

Compte-rendu de la visite des cantines du 24 mars 2011 écoles maternelle et élémentaire du centre - Orsay

par des élus FCPE: Hervé Dole et Olivier Seksek

1. Introduction et informations

1.1 Contexte de la visite

Notre visite des deux cantines de l'école du centre est impromptue, et destinée à informer les parents du bon déroulement des repas, et aussi à donner un retour aux professionnels de l'école et de la cantine scolaire, aux directrices et aux élus. Cette visite avait été préparée en accord avec Mme Delamoye (élue chargée notamment des affaires scolaires) et Mr Morand (responsable de la restauration municipale d'Orsay et basé à la cantine du Centre), et après avoir informé les deux directrices des écoles maternelle et élémentaire. Le même repas que les enfants nous a été servi.

1.2 Informations sur la restauration scolaire

Premier contact vers 11h20 avec M. Morand, qui nous donne des informations concernant les repas (informations croisées ensuite avec Mme Delamoye, merci) : le coût d'un repas revient à environ 9,80 euros dont 1,99 euros de nourriture proprement dite ; le reste couvre les charges de personnels, fluides, etc... Pour la préparation de la nourriture, environ 60% du coût provient de denrées fraîches préparées et conditionnées sur place (entrées, purées,...). Quelques « touches » de nourriture bio apparaissent, suivant les coûts des matières premières, en général deux éléments bio par semaine: soit des légumes, soit des fruits, soit du pain.

1.3 La cuisine centrale

Cette cantine a la chance de disposer sur place de la Cuisine Centrale chargée de toute la restauration des groupes scolaires primaires de la ville d'Orsay (Centre, Guichet, Mondétour). Elle sert environ 1300 repas par jour, soit en direct pour l'école du Centre, soit par l'intermédiaire de cuisines « satellites » disposées dans les autres groupes. La liaison s'effectue avec un camion frigorifique, et les plats chauds sont maintenus dans des containers régulés en température à 65 degrés.



Containers régulés en température pour le transport des plats chauds, dans la cuisine centrale.

personnel de cuisine possède un CAP cuisine au minimum, et le personnel dans son ensemble possède également une formation en hygiène alimentaire.



Dans la cuisine centrale (photos prises à l'issue des services). Lavage et nettoyage complet. Aucune denrée alimentaire n'est à l'air libre. Conservation pendant 5 jours d'échantillons de chaque repas (complet) servi, par mesure de sécurité et de suivi.

1.4 Le menu d'aujourd'hui

- salade soja-carottes-poivrons-olives
- rosbif froid accompagné de frites
- salade de fraises + yaourt aux fruits

Plusieurs innovations: le mélange poivron-soja avec les carottes, et le rosbif froid qui sortent des habitudes des enfants à la cantine. Plutôt une réussite dans l'ensemble : peu de dégoûts et de rejets.

La cantine est certifiée par l'agrément européen obligatoire en terme de restauration scolaire, et le

2. Ecole élémentaire

11h30 : début du premier service. Les classes concernées traversent une par une la rue Serpente qui sépare la cantine du petit portail situé dans la cour de l'école. La traversée (environ 10 m) était surveillée par un adulte. En arrivant dans le réfectoire (4 grandes salles), les élèves se disposent librement autour de tables de 6. Les adultes s'assurent cependant que les grands soient mélangés avec les plus petits. Pas de pagaille : les classes s'arrêtent une à une à la porte du réfectoire, en attendant que la classe précédente soit placée.



Au premier service, 18 tables sont préparées et occupées. Une table sur 5 environ est occupée également par un adulte (surveillant ou enseignant).



Les plats sont apportés un par un à la table par le personnel de service dans des contenants pour 6 personnes et les enfants se servent seuls. Les grands se chargent, plutôt bien, de servir les plus petits. Pas de problème particulier de favoritisme, surtout aujourd'hui avec les frites...



Une fontaine d'eau est à disposition, et les élèves peuvent se lever pour aller remplir le broc de la table. Des petits le font sans problème. Le pain est également à disposition pour que les enfants puissent aller remplir leur panier à la machine (actionnée par du personnel de service) chargée de le débiter en morceaux. Pas de sel sur les tables.



