A l'automne 2020, compte tenu du contexte sanitaire particulier et des conditions difficiles que cela impose aussi à la cantine, nous avons rencontré Karine, la responsable de la cantine des écoles Saint-Jean et Saint-Pierre avec Mme GUENEUC et M. KERNEIS. Ce RDV fut tellement riche pour chacun d'entre nous que nous avons décidé de le renouveler chaque trimestre : c'est ainsi que début février, nous avons refait le point. Et, nous comptons bien en faire un rituel, même après la crise sanitaire : la prochaine fois, au printemps, nous serons même accompagnés de l'APEL Saint-Jean.
Ci-dessous un extrait de nos échanges.
Pour en savoir plus, n'hésitez pas aussi à consulter la page Cantine du site de l'école : https://ecole-stpierre-plougastel.fr/cantine/. *Vous y trouverez le menu du mois, mais pas seulement... Et, si vous avez des questions auxquelles vous n'avez pas encore trouvé de réponse, n'hésitez pas à nous les poser par mail (apel.stpierre@laposte.net) ou via Messenger (page Facebook "APEL Saint Pierre - Plougastel").*

[APEL Saint-Pierre]
Karine, comment se passe le temps de cantine avec les enfants en ces temps de Covid ?

[Karine]
Nous en sommes à notre 5ème protocole sanitaire ! Les règles ne cessent de se durcir, nous faisons au mieux pour les appliquer, mais ce n'est pas toujours facile avec 530 couverts servis tous les jours à la cantine. Heureusement, les enfants sont très conciliants, mais les derniers mangent toutefois à 13h15. En effet, ils rentrent par classe et chaque groupe de classe est séparé avec une distance de 2 mètres ce qui fait qu'on peut accueillir moins d'enfants en même temps compte tenu de la taille des réfectoires.

[APEL Saint-Pierre]
Quelles sont les autres adaptations mises en place ?

[Karine]
Les enfants utilisent désormais leur gourde à la cantine pour qu'ils n'aient plus à partager le pichet d'eau.

Et, pour que nous puissions accueillir tout le monde compte tenu des nouvelles normes, il a fallu raccourcir le temps du repas et donc supprimer l'entrée du menu. Nous avons donc compensé avec davantage de légumes dans le plat principal : même si le menu ne le précise pas toujours, dans chaque plat principal des légumes sont ajoutés. Et, pour limiter les déplacements, nous leur servons aussi le dessert à table.
Enfin, ils retrouvent désormais un plateau avec leurs couverts lorsqu'ils arrivent pour déjeuner : cela facilite la désinfection des tables entre chaque service.
Ce dispositif demande beaucoup d'organisation et d'adaptation aux enfants et au personnel. Mais, avec l'automne et l'hiver, nous ne voulions pas remettre en place le pique-nique tournant du printemps dernier.

[APEL Saint-Pierre]
Parlez-nous un peu des menus !

[Karine]
J'aime le fait maison ! Avant d'intégrer la restauration collective, je travaillais dans le milieu de la gastronomie. La semaine dernière, la pizza dont les enfants ont raffolé était une pizza dont nous avions préparé la pâte avec de la farine de sarrasin. Qui plus est, c'était le repas végétarien de la semaine ! Ce que la loi Egalim nous impose désormais : ce n'est donc ni une lubie, ni un effet de mode de notre part. Mais, certains menus sont très appréciés des enfants et d'autres moins : nouveautés obligent.
Je privilégie aussi les produits frais et les produits locaux. Nous n'avons que 2 congélateurs bahut. Le poisson servi est du poisson frais qui vient de Brest Marée, comme le poisson pané. Enfin, autant que faire se peut, chaque repas intègre au moins un produit bio. Cette semaine, nous allons servir des pâtes bio fabriquées à Irvillac par Épis en Folie avec du blé cultivé aussi sur place.
Jusqu'au début de la crise sanitaire, j'étais accompagnée d'une nutritionniste. C'est ainsi qu'on s'autorise un menu plaisir par mois ! En février, c'est le Toasty Burger Raclette avec une compote en dessert pour le vendredi des vacances.

[APEL Saint-Pierre]
Tout ça nous met l'eau à la bouche, mais il doit bien y avoir des restes...

[Karine]
Il y en a, mais je suis très à cheval sur le gaspillage.
Pour le plat principal, les enfants précisent la quantité qu'ils souhaitent : "un peu", "moyen" ou "beaucoup". Et, depuis que nous avons mis des sacs poubelle transparents pour jeter le pain, les enfants se servent plus raisonnablement.
Nos épluchures de légumes vont au composteur aussi. Et, nous avons étudié plusieurs solutions (en vain pour l'instant) pour les restes des assiettes des enfants : alors, si vous connaissez quelques cochons que nous pourrions gâter, n'hésitez pas. Car nous n'avons pas suffisamment de poules à l'école !

[APEL Saint-Pierre]

Et c’est quoi ce petit appareil électronique ?

[Karine]
C’est un sonomètre ! Il évalue le niveau sonore de la cantine. Quand tout va bien, il nous présente un joli sourire vert, quand c’est trop bruyant sa bouche est rouge et en intermédiaire il affiche une vague orange. Les enfants aiment un peu trop jouer avec…
Mais, l’objectif est bien de diminuer le bruit dans le réfectoire. C’est ainsi que le lave-vaisselle a été déplacé par exemple et que d’autres solutions comme l’installation d’absorbeurs de bruit sont à l’étude.

Nous remercions encore Karine pour le temps qu’elle nous a accordé en ce mois de février 2021 comme au mois de novembre 2020… alors que sa charge de travail a été multipliée avec la crise sanitaire. Nous avons hâte de la retrouver au mois de mai 2021. Car nous savons d’ores et déjà qu’elle nous permettra de continuer à découvrir la cantine des écoles Saint-Jean et Saint-Pierre, et surtout qu’elle le fera avec sa passion pour la cuisine. Alors, à vos questions !