

LA CANTINE À MARIE MARVINGT



Visite de notre équipe

vendredi 18 décembre 2009

L'équipe FCPE Marie Marvingt s'est jointe aux enfants vendredi 18 décembre 2009 afin de partager le déjeuner avec eux et de voir comment se déroule *le temps de la cantine*, « [service municipal facultatif](#) », dans notre maternelle.

Vous pourrez accéder aux liens (termes soulignés et mis entre parenthèses dans le document) en consultant ce compte rendu sur www.fcpeemm.org.

LE PERSONNEL DE LA CANTINE

L'équipe d'encadrement du déjeuner est aujourd'hui complète à Marie Marvingt, ce qui n'était pas le cas en début d'année scolaire. L'équipe en charge des enfants durant le temps de la cantine comprend quatre catégories de personnel :

LES ATSEM :

Les Agents Spécialisés des Écoles Maternelles ([Atsem](#)) sont titulaires d'un concours national et **recrutés par la mairie**. Ils interviennent dans les classes aux côtés des enseignants ainsi qu'au moment de la cantine.

Les cinq ATSEM de notre établissement sont donc de service durant du repas de midi.

LES « INTERVENANTS » POUR LE TEMPS DE LA CANTINE :

Ils sont **recrutés par la mairie** afin d'assurer l'accueil des enfants de maternelle (ou d'élémentaire) pendant la pause déjeuner. Ils doivent être titulaires du [BAFA](#) et/ou avoir eu une expérience significative auprès des enfants. Leur recrutement et leur fidélisation sont **difficiles** en raison du contrat précaire qui leur est proposé et du salaire versé (18,63 € brut la vacation + repas).

Ils sont 5 à Marie Marvingt.

LES ANIMATEURS DU CLAVIM :

Ce sont des **saliés de la mairie** qui assurent l'accueil du matin, la surveillance de la cantine et l'accueil du soir.

LES AGENTS D'OFFICE :

Ce sont des **saliés de la mairie** qui ont en charge la préparation des entrées, desserts et de la réchauffe des plats livrés par la société [Avenance](#).

La responsable d'office est aidée par 2 assistantes.

COMMENTAIRES FCPE :

Des parents avaient signalés des attitudes et mesures autoritaires pour obtenir le silence dans les réfectoires en début d'année scolaire. La FCPE avait évoqué cette question durant le Conseil d'école en octobre 2009. Il nous a été expliqué que le manque de personnel avait généré une certaine tension aujourd'hui tout à fait dépassée ([voir ici p.4](#)). Nous avons effectivement trouvé l'ambiance plutôt détendue.

Par contre, nous trouvons regrettable que **le temps de la cantine ne soit pas aussi un temps de « pédagogie » nutritionnelle et/ou de sensibilisation aux questions environnementales** (déchets, saisonnalité des fruits et légumes, équilibre alimentaire...). Une composante bio par semaine est proposée aux enfants depuis septembre 2009 sans aucun accompagnement pédagogique (agriculture et environnement, pesticides...), ce qui réduit considérablement l'intérêt de l'opération.

L'espace-temps cantine est donc réduit à **un simple moment de restauration** par défaut d'engagement des pouvoirs publics sur cet aspect de l'alimentation.

L'ORGANISATION DU TEMPS DE MIDI

Les enseignants ne sont pas en charge du temps de la cantine à Marie Marvingt. Comme nous l'avons exposé plus haut, c'est le personnel recruté par la mairie qui assure cette « parenthèse » entre les temps pédagogiques du matin et de l'après-midi.

L'ACCUEIL :

Les enfants sont pris en charge dans les classes par les ATSEM, les animateurs et les intervenants entre 11H50 et 12H.

Ils sont **accompagnés aux toilettes** avant d'entrer dans le réfectoire. Nous avons pu constater qu'il n'y a toujours pas de savon au dessus des lavabos et les sèche-mains ne sont toujours pas installés ([voir ici p.9](#))...

