

Questions à **Madame Cazeau,**
Responsable des Restaurants des écoles et de la crèche à Mouriès

le 12 février 2018

À propos des **aliments...**

1. **D'où viennent vos légumes et vos fruits et sont-ils de saison ? Émily**
Ils viennent de commerçants de Mouriès. Ils ne sont pas toujours de saison, car il faut varier pour que vous mangiez de tout !
2. **Est-ce que vous utilisez des produits surgelés ou déjà cuisinés ? Siena**
Surgelés, oui, déjà cuisinés, non. Ce sont quand même de bons produits.
3. **D'où vient la viande ? Valentin**
Elle vient de différents fournisseurs : Origine française, Alazard et Roux, Brake France, Pomona.
4. **D'où viennent les produits laitiers ? Angela**
Ils viennent aussi de Pomona, Brake France. Le lait vient du Mas de la Tapie de St Andiol.
5. **D'où vient le pain ? Mathéo**
Il vient des différentes boulangeries de Mouriès pour faire travailler tout le monde.
6. **Que livre la société « Brake » ? (Nous avons vu un camion le matin à la garderie) Gabriel**
Cela va du légume surgelé aux petits suisses, jambon, etc.

À propos de la **cuisine, des repas ...**

7. **Qui fait les menus ? Paola**
C'est moi, avec Audrey Dalmasso (Adjointe Écoles et Jeunesse). On se réunit une fois par mois.
8. **Comment choisissez-vous le menu à thème ? Geoffroy**
À l'avance, Mme Gonda de la mairie prépare les idées puis on décide ensemble. Cela dépend des fêtes, et de nos inspirations. Les thèmes dépendent aussi des saisons.
9. **Combien êtes-vous pour cuisiner ? Simon**
Nous sommes 4.
10. **Est-ce que vous utilisez des recettes « maison » ? Pierre-Louis**
Oui. On a l'habitude, on ne mesure plus certains ingrédients !
Dans les menus à thèmes, on fait de nouvelles choses, sinon on fait ce que les enfants aiment pour éviter le gaspillage.

11. **Est-ce que vous goûtez les plats que vous faites ?** Arthur
Oui, et on adapte.
12. **Pourquoi le vendredi y a-t-il souvent du poisson ?** Jérémy
Avant, cela se faisait, mais c'est devenu une habitude, pour que vous en mangiez régulièrement.
13. **Servez-vous les mêmes repas que nous aux enfants de la maternelle ?** Louis
Oui, pour la maternelle et la crèche. Pour les petits de la crèche, on mixe tout.
14. **Certains plats sont-ils bio ?** Paul
Un peu moins qu'avant, il y a les yaourts.
15. **Ajoutez-vous du sel ou du beurre dans vos plats ?** Angélie
Oui du sel à chaque fois, et du beurre seulement s'il en faut.
16. **Pourquoi vos repas sont-ils bons pour la santé ?** Adrien
Parce qu'on essaie de les faire équilibrés, avec les légumes, les protéines, le laitage.
17. **Comment faites-vous pour équilibrer vos repas ?** Nolann
Il faut calculer, ce n'est pas évident mais c'est une question d'habitude. Parfois il manque le laitage ou la crudité, mais on a le droit, exceptionnellement dans le mois, de ne pas tout respecter exactement.
18. **Combien sommes-nous en général à la cantine par repas ?** Yohan
Cela fait 220-230 pour les écoles et la crèche.
19. **Combien de temps mettez-vous pour préparer les tables ?** Rémi
On doit attendre que les garderies du matin partent, puis les dames du ménage passent. Il faut 30 minutes environ, tout dépend si on est plusieurs ou pas. C'est quelque chose que l'on peut faire pendant qu'un plat mijote.
20. **Est-ce que des élèves allergiques peuvent « tomber » sur des aliments qu'ils ne doivent pas consommer ?** Paola
Non, parce que les PAI (projets d'accueil individualisé) sont complétés en début d'année, donc pour les allergies qui sont bien signalées, on fait attention.
21. **Pouvez-vous préparer des plats à l'avance ?** Adam
Non.
22. **Que faites-vous des restes de repas ?** Jade
Les trois quarts du temps, vous les finissez, sinon je les donne à des animaux.
23. **Que faites-vous quand il y a des affaires cassées ?**
Je les jette. Ensuite je fais des commandes chez des fournisseurs.

24. **Croyez-vous qu'il serait possible de mettre un sac jaune les jours où nous avons un emballage recyclable, par exemple pour les pots de yaourts ?** Esteban

Croyez-vous que vous y arriverez ? Vous avez déjà du mal, vous partez juste avant 13h20 ; certains enfants jouent, il faut répéter les choses sans arrêt...

Je veux bien, mais trop d'enfants n'écoutent pas, donc vous risquez d'être en retard et vous êtes trop nombreux, trop excités. On peut essayer. Cela risque de prendre beaucoup de temps.

À propos du **métier, etc.**

25. **Pourquoi n'obligez-vous pas les enfants à finir leur assiette ?** Ilan

Dans le règlement, on dit « Je dois terminer mon assiette si je me ressers ». Mais en fait vous ne le faites pas...

26. **Votre budget pour acheter les aliments est-il sur la semaine, le mois, ou l'année ?**

Esteban

C'est une somme pour l'année et je fais tous les jours mes prix de revient. Je fais ma moyenne au mois. Vous avez de la chance de payer ce prix car c'est peu cher et la cuisine est faite sur place. C'est plutôt 5 € ailleurs, et ici 2,50€.

27. **Qu'est-ce qui a été refait cet été à la cantine et pourquoi ?** Maxence

La cantine avait 30 ans et quand elle a été construite, c'était une salle polyvalente. Au départ on avait 70 repas par jour. Les grands et les petits de maternelle mangeaient à la même heure. Puis on a été obligé de faire deux services. Les locaux n'ont plus été adaptés, tout s'est abîmé, c'est normal ; les normes d'hygiène ont changé, les frigos devaient être remplacés, le four aussi.

28. **Quels sont vos horaires de travail ?** Tom

Je commence à 7h15 et finis à 15h45.

29. **Qu'est-ce que vous aimez le moins ou qu'est-ce qui est le plus difficile, dans votre travail ?** Florentin

C'est quelquefois les rapports que l'on est obligé d'avoir dans le réfectoire, car le bruit que vous faites est très fatigant. Le matin, on a déjà le bruit du four, de la hotte et quand vous arrivez, être obligée de crier pour se faire entendre, c'est vraiment pénible.

30. **Qu'est-ce que vous préférez faire dans votre travail ?** Louis

Cuisiner est ce que je préfère !