

1^{ère} Visite de la cantine de Paul Bert le 7 décembre 2010

Les parents d'élèves tiennent à remercier la Mairie de Chaville de leur permettre la visite de la cantine.

Etaient présents:

- Mme Daël, Maire adjoint chargée des affaires scolaires
- Les parents d'élèves délégués :
Pour la CAAPE : Mme de Grandmaison
Pour la FCPE : Mme Vanel
Pour la PEEP : Mme Bullier

A-IMPRESSIION GENERALE

Visite du self de l'école élémentaire Paul Bert entre 11h30 et 13h30.

Menu

Potage de légumes, poisson pané & coquillettes, fromage (choix entre 2 fromages), fruit (choix entre plusieurs fruits, pomme, poire ou orange)
Les fruits sont lavés à Paul Bert.
Pain en libre service.

Salle

La nouvelle école Paul Bert est dotée d'une belle cantine de type self, agréable et peu bruyante (bonne insonorisation). Le réfectoire est propre, les tables nettes, les chaises rangées, le personnel accueillant et souriant. La vaisselle est propre. La température est agréable.

Matériel

La vaisselle et les couverts sont fournis par la SOGERES.
Les plateaux ronds sont facilement transportables par les plus jeunes élèves.
Les assiettes pour le plat principal sont plus petites que celles utilisées antérieurement.
Les tables design ne sont pas très pratiques et sont dévoreuses d'espace. Avec un autre type de table plus fonctionnel les enfants ne seraient pas autant déroutés pour se placer à table.
Il y a 142 chaises.
Le pain est servi sur trois chariots comportant chacun 3 corbeilles à pain superposées.
La table de présentation des entrées et desserts où l'on peut poser son plateau est pratique et à hauteur des enfants.
Il y a peu de porte-manteaux mais les enfants laissent leur manteau sur le dossier de leur chaise.
Deux points chauds où l'on distribue le plat principal et la soupe sont placés aux deux extrémités de la salle.
Les salières sont sur les tables.
Il existe deux points d'eau où les enfants vont remplir les pots à eau en « plastique » placés à table.
Des lavabos sont situés à la sortie du réfectoire.
L'essuie-mains ne fonctionne pas au début du repas mais Mme Daël fait intervenir un employé de la mairie.
Il n'y a qu'une poubelle dans la salle du réfectoire, sous l'essuie-mains.
La machine à laver la vaisselle est efficace et fonctionne tout au long du temps des repas.
Nous n'avons pas visité les cuisines.

B-ORGANISATION

Services

Par ordre de passage :

11H30 : 3 CP + 1 CP/CE1+ CLIS + 1 CE1

12H05 : 2 CE1

12H15 : 3 CE2

12H30 : 2 CM1

12H35 : 1 CM1/CM2

12H45 : 2 CM2

Les différents groupes arrivent au fur et à mesure, avec plus ou moins 10 minutes de retard ; cela ne perturbe pas le planning puisque le self est vide à 13H25.

11h35

Les enfants en manteau entrent par une première porte qui donne sous le préau.

Les enfants du premier service prennent un plateau avec un verre et des couverts.

Ils vont poser leur plateau à leur place, laissent leur manteau sur le dossier de leur chaise.

Certains vont se laver les mains sur le conseil des parents présents. Il est possible qu'une partie des enfants se soit lavée les mains en passant aux toilettes avant de manger.

Les enfants remplissent les pots à eau. Puis, ils vont chercher leur bol de soupe à l'un des deux points chauds.

Après avoir mangé leur entrée, ils vont chercher leur plat principal au second point chaud.

A la fin du repas, les enfants prennent leur plateau pour l'apporter sur le comptoir de la salle du lave-vaisselle. Le service est efficace. Il n'y a pas de queue.

Les enfants quittent le réfectoire vers 12h05-12h10, la plupart sans se laver les mains.

12h05

Arrivée du 2^{ème} service

Puis entrées régulières selon le planning affiché à la porte d'entrée.

Les enfants mangent à leur rythme sans être bousculés. En moyenne, ils restent 25 minutes dans le réfectoire.

Surveillance

Dans la salle, 5 animateurs accompagnent les plus jeunes élèves du premier service.

Ils sont en principe 4 pour les autres services.

Les animateurs mangent en même temps que les enfants.

Ils sont présents auprès des plus jeunes pour qu'ils ne partent pas sans manger. Néanmoins, ils nous font remarquer qu'il leur est plus difficile, dans la nouvelle école, de vérifier à la sortie si les plateaux sont vides ou si les enfants ont à peine touché à leur nourriture.

Nous notons que les animateurs regardent autour d'eux pendant le repas pour vérifier si les enfants ont bien chacun une entrée, un plat, un laitage et un dessert. Ils n'hésitent pas à leur faire remarquer lorsque l'un est manquant.

De notre côté, nous avons observé que globalement les enfants croisés ont 4 plats sur leur plateau.



Remarque : Les enfants qui mangent à des tables placées dans l'axe des portes par lesquelles entrent les enfants, sont dans un courant d'air froid constant. Il serait opportun que l'animateur qui fait entrer les élèves ferme vite les portes derrière eux, par temps froid.

Quelques remarques sur l'Hygiène



- La plupart des enfants qui s'apprêtent à manger ne se sont pas lavés les mains dans le réfectoire. Suite à notre étonnement, ils sont tous invités à effectuer l'opération. Cependant, certains d'entre eux, à la demande des animateurs présents dans la cour, se sont lavés les mains après être passés

aux toilettes et avant d'entrer dans le réfectoire.

Il serait préférable que les enfants se lavent les mains après avoir enlevé leur manteau pour ne pas avoir les manches mouillées.