Pour la découpe de la viande des plus petits, les adultes (personnel de service, surveillants, enseignants) mais aussi les grands aident sans problème les petits qui le demandent.

Aujourd'hui, grand moment : du rab de frites ! Après discussion avec M. Morand, cette situation n'est pas forcément habituelle et dépend de la consommation des enfants.



Aucun problème particulier pour le dessert ; les fraises étaient bonnes et avalées sans problème.



A la fin du service, et au cours du repas, les enfants se servent et débarrassent seuls la table en centralisant la vaisselle au milieu de la table, et même (si, si!) nettoient la table à l'aide d'une éponge humide. Tout se passe bien.



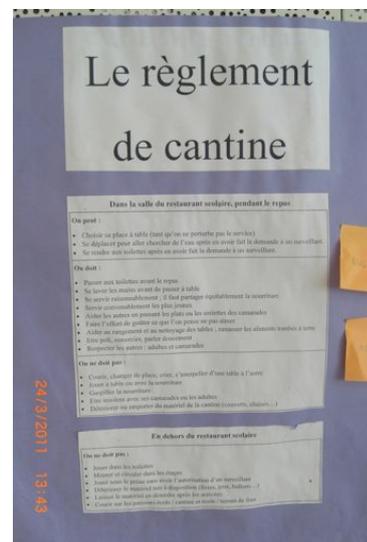
12h20 : fin du premier service. Le personnel dispose de 10 min pour débarrasser, nettoyer et préparer la salle pour le second service. Les enfants retraversent la ruelle pour retourner dans la cour de récréation.



12h30 : début du second service de 22 tables (plus nombreux que le premier) avec une même répartition petits-grands par table contrôlée par les adultes.

13h20 : fin du second service.

14h00 : les cuisines et les salles sont lavées et nettoyées.



3. Ecole maternelle

11h30 : les trois salles (petites sections, moyennes sections, et grandes sections) sont prêtes à recevoir les enfants affamés.

En PS et MS, il y a 1 adulte pour une table de 10 enfants; en GS: 1 adulte pour 2 ou 3 tables de 5 ou 6 enfants.

En PS et MS, les enfants n'ont qu'une fourchette et une cuiller. Seuls les GS disposent d'un couteau.



La salle des petites sections. Les quelques décorations sont appréciées.



La salle des moyennes sections. La salle est peut-être un peu tristounette.



La salle des grandes sections. Belle salle bien agencée.

11h35 : les grands arrivent, suivis des moyens puis des petits. Tous se sont au préalable lavés les mains à l'école.



Les enfants marchent vers le réfectoire.



Les derniers de PS s'attardent un peu.

Les enfants enlèvent leur manteau et prennent leur bavoir attiré (une photo de l'enfant identifie le portemanteau de chacun en PS). Il y a un peu de bazar, mais finalement chacun sait ce qu'il doit faire, et en quelques minutes tout ce petit monde s'assoit et attend sagement le début du repas.



11h42: tout le monde est prêt à commencer le déjeuner en PS !

11h40 : les MS et GS commencent à goûter leur entrée. Les PS commencent un peu plus tard, du fait de leur arrivée en dernier. Les verres sont remplis d'eau et un morceau de pain est présent. Les PS savent qu'ils ne

doivent pas manger le pain avant de commencer l'entrée - la consigne étant parfaitement respectée.

Les adultes apportent un plat par table, puis servent à chaque enfant une quantité raisonnable de nourriture; cela permet aux plus difficiles de goûter, et aux plus gourmands d'avoir la satisfaction de terminer leur assiette. L'entrée a beaucoup de succès (elle est en effet très bonne), et de nombreux enfants redemandent à être servis, ce que font les adultes.



On se régale avec l'entrée en MS.



On se régale aussi en GS.

11h55 : les assiettes et plats sont débarrassés par les adultes. Les enfants attendent sagement la suite en discutant. Les plats arrivent en salle grâce au monte-plat, et les adultes servent les plats sur chaque table.



Les plats arrivent au monte-plat, puis sont servis à table.

