

Lyon, le 17 décembre 2009

Objet : évaluation cantine

Mesdames, Messieurs,

Etant parent correspondant et mère d'élèves de 3<sup>ème</sup> et de 6<sup>ème</sup>, j'ai été sensible aux discussions sur la cantine ces deux dernières années.

Les premières remarques sont venues de mes enfants (« le poisson n'est pas toujours bien cuit, la salade est dure, les pâtes sont grasses, la viande est sèche etc ») puis des parents, formalisées dans le questionnaire de période (manque de saveurs, pâtes grasses, pas assez copieux etc).

J'ai donc déjeuné le jeudi 10 décembre à la cantine comme l'avait proposé Me Krucker, responsable de l'APEL.

Au menu : Concombres en entrée puis poisson pané ou une saucisse de Toulouse accompagnés d'épinard à la crème et d'haricots blancs. Au dessert, yaourt nature ou fruit.

J'ai été agréablement surprise par les plateaux compartimentés, idée originale.

Les concombres natures étaient excellents, ni durs, ni mous, ni secs et des sauces sont à disposition, en libre service. La saucisse de Toulouse était très bonne et les épinards bien cuisinés, pas trop salés. La crème était parfaitement dosée. Les haricots blancs étaient vraiment durs, difficilement mangeables ! Le yaourt était bon, doux et pas aigre comme peuvent l'être certains yaourts natures ....

Bref, j'ai jugé que le bilan était plutôt très positif !

En revanche, j'ai été choqué par la nourriture gaspillée par les enfants, le pain jeté par terre...

En sortant de la cantine, j'ai interrogé différents enfants et j'ai été très étonnée d'entendre « que c'était dégueulasse, que la saucisse n'était pas bonne, que les concombres aussi, que les yaourts n'avaient aucun goût etc ». Cependant, lorsque j'ai discuté avec eux point par point, leurs avis changeaient facilement. Ils trouvent que le plus souvent ce n'est pas si terrible que ça !

En conclusion :

- Certaines remarques ont été entendues par Avenance lors de la réunion de commission de cantine du 17 décembre et des améliorations vont être apportées : Cuisson des pâtes, varier davantage les entrées et les desserts, améliorer les sauces...
- Les parents ne doivent pas trop prendre à la lettre le discours de leurs enfants et de leur demander de motiver leurs remarques pour ne pas rester sur le « tout est nul » !
- Je vous incite à venir vous rendre compte par vous même comme je l'ai fait et surtout de faire la leçon aux enfants pour limiter le gaspillage et respecter la nourriture !

Je reste à la disposition de chacun pour en discuter

Cordialement.

Isabelle ISSARTEL

5B et 3A