

# À la cantine, un ballet quotidien bien réglé

Quatre fois par semaine, des milliers d'élèves caennais déjeunent à la cantine de l'école Lemière, en centre-ville. Chaque fois, cette opération bien rodée nécessite l'intervention de plusieurs agents.



Pour éviter le gaspillage, les enfants ont le choix entre deux tailles d'entrée et de dessert. Selon leur faim, ils peuvent choisir entre « appétit d'oiseau » et « faim de loup ».



Les élèves des classes élémentaires se servent au self et déjeunent à table, sous la surveillance d'animateurs.

## Reportage

Il est 11 h 45, ce vendredi-là. Le réfectoire de l'école René-Lemière, est encore calme... Cela ne va pas durer. L'équipe de restauration termine de déjeuner avant l'arrivée des élèves. Derrière les fourneaux, une cheffe cuisinière, son adjointe, et deux agents polyvalents. En salle, une équipe de huit animateurs chaperonnés par Matthieu Legrand, référent de l'école.

Ce jour-là, c'est menu végétarien, avec tomates en entrée, lasagnes de légumes et yaourt aux myrtilles. Les parents connaissent le menu un mois en avance. Une particularité : il n'y a jamais de frites. « On ne peut pas en faire car ça se réchauffe mal, et on n'a pas de friteuse », explique Claire Soullignac, coordinatrice. Les enfants ont parfois droit à des pommes dauphine ou à des pommes de terre au four.

11 h 50, les premiers élèves commencent à sortir de classe, et se ruent vers les portes de la cantine. Les animateurs ont bien du mal à contenir les

bambins visiblement affamés. Ils les font rentrer au compte-gouttes afin de ne pas surcharger la salle.

### Self pour les grands, service à table pour les petits

Pour les classes élémentaires, un self a été mis en place, leur permettant d'aller se servir plusieurs fois. Mais avant, lavage des mains obligatoire ! Dans la salle d'à côté, les élèves de petite section sont déjà installés. Pour eux, ce sera service à table. Grâce à des pinces à linge, les animatrices leur fixent une serviette autour du cou. Les élèves de Lemière côtoient ceux de l'école Duc-Rollon, le temps des travaux dans l'établissement.

Un petit garçon refuse de manger ses tomates. « Tu n'aimes pas la

tomate ? demande une animatrice.

**Tu as goûté au moins ? Non ? Alors je t'en coupe un petit morceau, juste pour goûter.**

« Heureusement, c'est du plastique », sourit Claire Soullignac. Dès qu'ils ont terminé leur déjeuner, les élèves débarrassent eux-mêmes leurs assiettes, et retournent jouer dans la cour, d'autres prenant leur place.

Petit succès pour les lasagnes végétariennes. « Les agents sont à l'écoute de leurs commentaires, s'ils aiment ou non, et peuvent les faire remonter pour de prochains

menus », indique Claire Soullignac.

### « S'ils en veulent encore, il en reste »

Chez les maternelles, le moment est venu de servir le dessert. Les animatrices remettent à chacun un ramequin en verre contenant du yaourt. « S'ils en veulent encore, il en reste dans un saladier », propose Ludovic Rabillon, agent de service. Tout à coup, un bruit de verre brisé. Un ramequin, échappé des mains d'une fillette, vient de se briser au sol. Nettoyage en vitesse, et il est temps de faire sortir les enfants, direction la sieste. Les grands, eux, retournent en classe.

Dossier : Salomé LEMONNIER.

## « On travaille beaucoup sur le gaspillage »

Trois questions à...



**Amandine François-Goguillon**, maire adjointe en charge de l'Éducation, rencontrée à l'occasion d'un de ses déjeuners hebdomadaires dans la cantine d'une des 30 écoles de Caen.

### Quelle direction prend la restauration scolaire à Caen ?

Nous allons nous diriger vers plus de restaurants équipés de self, ce qui invite les enfants à plus d'autonomie, et permet d'augmenter les rythmes du déjeuner. Nous voulons aussi améliorer l'accueil et la fonctionnalité des cantines. On recrute pas mal de personnes pour surveiller la pause méridienne. Ce sont souvent des étudiants, ils ne restent pas plusieurs années, donc on renouvelle les effectifs.

Je fais une tournée hebdomadaire dans les cantines afin de rencontrer les directeurs d'établissement, et voir comment les enfants mangent, puisque ces jours-là, je mange la même

chose qu'eux. Depuis 2015, la restauration scolaire est une priorité de la mairie.

### Comment faire pour assurer aux parents que leurs enfants mangeront des produits locaux ?

En 2025, nous allons lancer des appels d'offres pour trouver de nouveaux marchés et produits. On privilégie les producteurs locaux, les produits labellisés. Les cuisines relais nous aident en cela car ce principe évite aux producteurs de devoir livrer toutes les écoles. On essaye aussi de communiquer au maximum avec les parents, qui peuvent consulter les menus sur Internet à tout moment, et les connaissent un mois à l'avance.

