

VISITE DE LA CANTINE DE L'ECOLE VOLTAIRE par les représentants de parents d'élèves FCPE Janvier 2025

Comme tous les parents d'élèves, nous nous préoccupons du contenu des assiettes des élèves demi-pensionnaires, ainsi que de la qualité de la pause méridienne, moment de calme pour certains ou de défoulement pour d'autres. Ainsi, quatre parents d'élèves de l'association FCPE Voltaire se sont portés volontaires pour aller déjeuner à la cantine les 10 et 17 janvier 2025. Nous vous faisons part ci-dessous de notre retour d'expérience. Suivez-nous dans le réfectoire de l'école et dans les salles d'activités, le gymnase et la toute nouvelle cour d'école !

1. ORGANISATION DU TEMPS DU MIDI

La pause méridienne dure 1 heure 45 minutes, pendant laquelle une demi-heure environ est consacrée au repas. Deux services sont organisés pour permettre aux élèves de déjeuner dans de bonnes conditions.

- Le premier service - de 11h 50 à 12h 20 - accueille 5 classes de l'école,
- Et le second - de 12h 45 à 13h 15 - 3 classes.
- Les élèves de la classe ULIS choisissent le service qu'ils préfèrent et entrent un peu avant les autres élèves pour leur permettre de s'installer tranquillement où ils le souhaitent.

Un planning affiché à proximité de l'entrée du réfectoire précise pour la semaine la répartition des classes entre les deux services de la cantine et les activités proposées aux élèves pendant le temps du midi. Ce planning est amené à changer en cours d'année (la plupart du temps, une seule fois par an). Nous avons constaté que les élèves ont tous intégré leurs horaires de repas.

Le vendredi 17 janvier 2025, deux animateurs sur 3 étaient absents et la bibliothécaire l'était également.

Par conséquent : les animateurs ont dû s'adapter à la situation en l'absence de BCD ouverte (la bibliothèque de l'école située au 1^{er} étage est ouverte tous les midis en temps normal et les élèves apprécient ce lieu de calme, particulièrement en période hivernale).

Il était proposé ce jour-là aux élèves de se rendre :

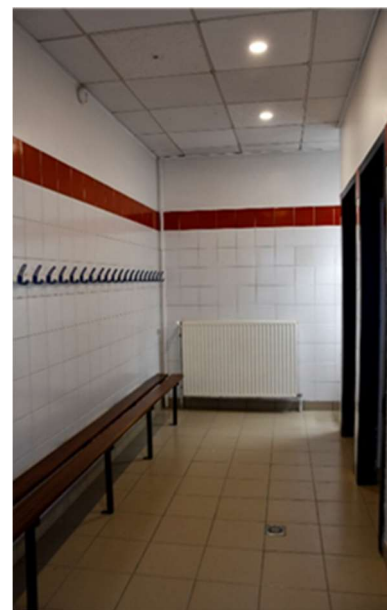
- **Soit en salle d'activités** (au rez-de-chaussée – salle donnant sur la cour) : une seule salle ouverte avec une seule animatrice, Sarah, présente.
 - Les activités proposées étaient les suivantes :
 - Dessin et coloriage,
 - Bracelets en laine,
 - Jeu des 7 familles,
 - Et marchande en plastique (appréciée par les plus jeunes)
 - Un coin lecture avec des chauffeuses confortables et un tapis permettait aux élèves de lire des albums illustrés, en l'absence d'ouverture de la BCD.
- **Soit au gymnase** (au 3^{ème} étage), où les attendait Sami, un éducateur sportif, pour un jeu collectif : le lutin. De 11h 50 à 12h20, 17 élèves (12 élèves de CE1 et 5 élèves de CM2) ont investi le gymnase où régnait une très bonne ambiance. Pour permettre aux élèves de jouer ensemble, Sami avait imposé des contraintes aux CM2 (faire 3 pas avant de lancer le ballon) alors que les CE1 pouvaient tirer directement pour toucher un autre élève avec le ballon. De 12h 20 à 13h 15, il y avait 36 élèves au gymnase.
- Le jeu a évolué au cours de la séance avec des cachettes (des modules de motricité posés par terre derrière lesquels les élèves pouvaient se cacher), ce qui a compliqué la tâche de celui/celle qui avait le ballon.

