LA VISITE DE CANTINE
DE L'ECOLE PROVIDENCE A
DU 21 AVRIL 2022

Compte-rendu destiné aux parents de l'école Providence A

LA VISITE

La visite de la cantine est représentée, en concertation avec l'AMIPRO, par Sophie Dongois, (élue FCPE Providence A) pour l'ensemble des parents d'élèves. Cette visite a été faite avec l'accord de la Responsable Educative Ville, Mme EL RHAZZAZE, de la Mairie et du Directeur d'école.

Objectif de cette visite : porter un regard bienveillant sur ce temps collectif partagés par les enfants. Comprendre, observer l'accès, l'organisation et le fonctionnement du restaurant scolaire.

Contexte : 156 élèves ce midi mangent à la cantine sur un effectif de 190 élèves, soit 82% de la totalité des élèves.
En moyenne dans l'année, 175 élèves mangent à la cantine. Il y a 2 services (un pour les petites classes, un pour les grandes classes).

Equipe : Mme Naïma El RHAZZAZE, Responsable Educative Ville. 9 animateurs, un par classe (l'UEEA mange également à la cantine de l'école). Personnel de la mairie du 13ème : 2 cuisinières (la chef de cuisine et sa seconde) travaillent à temps plein, de 7h à 15h, et 3 agents polyvalents de restauration travaillent à temps partiel sur Providence A.

LE CHIFFRE

92% Pourcentage d'élèves qui mangent à la cantine (en moyenne sur l'année)

SOMMAIRE

P2-3 — 1er service
- Focus petites classes
- Déroulé
- Constat

P3 — 2ème service
- Focus grandes classes
- Déroulé
- Constat

P4 — Visite de la cuisine
- Equipements
- Traçabilité

P5 — Bon à savoir
- Organisation
- Menus...

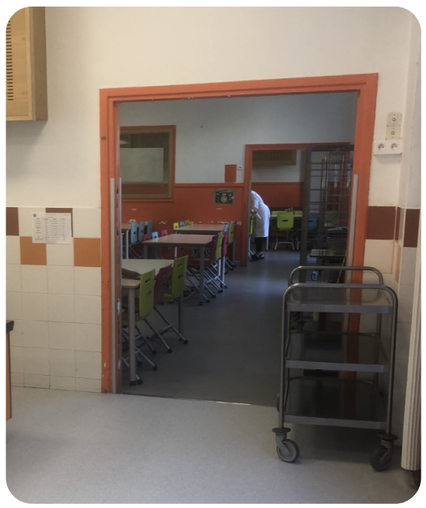
1ER SERVICE

Le premier service concerne les CP, CP/CE1, CE1 et CE2B
Ils mangent de 11h30 à 12h10 (environ).
A mon entrée dans la cantine, je remarque que la cantine est aménagée de manière accueillante.
La propreté des lieux est irréprochable. Le personnel de restauration est souriant et a une tenue impeccable.

L'organisation est précise. Chaque classe a un animateur référent qui fait rentrer les élèves dans la cantine pour réguler les flux. La première classe rentre entre 11h35 et 11h40.

11h40 : début du premier service. Chaque classe rentre une par une, les élèves sont en rang dans la cour, les autres classes attendent que tous les élèves de la classe soient passés au self. Les enfants vont assez vite, ça fonctionne bien !
Les élèves passent au self dans le calme les uns derrière les autres. Ils récupèrent leur plateau, les couverts, un verre, un morceau de pain et une serviette puis prennent le dessert et l'entrée froide. Le plat chaud est servi par le personnel de la cantine (servi par deux cantinières). Un pichet d'eau par table est mis à leur disposition. La quantité déposée dans l'assiette est suffisante.

Aujourd'hui menu végétarien !
Salade de tomates, nuggets et petits pois, yaourt, petits gâteaux en dessert et pain.



La cantine est séparée en 3 salles. La première salle est le self puis une première salle pour manger et une seconde. Les tables sont disposées de manière homogène dans l'espace.

Il y a 11 tables pour la première salle, 12 tables pour la seconde. Ce qui représente à peu près 40 élèves pour chacune des deux salles. Les élèves sont 4 par table. La table est une table de 6, ils sont séparés par deux places vides à côté (soit 2 enfants à gauche l'un en face de l'autre, deux places vides au milieu (l'une en face de l'autre) et deux enfants à droite l'un en face de l'autre.

