

Visite cantine FCPE



Comme chaque année, deux membres de notre équipe ont partagé un repas avec nos enfants le 25 Mai dernier pour observer comment se déroule le déjeuner à la cantine de Marie Marvingt.

LE REFECTOIRE

Les enfants sont répartis dans 2 réfectoires:

Les élèves de Petite Section déjeunent en bas.

Ce réfectoire comprend 8 tables de 8 places (7 enfants et 1 adulte).

Les PS s'installent, après s'être lavé les mains, au fur et à mesure de leur arrivée dans la salle du repas, à la table de leur choix et attendent très calmement le début du repas. Ils ont un bavoir jetable en plastique autour du cou pour éviter les tâches, ainsi que leur propres couverts (avec couteau).



Les élèves de Moyenne Section et Grande Section déjeunent en haut

2 services sont organisés: le 1^{er} pour les MS, le 2^{ème} pour les GS.

Les enfants s'installent avec un adulte à une table de 8 places. En général, les enfants sont installés par classe.

Les MS et GS ont une serviette en papier. Les couverts sont placés en libre-service à chaque table.

Chaque élève bénéficiant d'un PAI est installé à côté d'un adulte.

COMPOSITION DES MENUS

Elior est le prestataire choisi par la ville pour assurer la restauration scolaire. Le contrat a été renouvelé cette année lors de la renégociation du contrat.

Notre cantine est en «liaison froide», c'est-à-dire que les repas sont préparés industriellement par la société Elior dans une cuisine centrale à Antony, puis réfrigérés. Ils doivent être consommés dans les 5 jours qui suivent la date de fabrication.

Ils sont préparés la veille pour le lendemain ou le vendredi pour le lundi, et stockés dans les réfrigérateurs de l'établissement scolaire.

Ils sont réchauffés à la maternelle. Une sauce est souvent nécessaire pour la remise en température de la viande ou du poisson sans les dessécher.

Les préparations simples comme les vinaigrettes sont effectuées directement à Marie Marvingt.

Le pain est fourni par un boulanger d'Issy. Il s'agit d'une baguette de pain blanc ordinaire. Les enfants ne disposent que d'un seul morceau de pain par repas.

Les menus sont validés chaque trimestre en commission où siègent Elior, la mairie et les fédérations de parents d'élèves. Nos représentants veillent à l'équilibre des repas sur la semaine et au retrait des aliments contenant trop d'additifs. La composition des repas est disponible sur le panneau d'affichage à l'entrée de l'école

Pour en savoir plus sur la cantine :

<http://www.fcpe.org/2013/01/en-savoir-plus-sur-la-cantine.html>

Pour connaître les menus sur un mois :

<https://bonapp.elior.com/>

LE PERSONNEL DE LA CANTINE

Le temps de la cantine est sous la responsabilité d'une équipe, recrutée par la mairie qui assure la prise en charge des enfants et qui comprend 4 catégories de personnel :

LES ATSEM : Les Agents Spécialisés des Écoles Maternelles sont titulaires d'un concours. Ils interviennent dans les classes aux côtés des enseignants ainsi qu'au moment de la cantine.

LES INTERVENANTS : Ils assurent l'accueil des enfants pendant la pause déjeuner. Ils doivent être titulaires du BAFA et/ou avoir une expérience significative auprès des enfants.

LES ANIMATEURS DU CLAVIM : Ils assurent l'accueil du matin, la surveillance de la cantine et l'accueil du soir, ainsi que la surveillance de la cours de récréation le midi.

LES AGENTS D'OFFICE: Ils ont en charge la préparation des entrées, desserts et du réchauffage des plats livrés par la société Elior.

La responsable d'office est aidée par 2 assistantes.



LE MENU DU 25 MAI

Concombres

Coquillettes sauce bolognaise

Lait

Pastèque

Un morceau de pain / Eau en carafe

DEROULEMENT DE LA PAUSE DEJEUNER

L'ACCUEIL

Les enfants sont pris en charge dans les classes à 11h45 et sont accompagnés aux toilettes avant d'entrer dans le réfectoire.

Un 2^{ème} service est organisé pour les classes de GS à 12h30. Jusqu'à cette heure, les enfants du 2^{ème} service sont avec des animateurs du CLAVIM qui constituent 3 groupes d'activités (BCD / Jeux de ballons/ Activités manuelles).

LE REPAS

Le plat chaud est servi aux enfants à partir d'un plat collectif pour 8 assiettes. Le morceau de pain leur a été servi à ce moment.

