

Visite Cantine Paul Fort - David Régnier - Bois Lorient du 9 décembre 2011

## **ORGANISATION DES SERVICES**

A l'école maternelle, les enfants mangent au premier service et sont pris en charge par les ATSEM dans l'école. Elles les conduisent aux toilettes et leur demandent de se laver les mains. Ensuite ils se dirigent par petits groupes vers la cantine où ils sont répartis dans 3 salles. La première salle est réservée aux enfants de petite section, avec un matériel adapté : les enfants sont 7 par table avec un adulte par table. Les enfants de Grande et Moyenne section sont dans une salle de 25 avec 5 enfants par table et 2 ATSEM par salle (ce qui est parfois un peu juste en début d'année pour les moyennes sections).

A l'école primaire, les enfants sont pris en charge par des animateurs qui vont s'occuper de 25 enfants environ : les CP, CE1 et une partie des CE2 mangent au premier service, en même temps que les maternelles. Ils sont surveillés par un animateur par salle. Pendant ce temps, les autres enfants du primaire sont pris en charge par le reste de l'équipe d'animation qui leur propose des jeux à l'intérieur (il pleuvait ce jour-là) ou dans la cour.

## **REPAS**

Les repas sont servis en barquette conditionnées sous vide qui sont réchauffées sur place. Les barquettes sont déposées dans chaque salle et ce sont les ATSEM ou les animateurs qui les ouvrent car les plats sont très chauds.

### **Menu du jour**

Potage cultivateur  
Pêche du jour et coquillettes  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison au choix (pomme)

Pour les plus petits, les ATSEM coupent la viande et même le pain et elles sont très vigilantes les jours de poisson comme aujourd'hui car il y a souvent des arêtes... C'est à regretter car certains enfants ne veulent plus manger de poisson... Le pain est servi à la demande mais le sel n'est pas accessible, même sur demande, que ce soit en maternelle ou en primaire.

Les yaourts sont sortis du réfrigérateur avant le premier service et ceux qui n'ont pas été mangés sont jetés à la fin du deuxième service.

### **Qualité du repas**

Le menu du jour a été globalement très apprécié : la soupe avait été fraîchement faite et avait bon goût, le poisson était bien cuisiné et les pâtes ont été très appréciées. Il est resté peu de nourriture dans les assiettes et dans les barquettes.

### **Quantité du repas**

D'après les animateurs du primaire, la quantité est globalement suffisante mais pas pour les ATSEM de maternelle qui trouvent que la quantité de protéines est souvent un peu juste : nous avons pu constater que la quantité dans les barquettes est très variable. De plus, on nous a signalé qu'il y avait parfois des problèmes « d'équilibre » dans les menus : trop de féculents ou de fromages en même temps. Certains enfants nous ont aussi interpellé sur le fait qu'il n'y avait pas souvent de frites et qu'ils aimeraient bien de temps en temps un repas « hamburger ».

## HYGIENE

Les enfants sont allés aux toilettes et se sont lavés les mains à l'école. Chaque enfant a une serviette en papier. A la fin du repas, les enfants débarrassent les tables. La vaisselle sale est ensuite prise en charge par des dames de service. Elles finalisent le nettoyage effectué par les enfants et nettoient les tables en vue du deuxième service.

La vaisselle, le mobilier et les salles sont propres. Chaque salle dispose d'un bahut dans lequel est entreposée la vaisselle de chaque service (les dames de cantine sortent la vaisselle du deuxième service du bahut après le premier service). Il n'y a donc pas de contact entre la vaisselle propre et sale. Chaque salle dispose aussi d'un lavabo permettant de gérer les petits accidents et de venir chercher de l'eau pour boire. Les fruits sont tous lavés avant le repas. Les yaourts non consommés sont jetés (rupture de la chaîne du froid).

## TEMPS LIBRE APRES LE REPAS

A la fin du repas, les enfants de maternelle sont ramenés jusqu'à l'école : jeux dans la cour pour les plus grands et sieste pour les petites sections (et les moyens qui le souhaitent).

Les enfants du primaire sont pris en charge par l'équipe d'animateurs. Les jeux sont libres dans la cour ou organisés lorsqu'il pleut (jeux, dessin, accès à la ludothèque le jour de notre visite). Un animateur reste dans le préau pour gérer les passages aux toilettes.

Les enfants du deuxième service ont souvent un temps de repas « tronqué » : avec la pluie de ce jour-là, le premier service a pris fin vers 12 h 30 mais le temps de nettoyer et de faire rentrer les enfants qui n'avaient pas encore mangé, il ne leur est finalement resté qu'une grosse demi-heure pour déjeuner, ce qui est vraiment court.

## CONCLUSION

La visite a été globalement satisfaisante : les enfants sont bien pris en charge et surveillés et le niveau sonore est vraiment très acceptable. En règle générale, les enfants sont sages et le repas se passe en bonne harmonie. Rien à redire non plus sur la propreté, la sécurité, la dimension des salles, ni sur le service ou la disponibilité des animateurs et des ATSEM présents ce jour là. Nous avons pu goûter les plats qui étaient vraiment bons : la soupe semblait faite maison et le poisson était accompagné d'une sauce agréable. Les pâtes étaient trop cuites (est-ce inévitable dans la restauration collective ?).

### **Il faudra en revanche veiller :**

- ✓ au problème de la quantité globale, souvent insuffisante en maternelle mais aussi en primaire quand il s'agit de plats que tous les enfants apprécient
- ✓ à ce que les enfants mangeant au deuxième service bénéficient de suffisamment de temps
- ✓ à ce qu'il y ait toujours un effectif d'encadrement complet, ce qui était quasiment le cas le jour de notre visite, mais qui ne semble pas toujours être vrai... De plus, pour certains groupes difficiles, les animateurs n'ayant pas la même discipline ou la même pédagogie, ils peinent à faire respecter le calme. C'est un problème à surveiller car certains enfants souffrent déjà en classe de ces perturbations et peuvent donc avoir du mal pour trouver un moment calme dans la journée.
- ✓ à la qualité des repas : le repas était vraiment satisfaisant le jour de notre visite mais le personnel de cantine nous appris qu'il y avait tout de même beaucoup de gâchis. D'ailleurs, depuis notre visite, des ATSEM de maternelle ont attiré notre attention sur le manque d'équilibre récurrent dans les menus et sur le manque de saveur des produits (courgettes simplement cuites à l'eau, pommes de terre de mauvaise qualité...)
- ✓ à vérifier l'équilibre des menus lors des réunions de la Commission Menu.

Vos représentants de parents d'élèves UdPV  
Karine Casal, Isabelle Beral, Delphine Barbier, Nathalie Cahouard