Cette configuration avait été mise en place pour respecter le protocole sanitaire. Il a été constaté que cette répartition par table marche bien et génère moins de bruits. La disposition est donc restée celle préconisée durant la période accrue de la crise sanitaire.

Chaque élève qui a fini de manger, débarrasse ses couverts dans une bassine et pose son plateau sur les charriots porte-plateaux. Ils sortent ensuite dans la cour (après autorisation de l'animateur référent).

On peut dire qu'aux environs de 12h10, toutes les petites classes ont fini de manger.

Puis les agents de la cantine se lavent les mains, débarrassent et nettoient les tables pour le deuxième service.

Constat : les animateurs surveillent les enfants et sont efficaces. Ils demandent aux enfants de finir leur assiette.
Un enfant s'est retrouvé seul à table, une animatrice lui a conseillé de manger avec d'autres enfants. En moyenne, 2 animatrices pour 40 élèves à surveiller. Service plutôt calme, les élèves se tiennent bien à table. Pour la plupart des enfants, ce sont les petits pois (la moitié voir une grande partie de l'assiette) qui sont restés sur le plateau. Les consignes sanitaires et de sécurité sont respectées (port d'une charlotte pour les cheveux, gants et lavage de mains, chaussures de sécurité). Tous les jours, les agents de restauration ont une nouvelle tenue. Il semble régner une bonne ambiance sur place au sein de l'équipe. Le personnel distingue les enfants en PAI ou ayant un régime spécial.

2ÈME SERVICE

Le deuxième service concerne les CE2A et les CM1 et CM1/CM2 et CM2.

12h20 : le second service commence avec les 3 classes.
Les CM1 sont les premiers à rentrer dans le self. Il n'y a pas d'ordre, cela dépend de l'arrivée des classes. De manière générale, les grands mangent plus.

Constat : il n'y a pas trop de gâchis. Les enfants se tiennent bien à table, et ça n'est pas trop bruyant. A 12h47, certains des premiers élèves rentrés ont fini. A 12h55 tous les enfants ont fini de manger.
Points à noter dans l'ensemble sur les deux services :
- Assez bonne fluidité
- Système de self qui favorise l'autonomie des enfants
- Niveau sonore très acceptable pour les 2 services
- Pas de stress repéré pendant ce moment de convivialité
- Les enfants semblent avoir leurs habitudes et peuvent se placer à table par affinité (sous contrôle des adultes néanmoins), le déroulement du repas est assez fluide.
- Les équipes encadrantes sont engagées et efficaces, elles sont disponibles et à l'écoute des besoins de chacun.
Suggestion : les salles manquent peut-être de décorations (dessins d'enfants etc. ?).

PAROLES D'ENFANTS !

« Je suis contente d'aller à la cantine, je peux manger avec mes copines ! »

« J'aime bien la cantine, des fois je n'aime pas certains légumes, mais ça va »

« La cantine, c'est très bien, sauf que des fois c'est trop bruyant »

« J'aime bien les activités pendant la pause du midi, la bibliothèque, la chasse aux œufs… »

« J'aime bien la cantine, surtout quand il y a des frites ! »

VISITE DE LA CUISINE ET AUTRES EQUIPEMENTS

A deux pas de la cantine (disposé au milieu de la cour en face de la cantine), la responsable et chef de cuisine, Mme FARHAT me conduit à la cuisine où se trouve également la réserve et l'épicerie, le vestiaire du personnel et son bureau.

La cuisine est très propre et bien équipée. Madame FARHAT me montre la sauteuse, la plaque électrique, etc. Des pots témoins (avec un exemplaire du menu du jour) sont conservés en cas de toxi-infection alimentaire collective (+ de 2 ou 3 enfants malades). Il sera alors nécessaire d'effectuer des recherches pour savoir si l'infection vient des aliments du jour (cela sert à protéger le personnel de la Mairie en cas de responsabilité).

Je visite ensuite la réserve. Les fruits et légumes y sont entreposés. Il y a également une chambre froide pour la viande / poisson et un espace réfrigéré pour les produits laitiers.

