

# Midi : à table ou sur le pouce ?

## Enfants des écoles, adultes des entreprises, comment déjeunent-ils ?

### Ça bouge au restaurant



La plupart des restaurants du quartier proposent à midi des menus dans ces gammes de prix. C'est tranquille, familial. Certains ont leurs habitués qui les ont élus comme cantine mais le plus souvent « la clientèle qui travaille ici tourne entre les différents restaurants, et c'est normal ». Pour les repas d'affaire, il s'agit d'une autre clientèle qui peut s'offrir ou se faire offrir un repas plus gastronomique à partir de 40, 50 euros, boisson comprise. Deux restaurants en ont fait leur spécialité.

Passées 14h30 les salles se vident : quelques rares retraités « qui ont fait un extra aujourd'hui » s'attardent un peu, les autres rejoignent leur entreprise ou leur chantier voisin. Au total, en additionnant les chiffres donnés par chaque restaurateur, ce sont 300 à 400 personnes qui s'attablent ainsi chaque jour à midi, du lundi au vendredi inclus.

Autre formule pour s'en sortir à ce prix, sans vin et sans café : le plat du jour.

Mais, il faut aussi se faire plaisir : un petit menu à 10 - 15 euros, ça fait du bien et avec le ticket-resto de l'entreprise, cela reste raisonnable.

Pendant longtemps, travaillant loin du quartier, je m'éloignais, le soir, à mon retour à la maison, de voir tous ces restaurants fermés. La vie m'en paraissait absente. Me voici maintenant à la retraite et présente dans la journée. Et là, vraie surprise. En semaine, entre midi et 2 heures, les restaurants font le plein.

À plusieurs de l'Écho, délaissant la table familiale, nous y avons fait la pause-déjeuner avec ceux qui travaillent dans le quartier, nous y avons découvert la cuisine et la convivialité des mids.

Pour les formules très rapides visez plutôt les brasseries avec croque-monsieur, grillade, salade composée ou bien la pizzeria ou le buffet asiatique. Vous pouvez avaler votre repas pour moins de dix euros et, hop, après une demi-heure, retour rapide devant votre ordina-

### Le ticket restaurant

Il est proposé par l'employeur dont la participation représente 50 % de la valeur de ce ticket.

Il est utilisé pour déjeuner au restaurant ou pour des achats à emporter chez le traiteur ou le boulanger. Il ne peut servir à



l'achat d'alimentation dans les épiceries ou dans la grande distribution.

Le montant des tickets utilisés sur le quartier varie de 3 à 9 euros selon les sociétés dont ils émanent.

M.J.J.

### Les entreprises... rester ou sortir ?

Ma enquête a commencé à M'ROPIEVOY : « vous savez, la société d'HLM, rue Yves-Le-Coz... » Elle emploie 350 à 400 personnes. 70% sont des femmes. La plupart apportent leurs repas tout préparés de la maison et déjeunent sur place dans une grande salle de restauration confortable aux larges baies vitrées. Les plus pressés peuvent prendre des sandwiches, renommés chaque jour dans des distributeurs. On peut estimer à une cinquantaine le nombre d'employés qui sortent à midi pour aller à la buche ou à la boulangerie proches, rue Albert Sarraut : « ça coupe la journée et c'est plus varié ».

Dans les grands immeubles de verre voisins, une grande partie du personnel des bureaux (MAIE, Société Générale...) peut déjeuner au restaurant inter-entreprises, au rez-de-chaussée de l'immeuble à du Colbert. Il sert une centaine de re-

pas par jour et pour quatre à cinq euros il est possible d'y bénéficier d'un repas complet. Avec son voisin du Centre Technique Municipal, ce sont les seuls restaurants d'entreprise répertoriés sur le quartier. De temps en temps, leurs habitués leur font une petite infidélité et partent chercher la surprise dans les restaurants voisins.

