

Cantine : quand le MEN nous demande de dénigrer nos professions...

« Je n'aime pas aller à la cantine » pour les élèves de 5^{ème}, brochure rédigée par le ministère de la Santé, l'ANSES, l'Assurance maladie, l'INPES, l'INVS

C'EST VRAI QUE LA CANTINE EST UN ENDROIT SOUVENT BRUYANT, QUE TU ATTENDS LONGTEMPS ET QU'IL PEUT ARRIVER QUE LES PLATS NE SOIENT PAS TRÈS APPÉTISSANTS... PAS FACILE DE BIEN FAIRE A MANGER POUR PLUSIEURS CENTAINES D'ÉLÈVES ! MAIS, EN GÉNÉRAL, TU PEUX TRÈS BIEN Y DÉJEUNER.

FAIS LES BONS CHOIX

→ En entrée, privilégie les crudités. Cela ne t'empêche pas de temps en temps de prendre de la charcuterie ou un friand !
→ Si la viande en sauce ou le steak surcuit ne te tente vraiment pas, n'insiste pas ! L'équilibre alimentaire se construit sur une journée, pas sur un seul repas. Tu te rattraperas ce soir à la maison.

→ N'oublie pas les légumes.
→ Choisis des féculents ou mange plusieurs tranches de pain.
→ Pour terminer ton repas, passe-toi plus souvent de crème dessert et opte pour un yaourt nature ou aux fruits, ou bien du fromage. Et n'oublie pas les fruits ou les compotes !



Nous venons de recevoir au courrier un carton de brochures "Manger bouger" à distribuer aux élèves de 5ème en lien avec les profs de SVT.

Cette brochure est rédigée par le ministère de la Santé, l'ANSES, l'Assurance maladie, l'INPES, l'INVS.

Elle comporte une page intitulée "Je n'aime pas aller à la cantine" où on explique aux élèves comment trouver quelque chose de mangeable le midi à la cantine.

Les passages ci-dessous sont saisissants de mépris pour le travail que les équipes de restauration et d'intendance réalisent quotidiennement.

"C'est vrai que la cantine est un endroit souvent bruyant, que tu attends longtemps et qu'il peut arriver que les plats ne soient pas très appétissants..."

"Si la viande en sauce ou le steak surcuit ne te tente vraiment pas, n'insiste pas!"

Que Florence Robine, la DG de l'enseignement scolaire et François Bourdillon, le DG de l'INPES, nous demandent de colporter de tels poncifs sur la cantine est pour le moins affligeant.

Comment aider les adolescents à se construire des repères nutritionnels en dénigrant le lieu où ils mangent pour la plupart tous les midis ?

Surtout que les cuisiniers sont de plus en plus contraints dans la préparation des repas à respecter les recommandations du PNNS, quitte à mettre en péril la fréquentation des cantines et donc à n'avoir plus prise sur ce que les élèves mangent. C'est vrai que les élèves goûtant peu les choix officiels des nutritionnistes, préfèrent souvent un kebab à un plateau de cantine bureaucratisé au gramme près de féculent ou de lipides.

Il serait bon que la réflexion sur la qualité des repas servis dans les cantines scolaires porte sur les moyens humains, le coût du crédit nourriture pour pouvoir acheter des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique, la production sur site et non dans des cuisines centrales privées.

Accuser sans cesse les personnels de servir de la merde aux élèves ne sert au final qu'à masquer les contradictions des différents niveaux de politiques publiques.

Enfin, s'il est une profession où l'on commence à s'habituer aux insultes de l'institution, c'est bien celle de gestionnaire d'EPL.

AB Adjoint gestionnaire d'un EPLE
SNASUB-FSU Amiens

SNASUB - FSU

SYNDICAT NATIONAL
DE L'ADMINISTRATION
SCOLAIRE ET UNIVERSITAIRE
ET DES BIBLIOTHÈQUES



Le SNASUB/FSU

au service des Personnels Administratifs,
des Personnels ITRF et des Personnels des Bibliothèques
de l'Académie d'Amiens