Puis, dans le vestiaire du personnel, je regarde le planning avec le nom des agents et les actions à mener (plonge, préparation du repas, service à table, mise en place…). Chaque jour le personnel tourne pour diversifier les tâches de chacun afin de les rendre plus agréables. C'est aussi moins usant pour le personnel.

Traçabilité : la responsable fait de l'étiquetage en collant chaque matin les étiquettes de chaque produit du jour, qu'elle tient dans un classeur. Cela permet d'archiver et de garder les dates de péremption des produits pendant une durée de 6 ans et de revenir sur les références de chaque produit en cas de TIAC (toxi-infection alimentaire collective). Il y a également une feuille d'enregistrement et de suivi des températures des produits. En effet, afin d'éviter toute prolifération microbienne, les aliments doivent être maintenus à une certaine température (supérieure à 63°), de la fin de la cuisson jusqu'au service.

MERCI ! Parents, nos enfants sont entre de bonnes mains.
Nous remercions la chef de cuisine ainsi que l'ensemble des agents de restauration qui l'accompagnent, pour leur travail et leur gentillesse. Nous remercions la direction et Madame El RHAZZAZE, ainsi que les animateurs de nous avoir accueilli pour visiter la cantine et en témoigner.

BON A SAVOIR !

Mode d'organisation :

L'école dispose d'une cuisine intégrée à ses locaux. Il n'y a donc pas de liaison froide, tout se fait en liaison chaude (cuisine sur place avec réserve), où les repas sont préparés et servis le jour même. C'est donc de la gestion directe : la Caisse des écoles achète les matières premières et prépare les repas.

Comment ça se passe exactement ?

La restauration scolaire est gérée par la Caisse des écoles qui est une institution publique indépendante de l'école et rattachée à la mairie de l'arrondissement. La Caisse des écoles gère presque tout en interne, du recrutement, des achats de matières premières, à la facturation. En sa qualité d'établissement public, elle lance des marchés publics par lot (plus d'une dizaine de lots pour la viande, les fruits et légumes, les produits laitiers etc.). Une commission des marchés se réunit et choisit les fournisseurs en fonction de différents critères, en privilégiant notamment la qualité et le goût par rapport au prix. Elle achète donc ses produits bruts et les cuisinières préparent elle-même les repas à l'école chaque matin.

Et les menus, par qui sont-ils préparés et choisis ?

Les menus sont préparés par une diététicienne qui travaille à temps plein à la mairie du 13ème. Ces menus seront ensuite validés par la Commission des Menus qui est composée de cuisiniers de la Caisse des écoles et de représentants de parents élus (parents élus au sein du comité de gestion de la Caisse des écoles du 13ème). L'instance se réunit tous les 3 - 4 mois. Des Commissions des Menus dans les écoles volontaires sont également organisées par la mairie pour proposer des menus et apporter des modifications éventuelles. Les enfants ont parfois des idées originales !

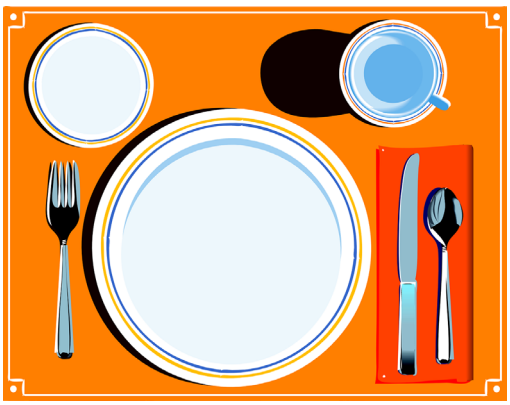
On aime les thèmes !

Tout au long de l'année, des menus à thèmes sont proposés dans les écoles, comme la semaine du goût, un menu du nouvel an chinois ou sur la fête du pain...

Les menus dans vos boîtes mails !

Il est possible de recevoir par mail chaque lundi le menu de la semaine. Il vous suffit d'avoir un compte sur l'espace famille de la Caisse des écoles. Vous pouvez également consulter ce que vos petites têtes blondes vont manger directement via le site de la Caisse des écoles : *Menus - Caisse des écoles Paris 13ème (caissedesecolesparis13.fr)*

Et sinon, rendez-vous devant l'école, vous y retrouverez également les menus de la semaine affichés à l'entrée ! ■



Crédits photos : Sophie Dongois / Pixabay