LE RÉFECTOIRE :

Les enfants sont répartis dans **2 réfectoires** :

- le réfectoire du bas pour les élèves de Petite Section.
- le réfectoire du haut pour les élèves de Moyenne et Grande Sections séparés par niveau dans 2 salles mitoyennes.

Les enfants sont installés avec un adulte à **une table de 8 places**. Elles sont séparées par une cloison d'une hauteur d'1m50 environ.

Les Petite Section ont un **bavoir jetable en plastique** autour du cou ; les deux autres sections **une serviette en papier**.

Les Moyenne et Grande Sections prennent un plateau qu'ils posent devant eux alors que les Petite Section ont leur assiette déjà placée sur la table.

Les couverts sont placés en libre-service à chaque table.

COMPOSITION DU REPAS À 4 COMPOSANTES DU VENDREDI 18/12/2009 :

- un morceau de pain (baguette blanche ordinaire)
- saumon sauce oseille
- épinard béchamel (possibilité de se resservir)
- yaourt nature + sachet de sucre
- poires au sirop + amandes effilées
- eau en carafe

VERS L'AUTONOMIE DES ENFANTS :

Les élèves de Petite Section sont encore servis à table. Mais ils seront bientôt invités à aller se servir en dessert. Valéry Jarry nous précise que lors du goûter, les élèves de PS se servent eux-mêmes.

Les Moyenne et Grande Sections peuvent aller se resservir seuls en légumes s'ils le souhaitent et vont chercher leur yaourt et dessert.

UNE CANTINE EN « LIAISON FROIDE » À MARIE MARVINGT :

Notre cantine est en « liaison froide », c'est-à-dire que **les repas sont préparés industriellement** par la société Avenance dans une cuisine centrale à Antony, puis **réfrigérés**. Ils doivent être consommés dans les 5 jours qui suivent la date de fabrication.

Ils sont **livrés** la veille pour le lendemain ou le vendredi pour le lundi, et **stockés** dans les réfrigérateurs de l'établissement scolaire.

Ils sont **réchauffés** à la maternelle. **Une sauce est indispensable** pour la remise en température de la viande ou du poisson sans les dessécher. Elle accompagne donc systématiquement les viandes et poissons...

(N.B. Par opposition, une cuisine en « liaison chaude » est préparée sur place (pas de refroidissement) ([voir ici](#)). Il n'en reste plus beaucoup dans les Hauts de Seine et le Conseil régional entend les remplacer toutes par des cantines en « liaison froide », plus économiques...).

Le pain est fourni par un boulanger d'Issy. Il s'agit d'une baguette de pain blanc ordinaire. Les enfants ne disposent que d'**un seul morceau de pain par repas**.

COMMENTAIRES FCPE :

En attendant d'être servis, presque tous les enfants à la table desquels nous étions installés avaient fini leur morceau de pain car ils avaient faim. Ils **ne sont pas resservis en pain**.

Le plat chaud (saumon frais sauce oseille, épinards béchamel) est servi aux enfants dans leur assiette à partir d'un plat collectif pour 8 assiettes.

Moins de déchets (le plat est une barquette plastifiée) sont ainsi produits et des économies ont été réalisées. La question est : comment ces économies ont-elles été répercutées sur le prix du ticket repas ?... En effet, le prix de la cantine augmente chaque année à Issy ([voir ici](#)), ce qui n'est pas le cas dans d'autres communes du 92. Ne serait-il pas temps alors que la restauration scolaire en « liaison froide » tend à se généraliser d'utiliser au moins des éco-emballages et de pratiquer le tri sélectif ?

Un des autres grands inconvénients de la cuisine en « liaison froide » est **la nécessité d'adjoindre systématiquement une sauce pour réchauffer les viandes et les poissons**. Elle sert à atteindre la température souhaitée sans dessécher l'aliment. Mais cette pratique **habitue les enfants à consommer des plats en sauce tous les jours**. Et même lorsque c'est une viande froide qui est au menu, des sauces ketchup, mayonnaise, moutarde et/ou barbecue sont proposées aux enfants... **Quid de l'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire ?**

Cela est-il cohérent par exemple avec la lutte contre l'obésité ?

