



Notre dossier central : FOCUS SUR NOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

C'est un moment important pour tous nos enfants qui prennent leurs repas au restaurant scolaire, pendant l'école ou les loisirs du mercredi et les congés. Plus de 40 000 repas sont servis par an, avec environ 300 chaque jour d'école.

Mais comment cela se passe-t-il ?

Il y a les locaux, l'équipe, les menus et la préparation des repas, les trajets et bien sûr le déroulement des repas.



LES LOCAUX ET L'ÉQUIPE

Le nouveau bâtiment a été mis à disposition à l'été 2019. La salle de restauration (415 m²) est exposée au sud, très lumineuse. Un soin particulier a été apporté pour diminuer le bruit : moquette (lavable) au sol et plafond adapté pour l'amortissement. Une cuisine au top a été installée pour la préparation des repas, avec une zone équipée pour la plonge, une légumerie, des chambres froides...



3 sanitaires (Garçons, Filles, et Petits). Différentes équipes de restauration collective viennent assez régulièrement la visiter pour leurs projets de construction.

L'ensemble du fonctionnement est assuré par une équipe de 18 personnes coordonnées par Yvonnick Souchet. C'est Florence Méhat à la mairie qui gère les questions liées au Portail Famille avec des inscriptions « à la carte » mises en place à la rentrée 2020 pour concilier souplesse pour les familles avec une gestion des repas optimisée (prévision du nombre de couverts chaque jour).





MENUS ET PRÉPARATION DES REPAS

C'est à partir du Plan Alimentaire en Restauration Collective qu'Yvonnick construit les menus pour respecter la diversité et la quantité des produits (protéines, légumes verts, féculents, laitages, fruits...). Les menus sont programmés sur des périodes de 5 semaines, et affichés chaque semaine sur le site internet communal. Ils sont toujours composés de 5 plats. A Allaire, nous sommes en avance sur les règles que la loi EGALIM demandera à partir du 1^{er} Janvier 2022 (50% d'aliments de qualité et durables dont 20% de Bio, 1 repas végétarien par semaine, limitation du gaspillage...). Grâce à l'attention d'Yvonnick, sur les conseils de commissions mises en place par Redon Agglo dont Plaisir à la Cantine, nous sommes entre 40 et 50% de Bio, et le repas végétarien hebdomadaire est en place à la satisfaction des enfants. Le retour de déchets dans les assiettes est actuellement en moyenne de 55gr/enfant alors que la moyenne nationale est de 70gr). Sur tous ces points, les efforts continuent.

Sur la base du nombre de repas inscrits (d'où l'importance de la réactivité des familles en cas de modifications), les commandes sont réalisées chaque semaine, avec des livraisons journalières en fonction des consommations, et les repas en nombre précis sont lancés à partir de 7h chaque matin. Cinq agents s'occupent des repas et de la salle. Pour les enfants signalés intolérants à certains aliments, une étiquette permet de les repérer. Différentes préparations sont nécessaires selon les cas, comme par exemple un début d'épluchage des clémentines pour les maternelles.

Les autres agents arrivent un peu avant midi pour l'accompagnement des enfants depuis les écoles puis le service des repas.



LES TRAJETS

Actuellement, les trajets et le temps du repas doivent respecter les procédures sanitaires, ce qui modifie sensiblement la vie : masques pour les enfants de plus de 6 ans, respect des groupes classes, désinfection des mains, des tables, des chaises.

Les transferts se sont adaptés. Les enfants sont pris à la grille des écoles, par groupes classes identifiés par des pancartes portées par des enfants. Ils sont conduits à pied jusqu'à la porte du Hall d'entrée de la salle (environ 400 m depuis l'école Sainte Anne, et 200 m depuis l'école Eugène et Maria Renaudeau).

Par temps de pluie, des ponchos sont prêtés par les accompagnatrices aux enfants insuffisamment protégés.

Il faut bien sûr prendre toutes les précautions, comme pour traverser les rues. Les photos montrent différents instants de trajet, par beau temps ou pluie, à l'aller ou au retour.



ARRIVÉE ET POINTAGE

À l'arrivée, chaque groupe classe entre dans le hall l'un après l'autre, la désinfection des mains est réalisée par un peu de gel hydro alcoolique. Quelques enfants peuvent passer aux sanitaires. Ils sont ensuite appelés pour vérifier leur inscription. Les ponchos utilisés sont mis à sécher.



LE REPAS

Dans la salle, les petits de maternelles sont séparés des primaires par un grand rideau isophonique, et de chaque côté, comme les écoles arrivent successivement, les zones sont séparées. A l'entrée dans la salle, les groupes sont guidés vers les tables prévues pour eux, et les enfants s'installent. Les entrées sont déjà placées dans les assiettes. Pour le plat principal, il est servi à la table par les agents pour les petits, et pour les plus grands, Yvonnick sert les assiettes à partir d'une roulante. Il arrive que des besoins pressants doivent être soulagés pour les petits qui n'ont pas tous pris leurs précautions. Avant le départ, les grands apportent leur plateau les uns après les autres au guichet de la plonge. Les petits, eux, ne débarrassent pas. Le regroupement pour le départ peut alors s'organiser. La durée de la phase de repas est calée entre 30 et 40 minutes, en moyenne à 35 minutes. La question du bruit reste un problème. Il reste en effet important pendant la période de 20 minutes où tous les enfants sont simultanément à table.



PEUT-ON MIEUX FAIRE ?

Évidemment oui. Il faut le vivre pour bien s'imprégner de l'enchaînement de cette période de 1h30, si importante pour la journée des écoliers. Il y a bien sûr parfois des couacs, de l'énerverment, des disputes entre enfants, mais **bravo à l'équipe**. Elle est au maximum à l'écoute, et chaque jour renouvelle son challenge et améliore la vie de tous par des progrès continus.