Ailleurs, dans les nombreuses petites et moyennes entreprises du quartier, (Renault, Ménages Prévoyants...) chacun se débrouille. Dans le meilleur des cas, la société participe au financement de tickets restaurant et met à disposition une salle équipée d'une machine à café, d'un micro-ondes, voire d'un réfrigérateur, pour consommer son repas cuisiné à la maison ou acheté à l'extérieur. Et c'est alors tant mieux pour le commerce du quartier.

I.F.

### Du côté des commerçants

#### Sandwichs et petits paquets

Les commerçants sont nombreux à fournir de quoi se restaurer. La plupart prennent les tickets restaurant. Avec les costumes-cravates et les bleus de travail, j'ai fait la queue, comme tout le monde aux alentours de midi, pour avoir un aperçu des consommations habituelles. Dans la boulangerie près du marché, ce jour là, c'est le pain aux céréales et au jambon qui a le plus de succès. En face de l'église, le choix a été fait de ne pas proposer de sandwichs, mais je peux m'offrir des fougasses variées en restauration rapide. Rue Albert Sarraut, c'est le pain de mie thon-cruautés qui est le préféré du moment.

On peut aussi trouver des salades, mais pour les repas froids, les sandwichs ont la primauté. Il en existe de toutes sortes et ils sont le plus souvent proposés en formule « 1 sandwich, 1 dessert, 1 boisson »

M.C.L.S.



### A l'école

#### Qu'est-ce que tu as mangé à midi ?



À l'univers de l'animation du midi dans les restaurants et les commerces, il y a des endroits où les petits Porchifontains font parfois la queue, loin des regards de leurs parents : ce sont les cantines.

« Qu'est-ce que tu as mangé à midi ? » Cette question est inutile, puisque les familles reçoivent maintenant le détail des menus pour 2 mois, avec en prime des suggestions pour le soir.



Mais tout le monde ne sait peut-être pas que depuis l'été 2004, c'est une entreprise, la Sogeres, qui livre les repas dans les écoles. D'après le contrat passé avec la mairie, elle est tenue par un cahier des charges dont les exigences concernent à la fois l'équilibre nutritionnel, l'hygiène, la qualité, la variété et le prix des repas.

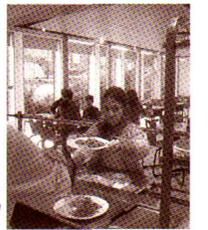
#### DE PLUS EN PLUS D'ENFANTS

À Porchefontaine, comme dans l'ensemble de la ville, la majorité des enfants mangent à la cantine (entre 75 et 80 %, avec une augmentation de 5% en un an). Le jour de pointe est le jeudi. Parlons chiffres. Pour un repas obligatoirement équilibré et varié, il en coûtera aux parents entre 2,30 euros et 4,61 euros suivant le quotient familial. La participation de la ville peut atteindre largement le double de cette somme, puisqu'un repas

servi à l'école revient à 7,92 euros.

#### COMMENT ÇA SE PASSE ?

Les petits sont servis à table et encadrés par des adultes. Pour plus de convivialité, les groupes de petites tables peuvent être séparés par des cloisons. Les grands de l'école élémentaire ont droit au self. Innovation à Pierre Cornelle : pendant tout le premier trimestre, chaque élève de CP a un tuteur de CM2 ou CM1 qui l'aide à préparer son plateau et mange avec lui. Et puis, certains jours, on cuisine les légumes qu'on a fait pousser dans les petits potagers. Enfin, à la récréation de l'après-midi, on distribue le pain qui reste et c'est une nuée de moineaux qui s'abat sur les tartines.



Dossier réalisé par : Isabelle Forget, Marie-Jo Jacquet, Dominique L'Hôte, Marie-Claire Le Saint, Marie Noëlle Roger, Héléne Volcker.

### Alors, combien de repas préparés et achetés sur place pour ces travailleurs présents la journée dans le quartier ?

À terme de notre recherche, nous estimons à environ 600 le nombre de personnes qui sortent à l'extérieur de leur société pour acheter un plat, un sandwich ou s'attabler, l'espace d'une heure, dans un des nombreux restaurants du quartier.

