

COMPTE RENDU DE LA VISITE SURPRISE DE LA CANTINE DU VENDREDI 1^{er} DECEMBRE 2017 PAR MARTIAL BLANCHARD, AURORE DANIEL, BENOIT PILLOT ET JACEK SZARO

A la suite de nos visites surprise de l'an dernier un seul changement notable est intervenu dans l'organisation matérielle de la réception de nos enfants pour leur restauration : dans le réfectoire, la rangée de tables la plus proche de la « plonge » a été supprimée, ce qui a permis d'obtenir un espacement plus important entre les différentes rangées et, en conséquence, une meilleure déambulation.

Le nombre d'élèves inscrits à la cantine augmente sensiblement pour se situer à 880. Rappelons qu'il y a deux ans nous écrivions que « *la mission de la cantine est de restaurer environ 800 personnes* ».

➤ Les élèves de maternelle bénéficient de deux salles situées à proximité du réfectoire principal.

Ces salles, beaucoup plus calmes que le réfectoire, leur sont adaptées puisqu'elles sont toutes deux équipées notamment de neuf tables à leur hauteur, de six places (soit 54 places pour chacune des salles), sur lesquelles les élèves trouvent des assiettes en porcelaine décorées des lettres de l'alphabet (certains plats sont néanmoins servis dans de petites assiettes en plastique) et des couverts à leur taille.

Dans chacune de ces salles, les élèves sont assistés de trois ou quatre adultes selon les niveaux, assistés d'élèves de CM2 et de 6^{ème}.

Les élèves de maternelles sont au surplus servis à leur place et, en majorité, mangent bien les plats qui leur sont présentés.

➤ En ce qui concerne les élèves de primaire, les collégiens et les lycéens, compte tenu de la suppression précitée, le réfectoire est équipé pour 100 personnes (5 tables de 12 places + 2 tables de 16 places + 1 table de 8 places).

Lors de notre visite, le temps est assez frais, ce qui nous a permis d'apprécier les effets du changement du nombre de tables puisqu'il restait de la place entre les rangées et chacun pouvait circuler correctement sans craindre de se prendre les pieds dans les chaises des autres ou de renverser son plateau sur un camarade.

Sur la table la plus proche de la « plonge », les assiettes ne sont mises que d'un côté. L'autre côté est utilisé par les enfants qui ramènent leurs plateaux. Lorsque la file d'attente se forme pour accéder à la plonge, les enfants poseront leurs plateaux de ce côté de la table en attendant d'atteindre la plonge (certains verres d'eau se renversant lorsque les enfants vident leur plateau et l'eau coulant ainsi le long du mur et stagne au bas du mur). Résultat : ceux qui déjeunent sur cette table n'ont pas un vis-à-vis très agréable !

A cet égard, nous relevons que les verres et couverts proposés à nos enfants ne sont pas toujours correctement lavés.

- En ce qui concerne le volume sonore du réfectoire principal (les élèves de maternelles étant beaucoup plus au calme), nous avons pu constater que celui-ci est assez raisonnable.

Les mesures prises les dernières années sont assez efficaces.

- D'une manière générale, les élèves déjeunent en une quinzaine de minutes en s'asseyant à la place libre qu'ils souhaitent mais nous avons pu constater que certains restent beaucoup plus longtemps.

- En ce qui concerne les menus :