12h05 : les frites sont servies à chacun en PS. Les adultes doivent ensuite couper en petits morceaux

chaque part de viande et servir chaque enfant: cela prend un peu de temps.



Les frites sont bonnes, et chacun est servi à son tour en morceaux de viande (car il faut bien les découper). L'adulte prend le temps de bien les découper pour chacun.

12h05 : au même moment, les GS ont bien avancé le plat principal.



Les GS adorent ce menu.

12h15 : les MS ont quasiment terminé leur plat principal.



Les MS ont aussi tout mangé.

12h17 : les GS ont terminé, et les enfants aident, de manière coordonnée et calme, à débarrasser les couverts et assiettes.



Les GS aident à débarrasser.

Les adultes nettoient les tables à l'issue du plat principal.

12h18 : les PS s'impatientent un peu pendant l'attente du dessert, et on remue beaucoup plus sur les chaises et entre copains. Heureusement, les collégiens passent dans la petite rue derrière, et toute la salle des petits leur fait coucou !



Les PS attendent le dessert.

12h24 : le dessert arrive en PS. De délicieuses fraises ainsi que des yaourts aromatisés aux fruits.



Ah ! Les fraises arrivent en PS et MS !

12h30 : les fraises sont terminées chez les grands. Beaucoup en ont eu deux fois dans toutes les salles.



Plus une fraise à l'horizon chez les GS !

12h40 : le dessert n'est plus qu'un souvenir pour les petits, et l'on s'active en sortant de table en sautillant.



Fin du dessert chez les PS et sortie de table en pleine forme.

Certains (rares) enfants débarrassent les verres (en plastique) en PS. Les adultes terminent de débarrasser et nettoient les tables.



On s'active pour s'habiller et on est tout content !

12h47 : les PS sortent du réfectoire. Les MS sont déjà sortis.



Sortie des PS.

12h48 : ambiance calme chez les grands; les élèves ayant un atelier sont appelés en premier. Puis le reste du groupe sort.



Les grands, calmes après le repas.

12h49 : les PS sont en route vers l'école.



Vers l'école.

12h54 : le dernier groupe de grands quitte le réfectoire.



Les grands rentrent à l'école.

4. Conclusions

En conclusion de cette visite :

- il règne une plutôt bonne ambiance, avec un bruit de fond très tolérable à notre grande surprise.
- les tables sont espacées et du fait des deux services, la « masse critique » des élèves est facilement contrôlable en élémentaire; en maternelle, la présence des adultes suffit au très bon déroulement également (en un seul service). Pas de stress particulier pendant ce moment de détente et de convivialité. Dans la mesure où les élèves peuvent se placer à table par affinité (sous contrôle des adultes néanmoins), le déroulement du repas est relativement fluide et les enfants ont leurs habitudes.
- le repas était bon (facile aussi, avec des frites...) et tous les enfants ont eu l'air de goûter et d'apprécier l'entrée préparée avec des légumes frais.
- les adultes s'occupent très bien des enfants.
- les enfants ayant un repas spécial sont également très bien encadrés.
- aucun condiment sur la table: très bien.
- participation volontaire des enfants pour débarrasser: très bien et valorisant.

Suggestions:

- les frites étaient peut-être un peu trop salées: veiller à l'assaisonnement "light" pour les jeunes enfants.
- décoration de la salle des MS (et des élémentaires, mais celle-ci sera complètement refaite l'été prochain) à égayer ? Dans le cadre d'un projet avec le centre de loisirs, par exemple (pour les MS) ?

Remarques:

Disposer d'une cuisine centrale municipale semble un réel atout pour Orsay:

- les plats sont fraîchement cuisinés, et totalement contrôlés (origine, préparation, suivi) au niveau local; pas de plat "mystère" avec des sauces inconnues.
- la gestion est plus facile et source d'économies, puisque Mr Morand connaît exactement (à une dizaine près sur 1300, soit mieux que 1% de précision !) le nombre de repas nécessaires par jour (facturation au forfait mensuel). Avant ce système, il était obligé de prévoir une marge beaucoup plus importante (donc gaspillage de denrées alimentaires) ne connaissant pas la veille le nombre de repas à préparer...