

11/10/2018



FCPE
BEAUCHAMP

VISITE DE LA CANTINE DES ECOLES PRIMAIRES DE LA COMMUNE DE BEAUCHAMP

Les associations des parents d'élèves de Beauchamp ont répondu présent pour déjeuner à la cantine suite à l'invitation lancée par la mairie de Beauchamp.

La FCPE, Nadia et Aurore, et La BEE, Céline et Nathalie, ont donc glissé leurs serviettes de tables dans leurs sacs à mains et se sont retrouvées devant l'école primaire Paul Bert à 11h15.

Nous avons été accueillies devant l'école primaire Paul Bert par M. Patrick Planche, maire adjoint, et par Mme Anne-Aurélie Taisne, responsable des affaires de la vie scolaire.

De 11h15 à 13h30, nous avons assisté à l'intégralité du processus de restauration des élèves dans une totale liberté de mouvements et de dialogue.

Pour faciliter la compréhension de la visite et du déroulement des repas, nous allons regrouper les deux heures sous les thèmes suivants :

- 1) La disposition des lieux
- 2) Les cuisines
- 3) Le déjeuner
- 4) Les activités et la surveillance des élèves
- 5) La circulation des enfants demi-pensionnaires scolarisés à l'école Pasteur
- 6) Bilan, critiques et propositions suite à notre réunion FCPE du 8 novembre 2018

1) La disposition des lieux

Nous sommes entrées par la petite cour qui reçoit les enfants demi-pensionnaires de l'école Pasteur et sommes passées devant le lieu de pointage et les lavabos où ils se lavent les mains avant d'aller prendre leur plateau. Les élèves de l'école Paul Bert rentrent et sortent par une seconde entrée, donnant directement dans l'enceinte de leur cour de récréation. Chaque entrée donne sur une salle de réfectoire spécifique. Les enfants des deux écoles ne sont donc jamais mélangés. Pour le service du personnel de cantine, les deux salles sont ouvertes l'une sur l'autre mais les enfants ne sont pas autorisés à circuler entre les deux salles.

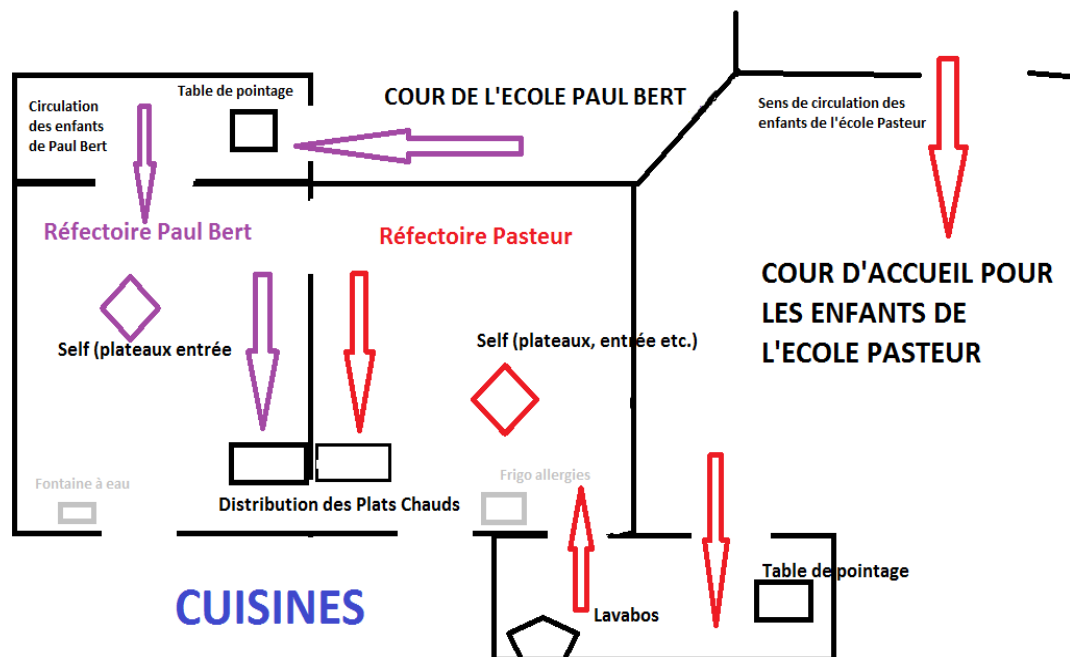


Schéma non-détaillé de la cantine afin de vous donner une vue d'ensemble

Les deux réfectoires sont approximativement de la même taille, capacité d'accueil d'environ quarante places pour chaque réfectoire, lumineux et équipés de la même façon comme suit.

