

Compte-rendu déjeuner restaurant scolaire Saint-Fortunat

5/5/2022

Présents : V. Bognar (Mairie), A. Botta (Mairie), V. Joly (Grandir), L. Jury (Grandir), J. They (Léolagrange)

1. Organisation

- Horaires
 - 1^{er} service (3 classes réparties en 2 salles) : 11h45 - 12h30
 - Nettoyage et dressage des tables : 12h30 - 12h45
 - 2nd service (3 classes réparties en 2 salles) : 12h45-13h30

Aujourd'hui les horaires ont été assez bien respectés (même si les enfants du premier service sont arrivés un peu en retard). L'école commence à 13h30, c'est toujours un peu juste pour que les enfants du second service soient à 13h30 en classe (aujourd'hui ils ont dû arriver à 13h35 et quand nous avons quitté l'école à 13h45 certaines classes étaient encore dans la cour de récréation avec les maîtresses probablement pour que les enfants puissent faire une petite pause dehors avant d'entrer en classe). Mme Bognar nous a dit que certains enseignants s'étaient parfois plaints de cette sortie tardive de la cantine.

Une des solutions serait de proposer davantage de menus à 4 composantes que de menus à 5 composantes. Mais dans l'ensemble les enfants semblent avoir du temps pour manger.

Pour les 2 personnes de la restauration scolaire, le moment le plus tendu est le temps de nettoyage entre les deux services. Elles disposent de 15 minutes (12h30 – 12h45) pour nettoyer les tables et remettre les 70 couverts du second service.

- Organisation du service

Il y a deux entrées au restaurant scolaire : une par salle, ce qui permet de faciliter l'entrée des enfants. En revanche, les accès sont vétustes (escaliers, marches). Un enfant avait aujourd'hui des béquilles, ce n'était pas simple. Impossible d'accueillir un enfant en fauteuil roulant.

Les enfants s'installent comme ils le souhaitent au niveau des tables.

Les plats du 1^{er} service et ceux du 2nd sont bien séparés avant le début du service. Il y a un chariot par service à 2 niveaux (1 niveau par salle). Une assiette « témoin » sous cellophane est présentée pour indiquer aux animateurs le volume à servir (exemple sur la photo : l'entrée et le plat principal).



2 animateurs par salle sont présents pour servir : c'est suffisant, mais ils ne doivent pas traîner (environ 35 enfants/salle). Aujourd'hui un animateur servait les pâtes et le second animateur servait la viande. Parfois les enfants n'avaient pas la viande en même temps que les pâtes. Cette organisation est liée aux conditions sanitaires (covid) ; avant la crise sanitaire les plats étaient posés sur la table et les enfants se servaient eux-mêmes.

Les enfants ont eu de larges quantités, pas de problème particulier noté sur le second service. Beaucoup ont été resservis sur le plat principal. Nous avons même noté que sur le second service les quantités de pâtes servies étaient trop larges. A. Botta a demandé de réduire un peu les quantités à l'une des animatrices.

Nous n'avons donc pas pu comprendre pourquoi certains enfants avaient formulé des plaintes (depuis décembre et de nouveau les semaines passées ; nous avons encore régulièrement ce type de remontées) concernant les quantités proposées lors du second service : clairement aujourd'hui il n'y avait pas de problème et la séparation des plats entre les 2 services avant le début des repas conduit à penser que les choses sont équilibrées.

- Compost

En fin de repas les restes sont déposés par quelques élèves dans le compost. Il y a une évaluation régulière (pesée) des déchets et les mesures qui sont faites seront communiquées lors de la prochaine commission.

Avec les restrictions sanitaires les serviettes en papier sont de retour et a priori pour longtemps. Elles sont cependant mises au compost 2 fois par semaine.

2. Bruit

Nous notons un niveau sonore très élevé en particulier sur l'une des deux salles (salle avec les voûtes).

Nous avons évoqué avec Mme Bognar l'idée d'essayer de trouver des solutions pour améliorer ce point. Dans la mesure où un nouveau restaurant scolaire devrait voir le jour des travaux ne sont pas envisagés par la Mairie.

Mais de notre point de vue l'horizon du nouveau restaurant scolaire semble encore bien loin (2 ou 3 ans ?) et nous pensons qu'il faudrait au moins essayer de mettre en place des solutions peu coûteuses (lino sur le sol ; patins amortisseurs sur les chaises ?).

La vétusté des deux salles est impressionnante, pourquoi n'y a-t-il pas eu de travaux avant ?

Salle 1



Salle 2 avec les voûtes



3. Repas

- Entrée : haricots + maïs
- Plat : Pâtes et bœuf bourguignon
- Fromage blanc
- Pastèque
- Pain

De notre point de vue le repas était vraiment très bon. Le repas est fait maison et la différence est nette par rapport à des repas industriels. 2 petits bémols :

- Fromage blanc un peu trop sucré
- Pastèque pas assez mûre (mais encore tôt dans la saison et la cantinière nous dit que les enfants en ont marre de manger des pommes et des kiwis et qu'elle est obligée d'introduire un peu de variété)

Les enfants ont bien apprécié ce repas ; beaucoup ont été resservis. Certains nous ont dit que ce n'était pas toujours aussi bon. Certains ont même suggéré que le repas était bon parce que nous étions présents ! Plusieurs enfants nous ont parlé des repas végétariens (boulettes) qu'ils n'aimaient pas du tout.

En conclusion, les enfants semblent être bien. Ils ont de l'espace, les deux salles ne sont pas chargées, et le repas est très bon. Les salles du restaurant sont vétustes en décalage par rapport à l'image de notre commune. Il apparaît nécessaire de faire des actions concernant le bruit pendant cette phase de transition (le nouveau restaurant scolaire ne verra le jour que dans plusieurs années). Enfin nous devons approfondir les retours négatifs de certains enfants (manque de nourriture au second service) car nous n'avons pas pu observer aujourd'hui de problème de quantité.