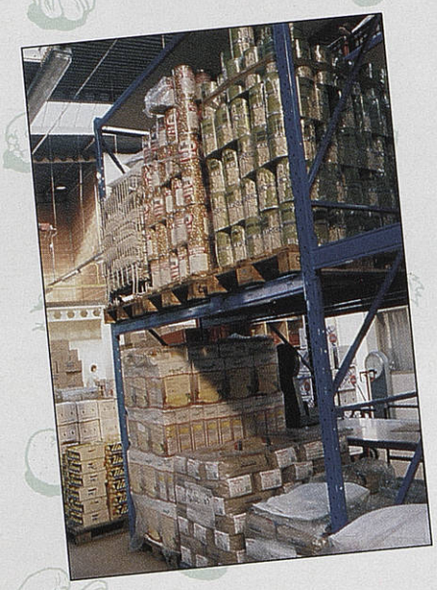
Un certain nombre de produits « traiteur » tels que quenelles, paupiettes, choux farcis, etc. sont également achetés surgelés pour des raisons de sécurité (la marque nous garantit un produit contrôlé).

Les steaks hachés, les boulettes de bœuf, sont eux aussi obligatoirement surgelés (réglementation du hachage oblige).

Viandes

Les viandes utilisées sont fraîches, conditionnées sous vide en morceaux de grammage correspondant aux différents types de consommateurs (maternels, primaires, adultes).

Le conditionnement est effectué par le fournisseur restaurant par restaurant, ce qui évite toute manipulation avant la cuisson. Toujours le souci d'une hygiène parfaite !



Produits de 4e gamme

Ces produits de 4e gamme*, appelés également semi-élaborés, sont des produits qui sont emballés frais après nettoyage, épluchage,

râpage etc. sous vide ou sous atmosphère compensée (le gaz utilisé étant un mélange de gaz carbonique et d'azote) qui permet à l'aliment frais de n'évoluer que très lentement d'où une période de conservation de 6 jours, 12 jours ou plus suivant les produits.

* 1re gamme
produits frais utilisés tels quels

2e gamme
produits appertisés (boîtes)

3e gamme
produits congelés ou surgelés

4e gamme
produits frais (généralement légumes ou fruits sous vide ou atmosphère compensée)

5e génération
plats cuisinés sous vide (mode de cuisson particulier), non encore utilisés par la Caisse des Écoles.

POUR CONSERVER LA MAITRISE TOTALE DE CE SERVICE PUBLIC LA NÉCESSITÉ DE LA RATIONALISER

La restauration scolaire est un service public qui coûte cher au contribuable : il n'est bien sûr pas pensable de faire payer chaque jour aux parents d'élèves le coût de revient réel du repas pris par leurs enfants.

La Municipalité de Lille a choisi de tarifer les repas scolaires en fonction des ressources des familles (de 3,30 F à 18,50 F) alors qu'un repas coûte environ 29,00 F. La participation moyenne des familles pour un repas est de 11,50 F. Chaque repas pris par un enfant coûte donc, en moyenne 17,50 F aux Lillois par le biais des impôts locaux.

Dans ces conditions, il est du devoir de toute municipalité de gérer au plus juste ce service. Mais, alors qu'un certain nombre de villes a choisi de concéder la restauration à une société privée, nous avons, à Lille choisi de conserver la maîtrise totale de ce service, qui est non seulement un lieu où l'on nourrit les enfants, mais une « annexe » de l'école, un complément dans l'éducation de l'enfant.

Pour que ce service reste entièrement public, nous avons choisi de le moderniser, de le rationaliser, tout en en améliorant la qualité.

La rationalisation a porté essentiellement sur une réorganisation du travail qui a permis une diminution sensible de la masse salariale :

— introduction de produits semi-élaborés diminuant les temps de préparation ;

— décalage du moment de la préparation des plats le plus près possible du moment du service, ce qui amène les meilleures conditions d'hygiène ;

— meilleure organisation des postes de travail, et des diverses tâches : fabrication, service, nettoyage ;

— amélioration de la production dans le domaine administratif.

1985 : 20.659.540
1986 : 19.136.903
1987 : 16.982.408.

soit une baisse de 17,80% en 2 ans, pour un nombre de repas sensiblement stable.

Dans les autres domaines — sauf dans celui des produits alimentaires qui doit être géré avec la plus grande rigueur mais pas au rabais, et celui de l'encadrement — animation, fondamental dans notre politique de qualité du moment du repas — des économies sont également réalisées.

Par contre, un programme d'équipement en matériel est actuellement en cours, pour 1 million de francs, qui permettra d'améliorer le fonctionnement des cuisines.

LA COMMISSION DES RESTAURANTS D'ENFANTS

Cette Commission, qui se réunit toutes les 6 à 8 semaines, a pour but de discuter d'une part des projets de menus — élaborés préalablement par un petit groupe de cuisinières, la diététicienne, et les responsables de la Caisse des Écoles, et d'autre part de faire émerger toutes les questions ayant trait à la restauration scolaire (en matière d'éducation nutritionnelle, d'animation, de locaux, etc.).