Proche de l'arrivée des élèves, en position centrale, le self où chaque enfant prend plateau, verre, couverts, serviettes en papier, pains individuels. L'entrée, le fromage et le dessert sont également mis à disposition à cet endroit sur des grilles réfrigérées.

Les brocs à eau sont déjà sur les tables et les enfants peuvent les remplir à une fontaine.

Le plat principal est servi par le personnel de cantine dans un espace spécialement dédié. Deux personnes par réfectoire y sont mobilisées (donc quatre en totalité) et remplissent les assiettes au moment où les enfants viennent se faire servir. Les assiettes ne sont pas préparées à l'avance mais servies pour chaque enfant. Cette place de distribution spécifique est très proche de l'entrée des cuisines, ce qui rend quasiment nul les risques de croiser des élèves avec de grands plats très chauds sortant du four lorsque l'on renouvelle les plats.

2) Les Cuisines

Voici la préparation des repas des enfants de Beauchamp en quelques chiffres :

- 750 repas/jours (en moyenne)
- 2 chambres froides dont le couloir donne sur l'aire de livraison de l'école afin de préserver la chaîne du froid au maximum par la rapidité d'accès
- 2 réserves distinctes (nourriture et produits d'entretien)
- 5 frigos immenses
- 2 fours pouvant contenir 20 grands plats
- 2 plonges séparées (une usuelle et une technique)
- 1 grand appareil de refroidissement des plats cuisinés sur place (qui ramène la température d'un plat à 20°C en moins de deux heures, nécessaire à la non-prolifération des bactéries)
- 1 salle de préparation maintenue à 13° toute l'année (température empêchant la prolifération des bactéries) pour découper viandes, fruits, légumes et poissons
- Un maintien-au-chaud transportable que l'on branche dans le camion qui livre les plats aux écoles maternelles

Le chef, en personne, monsieur Pointud, nous a fait visiter ses cuisines. Cela fait 22 ans qu'il travaille pour la restauration scolaire à Beauchamp et nous avons eu la sensation qu'il adorait son métier.



M. Pointud et nous dans ses cuisines

Aux cuisines, l'hygiène est irréprochable. Nous avons vu le libellé de l'inspection sanitaire qui avait effectué une inspection surprise durant le mois de septembre 2018.

Les livraisons se font par une entrée particulière proche des frigos et les poubelles ont un second parcours spécifique empêchant tout risque de contamination. Lorsque nous sommes venues ; le sol était parfaitement propre.

L'intégralité des repas est préparée par l'équipe de la cantine ! La viande, le poisson, les légumes et les fruits sont nettoyés, découpés et préparés sur place dans une pièce climatisée à 13°C toute l'année, température empêchant la prolifération des bactéries. Les aliments sont cuisinés sur place et s'ils peuvent parfois être préparés à l'avance, ils le sont par le chef et son équipe la veille pour le lendemain midi. Donc, nos enfants mangent des produits frais et réellement accommodés dans les cuisines de la cantine. Mme Anne-Aurélié Taisne nous précise que **deux des produits consommés à chaque repas par les enfants sont bios**. Les produits bios concernés varient selon les repas proposés, par exemple : un midi le yaourt et le fromage sont bios, le lendemain ce sont les fruits et les légumes etc.

3) Le déjeuner :

Le repas du midi se déroule en trois services de trente minutes chacun. La répartition des élèves est propre au fonctionnement de chaque école.

Après le pointage, les enfants se lavent les mains et prennent eux-mêmes leur plateau sur lequel ils déposent : verre, assiette, couverts, serviette en papier et petit pain individuel puis se servent en entrée, fromage et dessert en complète autonomie. Le jour où nous étions présentes, nous n'avons remarqué aucun incident lié à cette étape.

Puis les enfants s'installent à table où ils le souhaitent au sein de leur section de réfectoire. Nous n'avons pas non plus constaté d'incidents à cette étape. Ils peuvent consommer leur entrée tranquillement assis et ensuite ils se lèvent et vont, avec leur assiette, chercher le plat principal au poste de distribution de leur réfectoire prévu à cet effet. Chaque enfant contrôle ainsi ce que l'on met dans son assiette : avec ou sans sauce, un peu plus d'accompagnement ou non etc.

Ils reviennent donc à leur place assise avec leur assiette servie dans les mains. Nous n'avons pas, là non plus, constaté d'incidents. Nous avons même été surprises par la fluidité du service et le respect par les élèves de leur sens de circulation (voir schéma).

Les enfants ont 30 minutes pour déjeuner. Cela leur laisse donc largement le temps de tout faire sans se presser. A table, en moyenne, ils restent assis 20-25 minutes et peuvent vraiment profiter de ce temps de repas avec les copains et les copines. Contrairement à nos idées préconçues, les réfectoires n'étaient pas emplis par les cris et les hurlements d'enfants affamés mais tout s'est déroulé dans un certain calme. Si c'est ainsi à chaque repas, c'est donc un vrai moment de détente pour les enfants.