Presque tous les enfants ont mangé leur poisson qui était pourtant **particulièrement salé**... Il ne nous semble pas non plus bon que les enfants s'habituent à manger des plats trop riches en sel. Les épinards n'ont pas rencontré le même succès alors qu'ils « étaient meilleurs que d'habitude ».

À LA FIN DU REPAS

DÉBARRASSER LES ASSIETTES ET LES TABLES :

À la fin du repas, vers 12H45, les enfants vident leurs assiettes et jettent leur bavoir ou serviette en papier dans une barquette plastifiée. Le tout est ensuite jeté indifféremment à la poubelle, sans aucun tri.

APRÈS LA CANTINE :

Les Petite Section sont accompagnés par les ATSEM dans les dortoirs pour la sieste, alors que les Moyenne et Grande Sections vont, sauf en cas d'intempéries ([voir ici p.4](#)), dans la cour du haut afin de ne pas déranger les Petits.

COMMENTAIRES FCPE :

ambiance-réfectoire :

Les réfectoires qui ont pourtant été « refaits », en partie à la charge des parents (augmentation du ticket repas) **ne reflètent pourtant aucune réflexion d'aménagement spécifique** (fonctionnalité et convivialité des lieux).

Le réfectoire du bas (PS) est une sorte d'**« espace ouvert »** segmenté uniquement par quelques cloisons amovibles de petite taille. Il est ainsi bien plus **bryant** que celui du haut divisé en 2 réfectoires séparés par un mur et une porte. Afin de rendre le moment du repas moins bryant, moins fatiguant, il serait souhaitable de revoir **l'insonorisation les locaux** (isolation phonique ou/et aménagement de l'espace).

repas :

Outre le morceau de pain, nous avons estimé que le menu manquait de **féculents** (pommes de terre, pâtes, riz, semoule...) pourtant base de l'équilibre alimentaire (voir note accompagnant le compte rendu sur www.fcpeimm.org).

déchets : gros point négatif de notre visite !

➤ Nous avons été pour le moins interpellés par la **« non-gestion » des déchets**. Aucun tri sélectif : emballages et denrées alimentaires sont jetés dans la même poubelle. Pourquoi la maternelle ne récupérerait-elle pas les déchets alimentaires pour en faire **du composte** pour son jardin-potager et associer pédagogique ? ; pareillement à l'échelle de la ville pour ses jardins et autres espaces verts ?

➤ **Tous les restes sont jetés**, y compris les yaourts non périmés non ouverts ; les fruits au sirop auraient pu être proposés au goûter ! C'est choquant au vu du nombre de personnes dans le besoin... et après la récente collecte pour la « Banque alimentaire » à laquelle la mairie a activement participé...

➤ Les plats cuisinés sont servis dans des **barquettes plastifiées jetables** ; quid des éco-emballages ? Les PS sont équipés de **bavoirs en plastique jetables** ; les MS et GS se servent de **serviettes en papier**... **Les parents ne pourraient-ils fournir une serviette** ou un bavoir le lundi et la récupérer en fin de semaine afin de la laver ?

lave-vaisselle :

Les détergents et le liquide vaisselle ne sont pas « verts », alors qu'Avenance propose aux collectivités une gamme d'**éco-produits**... quid de l'environnement ?

la cantine : un espace-temps de non-pédagogie ?

Dans *Point d'Appui* de janvier 2010 ([p.7](#)), la mairie vante les mérites d'une association (PIK PIK) qui intervient dans les écoles de la ville pour sensibiliser au développement durable... Cet engagement devrait être une mission des pouvoirs publics (Éducation nationale - Mairie) et trouverait tout à fait sa place durant le temps de la cantine.