Sami adapte les jeux en fonction des âges des enfants présents : il ne propose pas que le jeu du lutin. En effet, les plus petits ont selon lui plus besoin de se dépenser que les grands. Il peut aussi proposer les jeux suivants :

- Terre, Mer, Ciel
- La queue du diable
- Maison – bicyclette (avec des grands praticables figurant des maisons – au signal, il faut avoir au moins un pied sur la maison 1 ou la maison 2 etc...).

Voici les jeux programmés au gymnase au cours de la semaine :

Lundi	Football
Mardi	Lutin ou autres jeux
Jeudi	Football
Vendredi	Lutin ou autres jeux



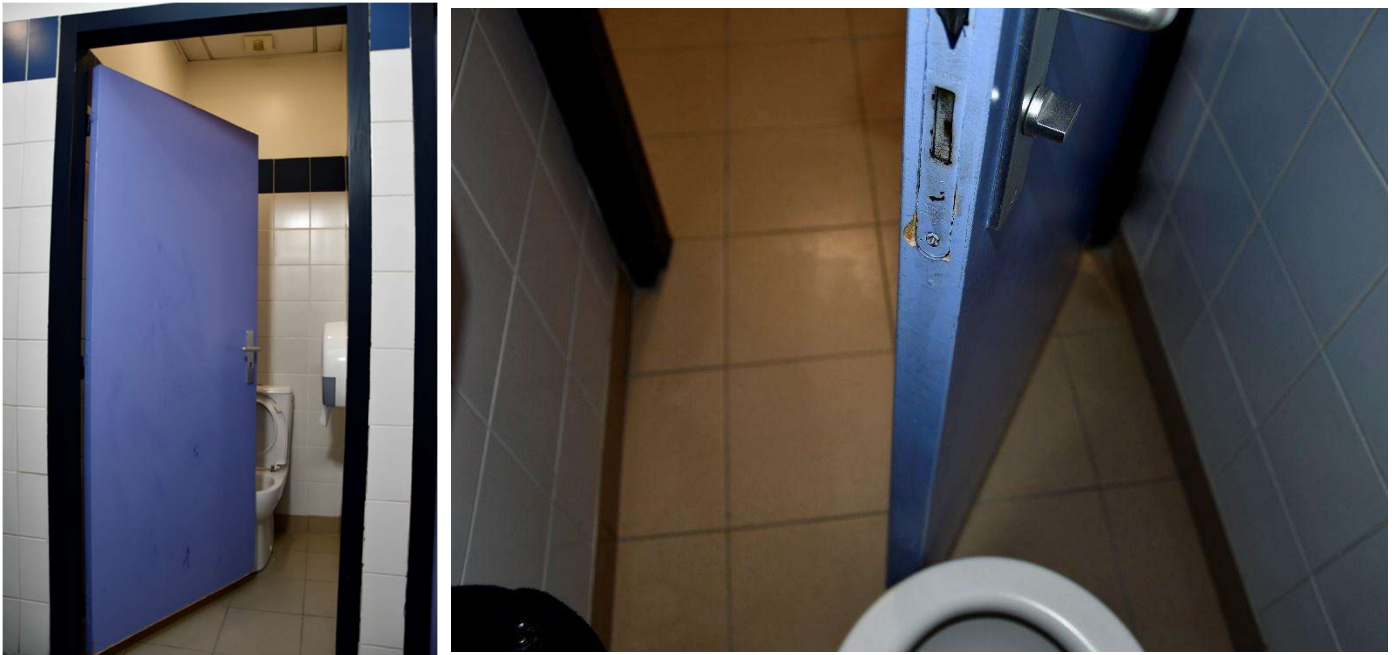
Les élèves disposent de vestiaires - un vestiaire pour les filles et un vestiaire pour les garçons (cf. photo du vestiaire des garçons ci-dessus) – lesquels comportent un banc, un lavabo, une douche avec porte et un WC avec porte. Ces vestiaires sont situés dans un petit bâtiment à proximité de l'entrée du gymnase.