Le personnel encadrant de l'école Pasteur a déjeuné assis à table avec les élèves. Ce fut plus aléatoirement le cas pour ceux de l'école Paul Bert. Mme Anne-Aurélié Taisne nous a expliqué que c'était une volonté de la mairie que les animateurs mangent, assis à table, avec les enfants.

A la fin de leur temps de repas, les enfants déposent leur plateau sur un chariot prévu à cet effet que le personnel de cantine pousse jusqu'à la plonge.

Menu du 11 octobre 2018

Carottes râpées et surimi
Rostbeef et pâtes avec sauce
Fromage
Chocolat liégeois

Ce fut bon et nous n'avions plus faim en quittant la table. La qualité de la restauration scolaire de Beauchamp est évidente. Bien sûr, des enfants peuvent rentrer à la maison en disant qu'ils n'ont pas aimé ce qu'ils ont mangé à la cantine. C'est normal ! Personne n'aime tous les aliments et un épice ajouté dans une sauce peut perturber les habitudes alimentaires d'un enfant mais cela ne signifie pas pour autant que la qualité de l'alimentation de la cantine est à mettre en cause.

Nous souhaitons sincèrement vous rassurer sur ce point : les enfants des écoles primaires et maternelles de Beauchamp **NE** sont **PAS** victimes de « malbouffe » à la cantine.

Remarques :

a) Les allergies alimentaires

Le frigo pour les repas des enfants ayant des allergies alimentaires se situe à gauche de l'entrée du réfectoire de l'école Pasteur. C'est le seul. Les enfants de l'école Paul Bert en ayant besoin vont également s'y servir eux-mêmes. *[Le réfectoire est scindé en deux, se reporter au schéma pour mieux visualiser la disposition des lieux.]* Les enfants ayant des allergies alimentaires ont à leur disposition un four micro-ondes qui leur est spécifiquement réservé. Peu d'enfants sont concernés, cinq au total sur les deux écoles primaires, d'où la présence d'un seul frigo et un seul four micro-ondes pour les deux écoles.

b) Les maternelles

Les trois maternelles de Beauchamp sont livrées par un camion de la mairie dans lequel un grand appareil est branché afin de maintenir les plats au chaud. **Les enfants des écoles maternelles mangent donc exactement la même chose que les enfants des écoles primaires.** Les plats sont préparés de la même façon, au même endroit, par la même équipe de restauration scolaire avec les mêmes produits et dans le même respect de l'hygiène. Les maternelles sont équipées d'un coin-cuisine permettant de réceptionner les plats.

Le service est assuré par deux ATSEM de chaque école et deux agents de service supplémentaires par école spécialement affectés par la mairie afin d'aider les enfants.

Une invitation à visiter les lieux de restauration au sein des écoles maternelles a été relancée par les associations de parents d'élèves. Et c'est une proposition que nous espérons voir aboutir rapidement.

Donc : affaire à suivre !

4) Les activités et la surveillance des élèves

Chaque école primaire propose des ateliers d'activités aux élèves durant la pause déjeuner.

Ceux-ci sont encadrés par les animateurs qui décident également de la thématique de l'atelier qu'ils animent : danse, zumba, lecture, football etc. Ces ateliers sont ouverts à tous les élèves quelle que soit leur classe. Un élève souhaitant participer à un atelier doit s'y inscrire de lui-même, en autonomie.

Les ateliers sont généralement récurrents tout au long de la semaine et tout au long de l'année scolaire. Cette continuité assure une progression aux élèves au sein de l'atelier tout en offrant la possibilité de changer d'activité si l'enfant le souhaite. L'absence d'obligation n'est pas un frein à la fréquentation des ateliers par les enfants. Nous avons pu le constater ce jour-là. L'atelier zumba accueillait une dizaine d'élèves, des enfants lisaient un peu partout dans le fond de la cour de l'école Paul Bert, les ateliers football et danse de l'école Pasteur rencontrent un franc succès auprès des enfants etc.

Onze animateurs, en totalité sur les deux écoles, encadrent les enfants lors de la pause-déjeuner. Ils sont là pour animer les ateliers mais également pour les surveiller dans l'enceinte du réfectoire. Nous avons discuté avec des animateurs qui semblaient satisfaits de leurs conditions de travail concernant leur nombre. D'après eux, ils sont en nombre suffisant pour s'occuper des enfants et répondre correctement à leurs besoins.