C'est un lieu informel d'information réciproque entre les usagers (les parents, les enseignants et les spécialistes.

Cette Commission présidée par Mme Meresse, Conseiller municipal, Membre du Comité de la Caisse des Écoles, ancienne directrice d'école, est composée comme suit :

— représentants des parents
— d'enseignants
— d'animateurs
— des Secrétaires des Mairies de quartier

invités à tour de rôle par secteur géographique. **Mais il est à tout moment possible pour ceux qui le désirent d'y être invités à leur demande.**

— de la diététicienne

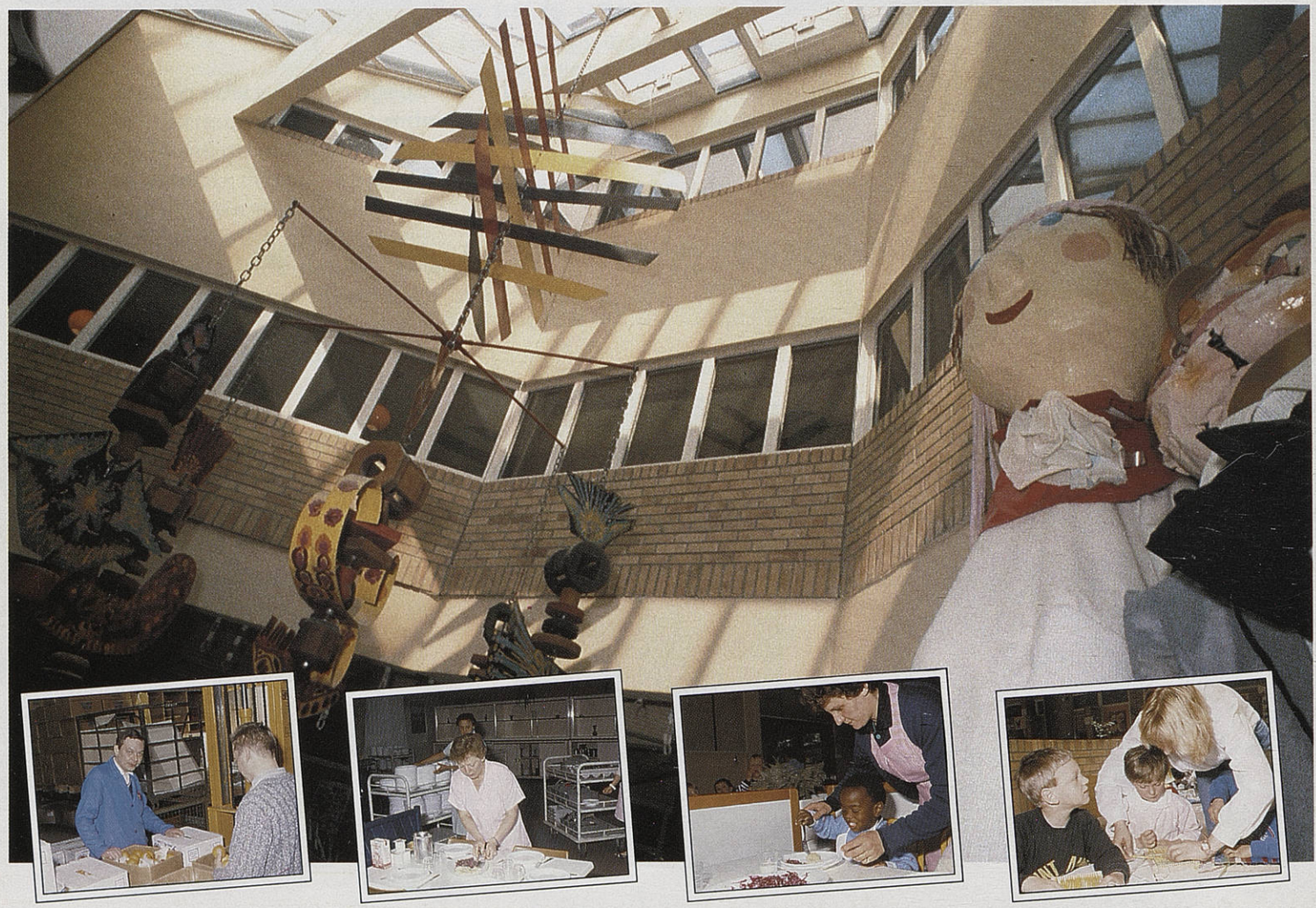
— de médecins (de C.A.P.E., de P.M.I.)

— de représentants des services vétérinaires

— de représentants des services de la Concurrence et de la Consommation

— des Membres du Comité de la Caisse des Écoles

— des Conseillères en Économie sociale et familiale.



CRÉATION ET RÉALISATION LINÉAL - Tél. 20.67.01.50. Journal Édité par la Caisse des Écoles.