### Comment éviter le gaspillage ?

On travaille beaucoup sur cette question. D'abord nous essayons de produire au plus juste, et d'optimiser la réservation des repas. Les parents ont jusqu'à deux jours avant pour nous prévenir si leur enfant ne vient pas. Nous sommes ensuite dans une démarche pédagogique avec les enfants, en partenariat avec le Syvdac (Syndicat pour la valorisation et l'élimination des déchets de l'agglomération caennaise). Les écoles présentent chaque semestre ce qu'il reste après un repas, pour sensibiliser les élèves. Sur 30 écoles, 21 font déjà partie du dispositif, et les autres doivent le rejoindre très bientôt. Il faut éviter absolument d'avoir de la nourriture en excédent car nous n'avons pas le droit de la donner gratuitement ensuite.

## « Les écoles de Caen pèsent chaque semestre ce qu'il reste après un repas »

Amandine François-Goguillon, maire adjointe en charge de l'Éducation.

## « Un maximum de produits locaux » : que mange-t-on à la cantine ?

### Entretien

**Benoît Butin**, adjoint à la direction de l'Éducation pour la Ville.

### Quelle nourriture est servie aux enfants scolarisés à Caen ?

Nous sommes soumis à la loi Égalim depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022. Cette loi nous impose d'acheter au moins 50 % de produits labellisés, et des aliments à faible impact environnemental. À Caen, nous avions déjà commencé, puisqu'en 2021, 53 % des produits étaient labellisés. Aujourd'hui, ils sont 60 %. Nous espérons tendre vers les 80 % à horizon 2026. Le but est aussi d'avoir une consommation intelligente. Par exemple pour la viande, nous achetons des bêtes entières, pour en utiliser tous les morceaux.

### D'où viennent les produits ?

Nous essayons d'avoir un maximum de produits normands. Les poissons viennent de Cherbourg (50) ou Port-en-Bessin, le yaourt de brebis ou le porc de la Manche... Les produits labellisés de qualité, c'est bien, mais s'ils viennent de chez nous, c'est mieux !

### Qui décide des menus ?

La Ville de Caen fait tout elle-même, de la conception des marchés et des menus au service, en passant par la cuisine. Les menus sont décidés environ deux mois à l'avance, pour



Benoît Butin est directeur adjoint de l'Éducation de la ville de Caen.

tenir compte de l'état de l'agriculture. Une commission se réunit, composée d'une quinzaine de personnes dont des chefs de cuisine, des représentants des cuisines-relais, la commande centralisée (un peu comme des acheteurs), et les référents des écoles. Le menu est identique pour toutes les écoles de la ville, avec, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.

### Où les plats sont-ils cuisinés ?

Les plats sont préparés dans les cuisines de secteur. Nous en avons deux, la cuisine Michel-Trégoire dans le quartier de La Folie-Couvrechef, et la cuisine Michel-Pondaven au Chemin-Vert. La cuisine est entièrement faite avec du matériel en inox, pour éviter le plastique. On utilise le principe de liaison froide, c'est-à-dire que le plat est cuisiné, refroidi, et peut être

conservé pendant trois jours maximum.

Nos chauffeurs les livrent ensuite dans les 29 cuisines-relais, c'est-à-dire dans les écoles, où ils sont réchauffés sous la supervision d'un coordinateur, et servis aux enfants. En tout, 5 100 à 5 300 repas sont servis chaque jour. La seule exception est l'école-collège Henri Brunet, qui accueille 750 élèves, et où la cuisine est donc faite sur place, avec un menu différent.

### Quelle est la procédure si un enfant a des allergies alimentaires ?

On met en place un projet d'accueil individualisé, avec le médecin scolaire, la direction de l'école et les parents. S'il s'agit d'une allergie simple, le personnel est prévenu et l'on fait attention. Pour des allergies croisées, qui concernent plusieurs aliments, on demande à la famille de fournir un panier-repas.

### Quelles sont les vertus d'un tel fonctionnement ?

On nourrit les enfants avec des aliments sains, ce qui a des vertus pédagogiques car on leur apprend à bien manger. Ils sont aussi invités à goûter ce qu'ils ne connaissent pas. Mais cela ne suffit pas, évidemment. On apporte notre pierre à l'édifice, mais la majorité des bonnes habitudes alimentaires se prennent à la maison.

## La cantine à Caen en quelques chiffres



Ici dans la cantine de l'école Lemière.

PHOTO : OUEST-FRANCE

**150 personnes** sont employées à la préparation et la livraison des repas. Ce nombre monte à 320 si l'on compte les animateurs et animatrices qui encadrent les services.