En tant que parents, nous supposons que l'encadrement de nos enfants n'est jamais suffisant et qu'il est toujours possible de faire mieux ou plus. Cela est vrai. Mais M. Planche nous a expliqué les difficultés que rencontre la mairie pour trouver du personnel encadrant lors de la pause-déjeuner. En effet, les animateurs signent un contrat qui ne couvre que le temps de la restauration scolaire. Ils travaillent donc deux heures par jour, quatre jours par semaine, vacances scolaires non-inclues, bien évidemment. La rémunération se faisant classiquement à la hauteur du temps de travail, cela rend ces postes peu attractifs...



Nadia (FCPE) et Nathalie (BEE)
très concentrées !

5) La circulation des enfants demi-pensionnaires scolarisés à l'école Pasteur

Nous concernant, c'était l'un des points essentiels à observer. Le fait que les enfants de l'école Pasteur doivent sortir de leur école, traverser deux rues pour se rendre dans une petite cour leur permettant d'accéder à la cantine nous apparaissait comme le point le plus négatif de l'organisation de la restauration scolaire beauchampoise. Nous avons donc demandé à suivre un groupe d'élèves sur le trajet entre les deux écoles. Un animateur de chaque côté du passage piéton encadre la traversée en bloquant les voitures dans les deux sens de circulation et un troisième animateur met en rang ceux qui ont traversés. Cet encadrement nous a très franchement rassurées. Mais... les enfants ne sont pas comptés. Les animateurs ne vérifient pas qu'ils ont bien le bon nombre d'enfants entre le départ de la cantine et l'arrivée à l'école Pasteur. Nous aimerions travailler sur ce point avec les équipes encadrant les enfants.

6) Bilan, critiques et propositions suite à notre réunion FCPE du 8 novembre 2018

Concernant notre visite, le bilan global est très positif. Les cuisines sont impeccables, la nourriture travaillée sur place avec deux produits bios par repas, les réfectoires sont plutôt spacieux et les équipements des cuisines modernes et aux normes. La qualité des repas est indéniable même si, encore une fois, les enfants n'apprécient pas systématiquement tout ce qui leur est proposé, mais servir des frites à chaque repas, est-ce vraiment la bonne solution ?

Pour information, des **commissions menus**, c'est-à-dire des réunions concernant le choix des menus réalisés après par la cantine se tiennent tous les deux mois. Elles se font en collaboration avec une diététicienne. Les associations de parents d'élèves participent à ces commissions qui planifient les menus des écoles. Si vous, parents, souhaitez faire des propositions, n'hésitez pas à nous faire parvenir vos suggestions : nous les relayerons.

Nous avons posé la question concernant l'absence de halal et/ou de casher à la cantine.

Mme Taisne nous a répondu qu'une école laïque ne peut subventionner une religion. Car, pour que la viande soit halal ou casher (la problématique est la même concernant la religion musulmane et la religion juive), l'officiant qui tue la bête selon le rituel conforme au protocole religieux reçoit une somme forfaitaire pour chaque animal. Ce qui signifie que, dans le prix payé pour la viande, la somme allouée à l'officiant est incluse. Et une école laïque ne peut de quelque façon que ce soit, même indirectement, payer pour un service religieux.

Nos critiques et nos propositions sont les suivantes :

- La cour d'accueil, où les demi-pensionnaires de l'école Pasteur arrivent avant d'entrer dans la cantine de l'école Paul Bert et après leur repas, est vétuste et son portail, très lourd, même s'il se ferme automatiquement, on ne peut l'ouvrir sans la clé adéquate (ce qui est une très bonne chose afin d'éviter toute sortie intempestive !) nous pose problème. La lourdeur du portail oblige la personne qui l'ouvre à le pousser fortement sur ses rails le long du muret et de la grille rehaussant le muret. Si des enfants passent leur bras par-dessus le muret au travers des barreaux de la grille à ce moment-là, cela pourrait leur choquer très violemment le poignet.
Nous souhaiterions donc qu'une gaine en caoutchouc épais soit posée sur l'arrière du portail afin de limiter les risques pour les enfants imprudents, impatientes ou tête en l'air.
- Nous souhaiterions mieux connaître le travail des animateurs au sein des écoles afin de mieux appréhender leurs difficultés et améliorer, grâce à eux, le bien-être des enfants.
- Si la visite a été très enrichissante pour comprendre le fonctionnement des écoles primaires, nous sommes restées sur notre faim concernant les écoles maternelles et nous souhaitons vivement et rapidement caler notre dent creuse concernant le sujet.
- Concernant le collège Montesquieu, les choses sont encore différentes car ce n'est pas la commune qui est chargée de la cantine mais le conseil régional et départemental. Mais nous cherchons comment intervenir auprès des organismes responsables. Toutes les idées sont les bienvenues !



M. Pointud répondant à nos questions. Merci chef!