- Ainsi que cela a été constaté dans le reste de l'école, il est noté que les robinets, sont trop près des murs :
 1. Cela ne facilite pas le lavage des mains.
 2. En outre, sur la durée, les murs risquent de se détériorer et de se couvrir de moisissure.
- Le distributeur de serviettes pour s'essuyer les mains ne fonctionne pas au début du repas. L'intervention de Mme Daël permet le déblocage du dévidoir. Ne pourrait-on pas vérifier son fonctionnement chaque jour avant l'arrivée des enfants dans le réfectoire?
- Les fruits restant sur les plateaux, et donc ayant été touchés par des enfants qui ne se sont pas toujours lavés les mains, sont remis dans les bacs à fruits. Or les pommes et les poires sont mangées sans être épluchées.
- A 12H30, il n'y a plus de serviettes pour les enfants, l'intervention d'un parent à 12H45 fait arriver une nouvelle recharge.

Circulation

Les enfants sont calmes dans l'ensemble et circulent sans se bousculer entre les tables. Très peu d'incidents sont notés : un enfant renverse un peu de soupe par terre, sans se brûler. Les CP sont habiles et font attention à ce qu'ils portent. Ils tiennent bien leur plateau, sous l'œil avisé des surveillants qui n'hésitent pas à leur montrer comment bien tenir le plateau sans se fatiguer. Nous sommes agréablement surpris par l'autonomie dont font preuve les plus jeunes élèves.

C-ASSIETTE

Qualité :

Le pain, préparé par un boulanger Chavillois, est bon et croustillant. Nous l'avons goûté. Nous remarquons que la soupe est servie, en moyenne, 5 à 10 minutes avant que les élèves viennent la chercher. On nous dit que, par expérience, les bols de soupe servis immédiatement sont trop chauds pour être transportés par les enfants jusqu'à leur plateau. La consistance de la soupe varie, elle est plus ou moins épaisse. Celle goûtée par les parents d'élèves et Mme Daël, en fin de service, avait un léger goût de brûlé. Nous n'avons pas goûté le plat principal.

Portions :

Une employée de la SOGERES est seule à servir le plat principal. Elle donne 2 cuillères, plus ou moins remplies, de coquillettes. Elle n'a pas de retour systématique de ce qui reste en cuisine et peut donc difficilement ajuster ses quantités.

Sachant que certains enfants ont beaucoup plus faim le soir en rentrant chez eux que précédemment lorsqu'ils mangeaient dans l'ancienne cantine, les parents d'élèves, présents ce jour là, rappellent aux enfants qu'ils ne doivent pas hésiter à redemander de l'accompagnement du plat principal s'ils ont encore faim.

Souvent, les enfants sont surpris d'apprendre qu'ils peuvent redemander de la nourriture s'ils ont encore faim au déjeuner. Ils mentionnent le fait qu'auparavant les employés SOGERES leur auraient refusé de leur en redonner.

Ayant cette information, certains enfants avec qui nous avons discuté, ont demandé une nouvelle portion de coquillettes.

Néanmoins, ainsi que nous le rappellent les surveillants, lorsque ce sont des légumes, les enfants n'ont pas forcément envie de redemander une nouvelle portion. Certains élèves questionnés nous confirment cette affirmation.



Après notre visite du réfectoire, nous pensons que le supplément de l'accompagnement du plat principal ne serait plus refusé aux enfants qui le demanderaient. Mais, le lundi 13 et le mardi 14 décembre 2010, soit une semaine après notre visite, des élèves de CP n'ont pas pu obtenir un supplément de nourriture auprès des employées SOGERES. Nous demandons une explication.

D- CONCLUSIONS ET SUGGESTIONS :

Nous constatons que le service se fait nettement mieux que dans l'ancienne école, les enfants mangent dans de meilleures conditions, la salle est moins bruyante, les enfants peuvent se déplacer sans perturber le service.

Le déroulement des déjeuners se passe bien, aucune cohue, ni bousculade n'ont été observées. Quant à la formule « self », très peu d'incidents ont eu lieu et les élèves semblent enchantés.

En ce qui concerne la quantité de nourriture servie, elle varie pendant le service. Peut-être pourrait-il y avoir :

1. Une communication plus régulière et constante entre les cuisines et les personnes servant les plats
2. Voire l'instauration d'une assiette « témoin » servant de modèle quant à la quantité à donner à chaque enfant.

Nous ne comprenons pas pourquoi les enfants des premiers services ne sont pas autorisés à avoir un supplément de nourriture si en fin de temps de restauration il reste encore des barquettes entières d'accompagnement du plat principal.

Au 1^{er} service, de 11h30 à 12h15, beaucoup de tables sont libres. Maintenant que les enfants de CP sont parfaitement maîtres de leur plateau, il serait possible de faire passer un second CE1 au premier service Soit une trentaine d'enfants. De ce fait, il semble envisageable :

1. Qu'une autre classe mange plus tôt.
2. Que d'autres enfants puissent manger sur le créneau libéré, cela répondrait ainsi à la demande des parents non retenus, souhaitant faire manger leurs enfants à la cantine.



Enfin, le self paraît juste par rapport au nombre d'enfants initialement prévu dans l'établissement. Les tables sont belles certes, mais prennent de la place.

Si le nombre d'enfants scolarisés sur Chaville augmente dans ce quartier, comme cela sera vraisemblablement le cas dans les prochaines années, il faudra changer ces tables, et donc en racheter de nouvelles, pour en mettre plus.

Nous nous demandons pourquoi ce point n'a pas été anticipé lors de la construction de l'école et lors du choix du matériel.

Véronique Vanel (fcpe)
Anne de Grandmaison (caape)
Martine Bullier (acpe peep)