

**Compte rendu de l'enquête réalisée par la commission restauration de l'APEL**  
**Décembre 2009**

**La commission « restauration » est composée (pour partie) de 4 personnes de l'APEL, qui ont pour mission d'observer ce qui se passe durant les heures dévolues aux repas, au sein de la cantine ainsi que dans l'organisation et les temps de récréation qui ont lieu pendant ce temps de midi.**

**Notre travail s'est concrétisé par une première enquête, au mois de Décembre, à la cantine, qui nous a permis de voir comment se passe ce moment important de la journée de nos enfants, et de nous faire une idée non seulement de ce qu'ils mangent mais aussi de l'ambiance qui règne dans ce lieu et de l'organisation mise en place. Le compte rendu que vous pouvez lire ci-dessous n'est qu'une partie de celui que nous avons donné à tous les membres de cette commission et qui a donné lieu à de nombreuses réflexions et suggestions. Reproduire ce document dans son intégralité nous a semblé fastidieux, vous trouverez donc un compte rendu quelque peu édulcoré, mais tout de même significatif ! Pour les parents qui le souhaiteraient, nous pouvons vous faire parvenir le document complet.**

Voici donc notre réflexion après 2 heures de présence à la cantine :

A notre arrivée vers 11h30, tout est prêt pour recevoir les premiers élèves. La cantine est impeccable, les buffets de desserts et d'entrées sont remplis de mets variés en quantité, le stand des plats chauds est également fin prêt.

Le buffet d'entrées propose : oeufs mayonnaise, ½ pamplemousse, coleslaw, salade haricots verts/pommes de terre, salade verte, macédoine, radis, concombre, carottes rapées, pâté, roulé jambon/céleri rémoulade, tomates tranchées.

Le buffet de desserts et fromages comprend : des fruits (clémentines, oranges, poires, kiwis, raisin, pommes), salade de fruits, fromage blanc, île flottante, poire cuite+ crème anglaise, tartelettes variées aux fruits rouges (cerises, framboises, mûres), des laitages en quantité (yaourt nature sucré, yaourt aux fruits, yaourts aromatisés, flamby, ...), 4 sortes de fromage.

En plat chaud, les élèves peuvent opter pour des pâtes bolognaise ou du rôti de porc et/ou du gratin de courgettes. 2 sauces sont également proposées (tomate, poivre).

A 13h15, les buffets sont moins garnis mais offrent tous le même choix qu'initialement à deux différences près (île flottante remplacé par un entremet, une entrée supplémentaire : salade piémontaise)

A cette même heure, la salle de repas présente une propreté tout à fait acceptable, quelques couverts sont restés sur le sol autour des buffets (probablement tombés des plateaux et non ramassés).

La zone de desserte des plateaux est en revanche assez sale, notamment sur le sol où différents détritrus sont répandus. Ceci nous paraît directement relever d'un manque de savoir vivre des élèves, qui ne font pas suffisamment attention en débarrassant leurs plateaux. De même, nous avons observé des spaghettis dans les carafes, des jetés de boulettes de pain , ...

Bien que les enfants dans leur ensemble ne se plaignent pas du manque de temps, pour notre part nous estimons que le temps à table pour déjeuner, spécialement pour les élèves du

primaire, est insuffisant. Nous avons observé notamment plusieurs élèves qui ont déjeuné en 15 min.

Le pain et les couverts sont placés un peu haut pour les plus jeunes, qui doivent se hausser sur la pointe des pieds, voire directement monter sur le chariot.

### **Enquête auprès des maternelles**

Les maternelles n'étant pas à même de répondre au questionnaire, nous sommes allées observer et questionner leurs encadrants dans la salle de réfectoire qui leur est dédiée.

La salle et l'ameublement sont adaptés à l'accueil des petits. Il en va de même pour les plats proposés dans leur ensemble, cependant nous avons noté que certains aliments ne sont pas proposés dans une présentation adaptée. Par exemple : des pommes qui ne sont ni pelées ni coupées, à charge du personnel accompagnant d'éplucher et de couper les 50 pommes ! Le même problème se pose avec certaines viandes...

### **CONCLUSIONS**

La qualité et le choix des mets sont tout à fait satisfaisants. Le personnel Scolarest apparaît comme motivé et agréable avec les enfants même si à la période de pointe, les enfants sont incités à faire vite et sont un peu pressés par les encadrants et le personnel.

La surveillance et l'encadrement des élèves constituent le point le plus susceptible d'être amélioré, de notre point de vue. Les surveillants font l'objet de remarques critiques de la part des élèves, notamment en primaire, mais nous nous interrogeons sur leur nombre : est-il suffisant ?

Comment éplucher 50 pommes en 15 minutes à 3 ? Comment surveiller une grande salle de cantine à 2 quand on est en plus garant du respect des horaires d'un groupe conséquent d'enfants ? Comment encadrer seul la file d'attente de l'ensemble des primaires ?

A la suite de ce constat, nous avons posé beaucoup de questions et fait autant de suggestions à la réunion suivante ; nous avons été écoutées, nous reviendrons bientôt sur le terrain pour constater les changements !