

ENFANCE ET JEUNESSE

Ca y est ! Le confinement du printemps avait entraîné une accumulation de retards sur le chantier de **la nouvelle salle communale**, mais celle-ci est enfin prête pour **accueillir les enfants de l'école Maxime Marchand pour les repas et la garderie** !

Beaucoup de nouveauté ici pour les enfants : les plus grands découvrent le **service sous forme de self**, où chacun prend en charge son plateau. Pour les plus petits, Jojo, la cuisinière, Caroline, Anita et Gwenaëlle continueront à assurer le service à table, pour éviter les drames des plateaux tombés par terre.

C'est aussi un **espace davantage conçu pour accueillir les 70 à 80 enfants** et adultes (et oui ! Les enseignants, la cuisinière et les autres personnels déjeunent aussi à la cantine), **notamment en termes d'insonorisation**. Les enfants, qui ne savent pas encore chuchoter sont en effet bavards et bruyants le midi, malgré les appels au calme de la part des dames qui les encadrent, et le bruit, dans le bâtiment qui accueillait la cantine pendant les travaux, devenait souvent assourdissant. On espère que les repas dans la nouvelle salle seront plus calmes de ce point de vue, car Caroline et Jojo expliquent qu'il n'est pas question d'interdire aux enfants de parler sur ce temps du midi, qui doit rester pour eux un moment de détente. Caroline raconte qu'elles ont bien essayé d'écrire « chut ! » sur leurs masques, pour inciter les enfants à parler moins fort, mais que cela les a fait rire, plus que cela ne les a fait taire... Le midi, à la cantine, **on s'installe à côté de son copain ou de sa copine**, et on papote, c'est ainsi.

Ce qui ne change pas, en revanche, dans ces nouveaux locaux de cantine scolaire, c'est la grande **qualité des repas** qui sont servis à nos enfants. La mairie, et Jojo qui cuisine et organise les achats de denrées alimentaires, ont à cœur de servir aux enfants des repas chaque jours cuisinés sur place (et non tout préparés industriellement) avec des **produits frais**, le plus possible **bio** et / ou **locaux**. La viande est par exemple achetée dans une **boucherie de Pont-Audemer**, alimentée par des bêtes locales, les poulets viennent d'une **ferme voisine**, et la mairie **recherche** actuellement une solution pour s'approvisionner en **légumes locaux**. Tâche pas évidente, car il faut trouver un producteur qui dispose d'un agrément pour fournir un lieu de restauration scolaire, et qui produise en quantité suffisante pour assurer la préparation des **80 repas quotidiens** : quand on mange du poulet à la cantine de Jojo, c'est entre 12 et 14kg de poulets qu'il faut acheter ! Les produits d'épicerie sont aussi de qualité, et les repas sont donc de bonne qualité nutritive, et adaptés aux besoins de chaque enfant. Ils sont préparés en suivant scrupuleusement les **recommandations de santé** en termes de décontamination des produits frais, et de **proportions** à prévoir pour toutes les sortes d'aliments pour chaque enfant en fonction de son âge. La restauration génère donc très **peu de déchets**, d'autant que les enfants ont toujours droit à un petit « **rab** » s'ils le demandent, auquel ils ne manquent pas de recourir lorsqu'ils aiment ce que Jojo leur a préparé.

Et ils aiment souvent ce que Jojo leur prépare. Parce qu'elle y est attentive : elle traque les indices de leur plaisir à manger (les assiettes repartent vides, les mains se lèvent pour du rab, parfois même avant que l'assiette ne soit finie...) et Jojo aime que les enfants aiment ce qu'elle leur cuisine chaque jour. Elle est toujours soucieuse de leur faire **découvrir des goûts** nouveaux, et son inventivité et sa persévérance payent. Elle fait régulièrement des **recherches de recettes nouvelles**, qu'elle adapte aux contraintes de la restauration collective, aux préférences des enfants, et à la nécessité d'organiser une repas végétarien par semaine pour apprendre la **variété des fruits et légumes**. Et elle veut des idées sans cesse renouvelées à chaque conception de ses menus. Elle les puise dans ses porte-vues où sont recopiées des dizaines de recettes qu'elle glane au cours de ses recherches. Elle connaît aussi très bien ses petits pensionnaires, et sait qu'il faudra revenir plusieurs fois sur une nouveauté pour que les enfants commencent à l'apprécier. « On sait, raconte-t-elle, qu'en fonction des **textures**, des **couleurs** nouvelles, les enfants vont commencer par dire qu'ils n'aiment pas. Alors on donne une **petite portion**, c'est la règle, pour goûter. S'ils aiment, on les ressert, sinon, on les laisse ne pas en manger davantage. Mais **on y revient** quelques semaines plus tard, pour goûter à nouveau, et j'adapte aussi en fonction de la manière dont les enfants ont réagi la première fois ». On peut ainsi passer de la **découverte culinaire** à un **véritable succès**, comme c'est arrivé pour **les tartines végétariennes** dont nous donnons la recette dans ce numéro de l'Echos Blacarvillais. Quand Jojo fait ses tartines végétariennes aujourd'hui, elle en prévoit désormais 2 par enfant tant elles ont du succès.

Pour se donner le temps de cuisiner, Jojo conçoit aussi ses menus pour avoir le temps que tout soit fraîchement cuisiné le matin, et prêt pour servir tout le monde à midi. Elle donne à chacun de ses menus sa priorité culinaire. Si elle veut travailler particulièrement le dessert (faire des gâteaux inédits aux pommes ou des mousses au chocolat délicieuses), elle choisit une entrée et un plat rapides à préparer : une crudité et une viande à griller par exemple. Lorsque c'est le plat ou l'entrée qui vont demander du travail, le dessert sera composé d'un fruit, d'une compote ou d'un yaourt.

Amusez-vous en lisant les **menus de la cantine** (disponibles sur le **site internet** de la mairie, et affichés sur le panneau d'informations de l'école) à essayer de deviner chaque jour la partie du menu particulièrement travaillée par Jojo, et inspirez-vous de son organisation pour organiser vos propres menus !



Tartines végétariennes

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 boîte de pois chiche
- 2 c.à.s de mayonnaise + Sel/Poivre
- Epices aux choix : mélange italien, mélange grillade ail, cumin, curry...
- 1 baguette ou canapé toast
- Cheddar râpé

A vos tabliers les petits cuistos !

- Égoutter les pois chiche et mixer
- Ajouter la mayonnaise et les assaisonnements
- Tartinier sur des rondelles de pains ou canapé toast
- Ajouter le cheddar râpé
- Mettre au four 15mn 180°
- Déguster de persil et déguster



Retrouvez les menus de la cantine et une recette chaque mois proposée par Jojo