

VISITE DU RESTAURANT SCOLAIRE ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE PUBLIQUE DE JANVILLE-EN-BEAUCE

COMPTE RENDU

06/12/2024

Ce vendredi 6 décembre nous avons été invités à visiter le restaurant scolaire de JANVILLE-EN-BEAUCE en présence de :

- Mme BERTIN : Référente scolaire secteur sud
- Mme VILLEDIEU : Assistante des référentes scolaire et agent de facturation de la restauration scolaire
- Mme LIONNET : 2ème adjoint au Maire de Janville-en-Beauce
- Mme DORET : Mairesse de Bazoches-les-Hautes
- Mme VARET : Élu référente à la restauration scolaire
- Mme HUTEAU Sophie : Parente d'élève de CM2
- Mr LABBÉ Romain : Parent d'élève de CE1

Nous avons pu observer la manière dont se déroule l'intégralité d'un service et nous avons pu échanger avec les personnes qui s'occupent de l'assiette de nos enfants le midi. Nous avons donc pu poser toutes nos questions à l'équipe qui se charge du déroulement des repas (cantinières et surveillantes) mais aussi à l'équipe de la communauté de commune qui se chargent de l'organisation, de la logistique et de l'administratif. Il n'y avait pas de représentant du prestataire de service « Api Restauration ».

A noter que la visite prévue le 22 novembre a été décalée au vendredi 6 décembre à cause de la neige.

Nous espérons, par ce compte rendu, vous faire partager un peu de notre expérience et mettre en lumière la qualité du travail réalisé, tous les jours, par toutes les équipes, pour que nos enfants puissent déjeuner dans de bonnes conditions.

ORGANISATION

Concernant l'organisation, le service est échelonné : les petits (maternelle et CP) mangent en premier, les autres classes sont appelées dans un ordre différent chaque jour afin que ce ne soit pas toujours les mêmes qui puissent bénéficier du "rab".

La cantine des primaires fonctionne sur le modèle du self-service. Les enfants font la queue, prennent un plateau, leurs couverts et leur verre, et se servent en entrée-fromage-dessert seuls. Ils se font servir le plat chaud par la cantinière. Ils peuvent s'installer comme ils le souhaitent dans la salle, même s'ils restent forcément plus souvent avec leurs camarades de classe. Les tables sont de 6 enfants maximum. Ils sont surveillés lorsqu'ils mangent, mais nous avons observé qu'ils pouvaient discuter et communiquer avec leurs camarades en toute liberté. Ils ne sont pas tenus de se tenir

silencieusement et de ne pas bouger. Le bruit est supportable, même si bien sûr : ça fait un peu de bruit des enfants qui papotent !

Le personnel est disponible et agréable avec les enfants. Le service est fluide, chaque enfant peut prendre le temps qui lui est nécessaire pour manger, Il sort de table quand il a fini. Personne ne le presse.

Le personnel veille à ce que chaque enfant mange quelque chose. Pour les encourager et afin de limiter le gaspillage, ils peuvent recevoir une image s'ils n'ont pas laissé de nourriture dans leur assiette. Par ailleurs, les déchets alimentaires triés et jetés par les enfants font l'objet d'une pesée quotidienne afin de sensibiliser les enfants au gâchis.

MENU

Au menu de ce vendredi 6 décembre :

- Carottes râpées
- Chili sin carne et son riz créole
- Fromage à tartiner
- Gâteaux aux pépites de chocolat et crème anglaise ou clémentine



Le repas était bon, « comme à la maison ». Les carottes râpées étaient assaisonnées comme il faut: ni trop, ni trop peu de vinaigrette. Le plat de résistance était servi chaud. Le gâteau au chocolat était vraiment très bon.

HYGIENE

Nous sommes arrivés en début de service, seuls les maternelles et CP étaient installés.

La salle était propre, les tables, les plateaux, les verres, les couverts, les pichets, tout était bien tenu.

Nous sommes sortis du réfectoire avec les derniers élèves, à part les sols, et un tant soit peu les tables, les élèves respectent globalement la propreté du lieu (mais il est probablement possible de faire mieux.)

CONCLUSION

Il est tout à fait normal d'avoir des à priori concernant cette « machine » qu'est la restauration scolaire, mais nous avons pu constater qu'elle fonctionnait très bien et que tout était mis en place pour que nos enfants puissent déjeuner et se détendre dans de bonnes conditions. C'est, semble-t-il le fruit de plusieurs années d'expériences et de réglages au quotidien. Il est important de noter que les équipes de la communauté de communes visitent très régulièrement les cantines dont elles ont la charge et qu'il semble exister une boucle de communication efficace entre les équipes qui permet à l'ensemble de la chaîne de s'adapter et d'être réactive face aux imprévus.

Nous tenons à remercier toutes les équipes qui ont permis la réalisation de cette visite.

C'était bon, propre, bien organisé et les enfants bien encadré.

Sophie HUTEAU et Romain LABBÉ

Sources :

- <https://www.coeurdebeauce.fr/scolaire-et-jeunesse/restauration-scolaire>
- <https://www.api-restauration.com>