

Visite du restaurant scolaire de l'élémentaire par l'UPPE

25 janvier 2019

5 parents de l'UPPE ont été invités le 25 janvier dernier à visiter le restaurant scolaire de l'élémentaire, pour voir son fonctionnement et son organisation.
Ci-dessous un petit compte-rendu de cette visite...

Où se situe la cantine ?



La cantine est située dans les locaux de l'école maternelle. Les enfants de l'élémentaire mangent dans la salle à l'avant, au self. C'est la mairie qui est en charge de l'organisation et de l'encadrement du temps de cantine.



L'organisation des navettes

A partir de 11h30, les navettes débutent, et s'enchaînent toutes les 10 minutes environ (jusque 12h30). Une personne surveille la cour et rassemble les groupes d'enfants qui doivent partir, une autre surveille le préau, et deux personnes s'occupent des navettes (dont une est toujours dans la cour quand la seconde fait le trajet).

Il y a cette année 7 navettes (de 25 enfants maximum chacune), une navette par classe, et ce sont les plus petits qui mangent en premier. Le vendredi, les enfants peuvent demander à changer de navette pour manger avec leurs amis, et le maximum est fait pour répondre à leurs souhaits, dans la mesure du possible.



Les enfants rentrent quand ils ont fini de manger, et **ne sont pas obligés de rentrer avec leur classe**. Ils peuvent prendre le temps dont ils ont besoin pour manger, et repartir avec une autre navette.

L'arrivée au restaurant scolaire

A leur arrivée à la cantine, les enfants retirent leurs manteaux dans la pièce « vestiaire », puis ils passent aux toilettes pour **se laver les mains**.





Le service au self et le repas

Les enfants prennent plateaux et couverts, avant de se servir (entrée, fromage, dessert, pain). Le plat principal est servi à l'assiette (ils ne choisissent pas les quantités, les grammages sont normalisés).

Les enfants ne sont pas forcés de finir leur assiette, mais très fortement incités à goûter au moins. Ils peuvent demander du « rab », même si c'est rare !

Ils s'installent ensuite sur l'une des 12 tables de 6 places qui sont à disposition.

Une attention particulière est donnée à chaque enfant par les encadrants, pour repérer notamment ceux qui ne mangent que très peu... En cas de besoin, les parents sont contactés.



Quand les enfants ont fini de manger...



Ils ramènent leur plateau, trient leurs déchets, rangent leur verre et leurs couverts, et repartent à l'école à l'arrivée de la navette suivante.

La cantine de la maternelle

Les enfants de la maternelle mangent dans une autre salle, située à l'arrière du self. Ils sont servis à table.

C'est **Orry Enfance** qui les prend en charge sur le temps de la pause méridienne (encadrement et service).

Les repas sont fournis par le même prestataire, mais ne sont pas forcément toujours similaires à ceux de l'élémentaire (ils sont choisis par Orry Enfance).



Réflexions en cours...

Les déchets

Constat : La **quantité de déchets à l'issue du service** est importante. Le jour de la visite, ce sont 5 barquettes de restes qui ont été récupérées (25 kg environ), en plus d'une poubelle « noire » et d'un sac de déchets recyclables. Ceci est variable d'un menu à l'autre... Selon s'il répond ou non au goût des enfants !



Actions déjà mises en place : Grâce notamment aux initiatives de Mme JALMAIN, la responsable du self, **plusieurs actions sont déjà en place :**

- Le **tri** a été instauré à la cantine, avec un sac de déchets recyclables (et sa signalétique - voir photo ci-dessus) à disposition des enfants, pour les papiers et plastiques ;
- Les **fruits et desserts emballés qui restent** sont resservis le lendemain pour les enfants qui le souhaitent, et / ou donnés à Orry Enfance pour les goûters ;
- Les **restes de plats non entamés sont récupérés pour l'ADMR** (l'association d'Aide à Domicile en Milieu Rural), et distribués à des personnes nécessiteuses ;
- Les **déchets alimentaires (entamés)** sont pour partie récupérés à une personne ayant des poules à nourrir.

Progrès possibles ?

- Limiter le gaspillage d'eau et de pain
- Limiter le gaspillage dans les assiettes
- Limiter au maximum les portions emballées individuellement (fromage notamment)
- Supprimer les contenants en plastique « éphémères » utilisés pour les entrées et les desserts et les remplacer par des coupelles / bols lavables et durables
- Trouver d'autres filières d'utilisation des restes

Contraintes à prendre en compte

- Organisation du service
- Temps de travail du personnel (temps de plonge)
- Grammages obligatoires
- Normes applicables

Le projet éco-école et le rôle des enfants

Le même jour, les délégués des élèves sont venus en fin de service avec leur directrice, **dans le cadre du projet éco-école** qui porte cette année sur le thème des déchets.

Les enfants ont été invités à **constater la quantité de déchets restant après le service**, et à faire des propositions pour les réduire. **La réflexion est engagée, et suit son cours !**

Ils ont également pu visiter les « coulisses » de leur cantine.



➔ **La réflexion est lancée, et des propositions seront faites dans les semaines et mois à venir, en lien et en coopération avec les différents partenaires**

Les conditions de réchauffage des plats

Aujourd'hui, les plats sont livrés et réchauffés dans du **plastique alimentaire**.

L'**inox** n'est plus utilisé : il avait été écarté il y a plusieurs années en raison des risques de contamination sanitaire (plats non hermétiques).



Cette question des contenants a été abordé avec la SAGERE lors des deux dernières Commissions Menus. Des recherches sont en cours de leur côté, auprès de leurs fournisseurs, pour trouver des solutions sans plastique. Il y a eu des évolutions ces derniers mois, mais pas encore de solution satisfaisante et utilisable.

Ouvrir les barquettes pour transférer leur contenu dans un autre plat pour la réchauffe implique des contraintes : il faudrait conserver un échantillon de chaque plat entamé (en cas d'incident sanitaire, des contrôles doivent pouvoir être effectués) ; cela engagerait ainsi la responsabilité de la responsable de la cantine, et cela provoquerait une augmentation du temps de service dont il faudrait s'assurer qu'elle soit réalisable.

La réflexion doit donc être approfondie sur ce sujet.

REMERCIEMENTS :

A Rose-Marie JALMAIN, responsable du restaurant scolaire élémentaire, qui a proposé cette visite pour permettre aux parents de mieux connaître et comprendre le fonctionnement de la cantine, et a pris le temps de nous accueillir et nous expliquer en détails son travail ; et aux personnes qui travaillent avec elle à la cantine : Corinne AMBULANT et Marie-Jane GOSSART.

A Isabelle SENTENAC, en charge du temps de cantine, qui nous a expliqué le fonctionnement de l'encadrement et des navettes durant la pause méridienne ; et aux personnes qui travaillent avec elle à la surveillance et aux navettes : Magalie LEBLANC, Chantal GOUTEBEL, et Anne ADOHI.

A Aurélie VEILLON, directrice d'Orry Enfance, qui nous a présenté le service restauration des enfants de la maternelle.

A Jean-Claude LEJEUNE, l'adjoint aux écoles.



Merci