Les pâtes bolognaises ont eu un franc succès chez le MS/GS, moins la sauce chez les PS. Le concombre a été mitigé (apprécié chez les PS moins chez les MS/GS) et encore moins les pastèques pourtant bonnes. S'il reste de la nourriture, les élèves qui le souhaitent peuvent en reprendre selon leur appétit.

Le lait est proposé pendant le repas deux fois aux élèves qui le souhaitent, servi dans leur verre à eau.

L'entrée et les fruits sont proposés dans des coupelles individuelles, les MS/GS vont se servir seuls et prennent la quantité qu'ils souhaitent.

À LA FIN DU REPAS

À la fin du repas, les enfants vident leurs assiettes et jettent leur serviette en papier dans une barquette plastifiée. Le tout est ensuite jeté indifféremment à la poubelle, sans aucun tri. Ils déposent les couverts dans un panier au centre de la table et empilent leurs verres après les avoir vidés dans la carafe.



APRÈS LA CANTINE

Les PS sont accompagnés dans les dortoirs pour la sieste, alors que les MS et GS vont, sauf en cas d'intempéries, dans la cour du haut afin de ne pas déranger la sieste à la fin du 1^{er} service, ou directement dans la cour du bas (à la fin du 2^{ème} service).

Organisation des réfectoires

Les 2 réfectoires sont à taille humaine, récents mais néanmoins bruyants, surtout au niveau MS/GS. Peut-être dû au nombre d'enfants par service, mais néanmoins difficile à gérer.

Composition du repas

Le repas est équilibré, bon en goût. Il ne semble pas trop salé. En outre, ce jour là un menu entièrement issu de l'agriculture biologique (lait de Bretagne bio, plat chaud de l'atelier culinaire de Fresnes).

Les concombres et pastèques bien que bio n'ont pas été très appréciés. C'est dommage, les morceaux de pastèques étaient sucrés et mûrs.

Les pâtes ont été largement plébiscitées par les enfants (pas forcément la sauce, en fonction des goûts de chacun), presque toutes les pâtes ont été consommées, contrairement aux fruits et légumes.

Il est difficile de vérifier la qualité des repas sans connaître exactement la provenance et la composition des préparations. Néanmoins aucune réserve n'est à émettre sur le goût des aliments proposés ce jour-là. La sauce bolognaise avait l'air fraîche, la viande non grasse, les fruits et légumes bons.

Se pose ici à nouveau la question des déchets. Ce n'est pas évident sur du frais, mais ne pourrait-on pas faire bénéficier des associations de ces quantités de nourriture gaspillées ?

Gestion des déchets

Aucun tri sélectif : emballages et denrées alimentaires sont jetés dans la même poubelle.



Les plats cuisinés sont servis dans des barquettes en polypropylène, sans bisphénol A. Il serait préférable que les aliments soient réchauffés dans des matériaux inertes type Pyrex.

De plus, des éco-emballages pourraient être utilisés.

Deux services sur le réfectoire du haut

Il y a maintenant 2 services dans le réfectoire du haut, en 1h45, cela reste très court.

Malgré ce planning serré, le rythme des enfants semble respecté. Les plats s'enchaînent sans pause, mais chaque plat est mangé à son rythme.

Vers l'autonomie des enfants ?

Dans le réfectoire du bas, les élèves de PS sont servis à table, les accompagnants s'occupent de couper les viandes avant de servir l'assiette. Les enfants peuvent cependant aller remplir le pichet avec l'adulte.

Dans le réfectoire du haut (MS et GS), on compte environ 1 adulte pour 10 enfants, 1 pour 7-8 chez les PS. Les enfants sont responsabilisés pour

- se servir en eau tout seul (pot d'eau rempli à table),
- ranger leurs couverts
- vider leur assiette dans les récipients posés à table,
- se conduire correctement à table (ne pas manger avec les doigts, s'asseoir bien, mettre sa serviette (MS/GS),...)
- aller chercher l'entrée, et le dessert (MS/GS).

Les accompagnants surveillent ce que les enfants mangent. L'objectif principal est de leur faire au moins goûter chaque aliment.

Ce qu'en disent les enfants

" Aimez vous aller à la cantine? » - Tous les enfants de la table disent « OUI »

Que pensent-ils de l'attente pour le deuxième service?:
« on a des activités super, on est en récréation »

Et bravo aux équipes accompagnantes

particulièrement aux ATSEM qui ont à peine le temps de manger en accompagnant nos enfants à table avant d'aller les coucher aux dortoirs

A noter que le mercredi midi, il y a moins d'enfants qui mangent à la cantine, et que les équipes encadrantes sont entièrement constituées de membre du CLAVIM, là où les autres jours de la semaine, l'encadrement se fait par une équipe Mairie dédiée, dont certains membres peuvent faire parti du CLAVIM.