- ils sont notamment consultables sur le site Internet de Sainte Elisabeth, avec cette précision qu'il apparait à leur lecture que les maternelles et CP n'ont pas le même choix que les plus grands (les plats servis aux plus jeunes sont soulignés) ;
- des indications concernant l'origine des plats (agriculture biologique, raisonnée, produits de région, plats « faits maison » (signalés par la présence d'un chef cuisinier...) sont fournies sur les menus accessibles sur le site Internet de l'école afin que nous soyons mieux informés des efforts réalisés et de la recherche de qualité qui est la sienne ;
- à noter : il est également possible de se rendre sur le site Internet de la société en charge de la restauration par un lien se trouvant sur la page « Menus de la demi-pension » sur site Internet de l'école, mais aussi directement accessible à l'adresse : <http://www.scolarest.fr/restauration/scolaire/scolarest-et-moi>, sur lequel de nombreux renseignements sont disponibles, des fiches étant publiées chaque hiver, printemps et automne ;
- les menus sont différents pendant la période automne/hiver et la période printemps/été et qu'au cours de chacune de ces périodes, ce sont ainsi huit menus différents qui sont servis, à huit semaines d'intervalles ;
- des exceptions à cette dernière règle surviennent lors des besoins de l'école pour des occasions particulières et ainsi apporter à nos enfants un horizon culinaire élargi et diversifié. Sont ainsi régulièrement organisés des menus spéciaux pour la semaine des saveurs, la visite de correspondants allemands, ou encore les vacances de printemps, des menus « montagne », « USA » ...
- rappelons que ces menus sont établis par une diététicienne qui prend soin de respecter les différents besoins des enfants : il est ainsi recommandé de prendre des sucres lents ou des féculents le midi pour que nos enfants aient suffisamment de forces pour ne pas avoir faim lors des cours de l'après-midi, le déjeuner devant apporter environ 40% de l'apport énergétique total journalier ;
- rappelons également que pour les élèves de maternelles et de CP les plats sont uniques afin que les enfants mangent de tout, puis, jusqu'au CE 2, les légumes sont imposés dans les assiettes (préparées à l'avance à cet effet) afin que les enfants aient un repas le plus équilibré possible, le choix étant libre après le CE 2, sauf en ce qui concerne le plat principal chaud,

- les fritures sont évitées au maximum : ainsi, à titre d'exemple, les cordons bleus proposés ne sont pas frits mais cuits directement au four ;
- les élèves devant suivre un régime spécial apportent leurs plats à l'infirmerie où ils sont conservés avant d'être réchauffés dans un four micro-ondes situé dans le réfectoire.

Le 1^{er} décembre, le menu était le suivant :

Entrées :

- œuf dur
- céleri rémoulade
- salade de thon et de maïs
- betteraves

Plats :

- cordon bleu
- poisson
- riz
- choux fleurs

Fromages :

- yaourt aromatisé
- fromages
- yaourt nature

Desserts :

- compote de fruits
- fruits
- liégeois chocolat
- gâteaux emballés

Nous avons également pu constater que le menu annoncé est respecté.

➤ Attente avant l'entrée au réfectoire :

Les élèves sont appelés par haut-parleur dans la cour, par classe. Ils attendent ensuite dans le couloir donnant accès à la cantine qu'un surveillant leur donne leur carte. Puis ils font la queue avant d'entrer dans la cantine. Lors de notre visite, l'attente (qui se fait dans le calme) pour obtenir un plateau et se servir était brève.

Dans la cour, avant et après la cantine :

Les enfants sont très nombreux dans un espace relativement réduit. Cela court toujours dans tous les sens avec effervescence. Il semble difficile aux enfants de pouvoir organiser des jeux et activités dans une telle cohue mais ils y arrivent (plusieurs parties de foot se déroulent ainsi simultanément).

Lors de notre passage, l'horloge murale n'était pas à l'heure, ce qui peut poser des difficultés à certains pour se rendre, notamment, à leurs ateliers.

➤ En ce qui concerne les aliments présents dans les assiettes des enfants, nous relevons qu'un certain nombre d'entre eux ne terminent pas leur assiette et que les commentaires sur le caractère gustatif des plats sont nettement moins bons que l'an dernier.

A la suite de ce constat, nous avons été invité à déjeuner par la Direction et le responsable de la restauration de nos enfants, ce qui nous a permis d'apprécier les différents plats proposés et de constater parfois de légères différences entre ces plats et ceux servis à nos enfants : ainsi le riz, un peu sec pour nos enfants, était cuisiné avec des herbes pour les adultes, ce qui l'améliorait ...

oOo

Lors de notre passage, une nouvelle fois, nous avons pu constater le bon travail réalisé par chacun des intervenants dans des conditions qui ne sont pas optimales, mais aussi, répétons-le leur bonne volonté et leur efficacité :

- le nombre des élèves est en constante augmentation : il y a environ 880 places occupées, l'idéal étant de l'avis de tous une utilisation par 500 personnes seulement.

L'autre constat désagréable que nous avons fait concerne toujours les odeurs des toilettes. S'il n'y avait rien à redire sur les toilettes situées à côté de la petite cour, et qu'il en est de même de la propreté des autres toilettes qui le sont relativement, ceux de la grande cour nécessiteraient franchement, eu égard à la forte odeur qui s'en dégage, des ouvertures supplémentaires pour un changement de l'air ambiant. La Direction étudie de nouvelles pistes à ce sujet.