**1 550 000 €**, c'est le budget annuel de la Ville consacré aux produits consommés.

**Deux cuisines de secteur** préparent les repas de 30 établissements scolaires.

**66 % de déchets** en moins ont été

produits à la cantine, la première année du dispositif de pesage.

**21 écoles** participent à ce dispositif.

**60 % des produits** consommés sont labellisés.

Le gaspillage alimentaire des cantines de Caen est considéré comme faible : **moins de 20 g par personne**.

Les repas sont préparés **48 heures à l'avance**, puis réchauffés.

## Ouest-France à votre service

**Annoncer un événement** : (réunion, fêtes) [www.infocale.fr](http://www.infocale.fr). **Pour vous abonner et recevoir votre journal avant 7 h 30** : [www.abonnement.ouest-france.fr](http://www.abonnement.ouest-france.fr) ou 02 99 32 66 66. **Faire paraître gratuitement une petite annonce sur**

**internet** : [ouestfrance-auto.com](http://ouestfrance-auto.com) (rubrique « Vendre ») et [ouestfrance-immo.com](http://ouestfrance-immo.com) (rubrique « Déposez une annonce »). **Faire paraître votre publicité dans Ouest-France et sur Internet** : 02 99 26 45 45 (prix d'un appel).

## À l'agenda de Caen

Annoncez sur [infocale.fr](http://infocale.fr)

### Culture et idées

« Comment s'orienter dans la cyber-politique ? »

Conférence sciences humaines. Comment « l'homme politique » devenu électeur peut-il encore agir démocratiquement ? Jean-Claude Dumoncel, docteur en philosophie nous informera et nous renseignera sur ce sujet.

**Judi 10 octobre**, amphithéâtre de la MRSR, campus 1 (face à l'amphi

Tocqueville). Gratuit. Contact : 06 01 26 27 75, [yvettegauthier80@sfr.fr](mailto:yvettegauthier80@sfr.fr)

### Les premiers gestes qui sauvent

Conférence santé. En partenariat avec le CCAS de Fécamp, l'Asept Normandie propose une réunion d'information gratuite sur les gestes de premiers secours, réservée aux seniors retraités à partir de 55 ans.

**Lundi 4 novembre**, 14 h à 16 h, salle du CCAS, 1, rue Paul-Bert, Fécamp. Gratuit. Contact : 02 35 10 60 64.

### Convivialité et partage

#### Outremangeurs anonymes

Rencontre. Nous sommes une association d'hommes et de femmes qui se réunissent régulièrement pour partager leur expérience personnelle, leur force et leur espoir dans le but de se rétablir de la compulsion alimentaire (besoin pressant et irrésistible de manger de façon déraisonnable).

**Mardi 8 octobre**, 20 h à 21 h 30, maison de quartier de La Guérinière, 13, place de la Justice. Gratuit. Contact : 06 24 97 52 72, 06 48 64 91 27,

[oacaen@laposte.net](mailto:oacaen@laposte.net), <https://oainfos.org>

#### Session de sensibilisation

Rencontre. Une formation gratuite à l'accompagnement de la fin de vie, gratuite et ouverte à tous. Elle est animée bénévolement par un binôme de soignant et non soignant, expérimentés en soins palliatifs. Inscriptions sur le site.

**Mercredi 16 octobre**, 10 h à 16 h, 8, rue Germaine-Tillion. Gratuit. Inscription avant le 15 octobre. Contact : 06 82 55 19 21, [daribaux@orange.fr](mailto:daribaux@orange.fr)

### Loisirs et sports

#### Atelier dessin et peinture

Dessin, peinture. Apprendre à dessiner et peindre au crayon, stylo, feutre, plume et pinceau. Les techniques sur papier sont pratiquées puis approfondies selon les préférences de chacun. Initiation à l'histoire des arts graphiques. Petit groupe et matériel fourni.

**Mercredi 9 octobre**, 13 h à 14 h, 14 h à 15 h et 15 h à 17 h, maison de quartier Saint-Paul, 30, rue de Secqueville. Tarif : l'heure 10 €. Contact : 06 08 62 36 29, [ateliers.cnoyelle@neuf.fr](mailto:ateliers.cnoyelle@neuf.fr), <https://>

[www.facebook.com/charlotte.noyelle](https://www.facebook.com/charlotte.noyelle)

### Vie quotidienne

#### Collecte : Caen donne-tu ?

Don du sang. Premier don ou revenir donner est important pour les malades. La durée de vie des produits sanguins est courte.

**Vendredi 11 octobre**, 11 h à 19 h, samedi 12 octobre, 11 h à 18 h, salle du réfectoire, hôtel de ville, esplanade Jean-Marie Louvel. Contact : <http://dondesang.efs.sante.fr>