Dans une précédente enquête menée pour son numéro 17, l'Écho avait calculé que plus de 2000 personnes travaillaient

dans le quartier. Certaines qui y ont leurs habitations peuvent se retrouver à midi chez elles. On peut donc évaluer à un tiers des autres ceux qui utilisent la restauration sur place.

Loin d'être un quartier-dortoir, le quartier bénéficie de toute cette animation.

Et, si l'on considère que la moitié des consommateurs dépense la valeur d'un

ticket restaurant pour un repas à emporter et que l'autre moitié commande sur place un repas entre 10 et 15 euros, c'est un apport journalier de cinq à six mille euros.

Une rentrée financière certaine pour le commerce de proximité pour qui cette population représente une réelle ressource mais à qui, dans le même temps, il rend un réel service.



### Portage à domicile pour les personnes âgées

Oui, Madame B. est une dame heureuse ! Depuis environ un an, elle utilise les services du portage des repas à domicile proposé par la Mairie et, ma foi, elle n'y voit que du positif !

ELLE est née à Porchefontaine il y a quelques 80 ans. Ecoutez-la y aller : « C'est équilibré, c'est varié, les plats sont bien cuisinés, c'est bon ; vous savez, c'est comme si c'était moi et... j'ai toujours été bonne cuisinière ! C'est formidable d'avoir toujours à manger, c'est une tranquillité... ». Pour un peu, je vous sens jaloux de ne pas encore avoir les 60 ans requis pour prétendre bénéficier de ce service !

Les livreurs passent cinq jours par semaine, en général à la même heure car leurs « clients » apprécient peu l'inhabituel.

à réchauffer - dans le réfrigérateur ; il en profite pour vérifier qu'il n'y a pas trop de restes des jours précédents. J'ai alors le repas de midi et le potage du soir. »

Si par hasard elle ne répond pas, le livreur contacte les voisins, le service municipal de l'impassée des gendarmes et vérifie que l'absence est normale. Il assure donc également un rôle de vigilance et de convivialité.

Question menus : vous avez le choix.

Questions régimes : ce sera sans sel, ou pour personnes diabétiques, ou sans sucre, selon vos besoins médicaux.

Le pain vous est fourni, pas la

boisson (sauf les jours de fête). C'est votre anniversaire aujourd'hui ? Versailles vous le souhaite joyeusement en vous offrant une friandise ou du chocolat.

Tout est pensé pour que nos chères « Têtes blanches » n'aient point de soucis : chaque plat est dans une barquette en carton prête à glisser dans le four à micro-ondes. Le conditionnement est lui aussi prévu pour éviter les problèmes de vide-ordures en cas de volume trop encombrant.

Les 160 bénéficiaires de la ville viennent de tous les milieux sociaux ; le repas leur revient de 6 € 40 à 11 € selon le quotient des revenus. H.V.



### Au centre de gestion de la fonction publique territoriale

PURRE-YVES Blanchard, nous dit : « CNPT rue Mollière, nous dit : « Pour nous, la question des repas a très souvent été discutée. Nous n'avons pas de restaurant d'entreprise. À 60, 80 personnes nous ne sommes pas assez nombreux. Pas assez nombreux non plus pour nous faire livrer régulièrement par un traiteur. Nous aurions pu aller rejoindre d'autres cantines prévues pour les fonctionnaires mais c'est trop

loin, ou trop cher ou à des horaires impossibles. Jusqu'ici nous n'avions pas de ticket restaurant. Pour des raisons administratives, c'est compliqué à instaurer dans le secteur public. En 2006, cependant, nous pensions pouvoir en bénéficier au prix de 6 euros. Ils serviraient pour mes collègues « de l'extérieur » qui utilisent déjà beaucoup les différents systèmes de restauration du quartier ».