



COMPTE-RENDU VISITE CANTINE

Le mardi 15 janvier dernier à eu lieu une rencontre entre les élus en charges des familles, de l'éducation, directeurs des services techniques, de la restauration centrale, les directrices de l'ALAE élémentaire et maternelle d'une part et de 2 représentantes du bureau des parents d'élèves d'autre part.

Ceci afin de se concerter, d'apporter des éclaircissements et éventuellement des points d'amélioration en ce qui concerne la cantine et l'accueil périscolaire.

Cet échange s'est tenu au sein de la cantine, autour d'un repas identique à celui servi aux enfants, nous donnant ainsi l'occasion de juger de la qualité des repas.

Différents points ont été abordés :

1) Le bruit

Il est plus présent au second service, compte tenu aussi de l'âge des enfants à celui-ci (CE2-CM). Malheureusement il sera dans ce contexte assez difficile d'y remédier, sachant qu'en plus le moment du repas reste pour les enfants une pause plaisir et un exutoire après être restés concentrés toute la matinée en classe.

2) L'autonomie lors des services

Il a été vu en réunion d'équipe (directrice /animateurs) que les enfants, uniquement au 1er service, se feraient servir et aider si besoin.

Force est de constater qu'à notre venue, les élèves ont été servis aux 2 services...

Petit constat : Il serait important de surveiller les quantités que mangent les enfants (surtout les petits) car beaucoup d'assiettes repartent à la poubelle pleines.

Il nous semble important d'éduquer les élèves au respect des autres et au non gaspillage en les incitant à se servir des quantités raisonnables, quitte à en reprendre par la suite, permettant ainsi à tous les enfants d'une même table de manger à leur convenance.

3) Les animateurs

Il nous a été remonté des écarts de langage et des manquements de la part de certains animateurs.

D'ores et déjà, la directrice de l'ALAE a déjà identifié une personne et un rappel à l'ordre à déjà été fait.

De manière unanime, les élus et directeurs optent pour la tolérance zéro face à de tels comportements et des contrats pourraient être interrompus et non renouvelés si de tels faits étaient avérés. Ils ont été insistants sur l'importance du bien être et de la sécurité de nos enfants à leurs yeux.

4) Traçabilité

Tous les plats, avant d'être servis, doivent respecter les règles en vigueur. De ce fait les températures

doivent également être prises.

Un cas de brûlure à la cantine nous ayant été signalé, nous avons insisté pour que réellement les températures soient prises et qu'une traçabilité soit effective.

Les directeurs du service technique et de la restauration mettent tout en œuvre pour que soit servi aux élèves des produits de qualité.

Priorité est donnée aux produits frais, de saison, bio et provenant de circuits courts autant que peut se faire.

En ce qui concerne les goûters, sauf cas particuliers, ils ne sont pas autorisés hormis à la garderie, après 16h15 ceci dans l'intérêt des enfants.

De même la restauration centrale met tout en œuvre pour satisfaire aux besoins des enfants. De ce fait, un menu sans viande existe pour les enfants ne pouvant pas en manger, et une attention particulière est portée aux allergies alimentaires. Cependant, compte tenu des coûts de production, de la charge de travail et de la complexité à tout gérer, il ne peut exister une multitude de menus, répondant aux besoins particuliers de chaque élève et de leurs familles. Il incombe donc aux parents de veiller à vérifier les menus proposés et si cela ne correspondait pas à leurs attentes ou aux besoins de leurs enfants, de prévoir un repas dans ce cas.

Cette rencontre reste positive et nous a révélé des interlocuteurs à l'écoute et objectifs quant à nos remarques et interrogations. Puisse cette dynamique perdurer, pour le bien de nos enfants.