Ce bâtiment comporte en outre, deux WC réservés aux personnes en situation de handicap, à côté des deux vestiaires.

Cette visite nous a permis de découvrir un problème dans les WC du vestiaire des filles (il n'y a aucun souci dans le WC du vestiaire des garçons) :

La porte du WC du vestiaire des filles butte contre la cuvette du WC ? de sorte qu'il faut se contorsionner pour entrer dans ces WC afin de passer dans le faible espace existant entre la porte et le mur de droite et atteindre le mur du fond des WC, repousser la porte et utiliser les WC. Il faut ensuite recommencer cette opération de contorsions pour pouvoir sortir des WC, ce qui est problématique en matière de sécurité. Il faut en effet beaucoup de temps pour sortir de ces WC.

Enfin, entrer dans ces WC est sans doute impossible pour les personnes de forte corpulence. Nous allons demander à la mairie quelle solution trouver pour remédier à ce problème.



- Soit dans la cour du bas vu la température lors de notre visite (5° C), il y avait peu d'élèves qui jouaient dans la cour sous la surveillance d'animateurs.

Déroulement du repas :

Les élèves se rangent, à l'heure de leur service, de manière autonome par classe en rang à côté de l'escalier extérieur qui mène au gymnase.

Xavier, le responsable du temps du midi, demande aux élèves (classe par classe) d'aller se laver les mains aux lavabos de la cour. Les élèves après avoir été pointés sur la feuille de présence, entrent ensuite un par un dans le réfectoire. A l'école Voltaire, les élèves bénéficient d'un self-service : ils vont chercher un plateau sur lequel ils déposent une entrée, un dessert et du pain à disposition sur les deux îlots centraux. Les verres, couverts et serviettes se trouvent sur les dessertes situées en bout de tables. Enfin, les carafes d'eau sont remplies et disposées sur les tables.

Les enfants vont ensuite chercher leur plat principal (généralement un plat chaud) servi à l'assiette par les agents de restauration et font la queue les uns derrière les autres. Ils peuvent demander aux cantinières d'ajuster les quantités servies en fonction de leur faim.

Ils s'installent ensuite à leur place pour déguster leur repas sous la surveillance de plusieurs animateurs. Les élèves peuvent aller demander du rappel de certains aliments à la fin du service (uniquement au 2nd service) s'il reste des aliments non distribués.

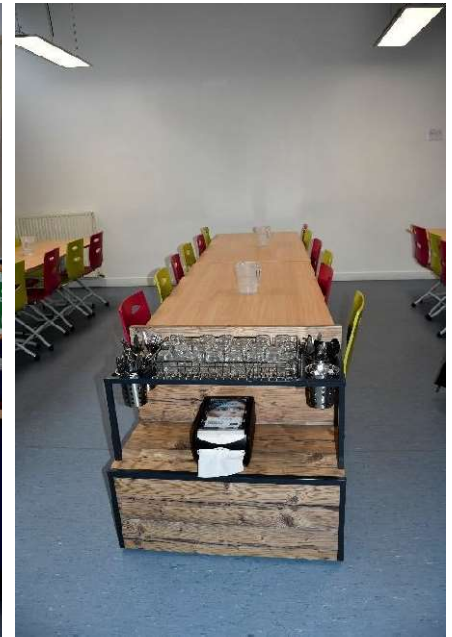
Nous avons déjeuné au second service le 17 janvier, soit en présence de 3 classes dans le réfectoire et avons constaté que le **bruit de fond** était insupportable. Qu'est-ce que cela devait être au 1^{er} service en présence non pas de 3 mais de 5 classes ?

A la fin du repas, les animateurs vérifient que les élèves ont goûté aux plats avant de les autoriser à quitter la table. Les enfants débarrassent leurs plateaux à la table de tri sous la surveillance d'un adulte (personnel de cuisine) puis sortent du réfectoire pour poursuivre leurs activités. Ils ont l'air d'avoir bien intégré les consignes de tri. La poubelle débordait de coupelles de desserts le 17 janvier 2025. (cf. photo)

Les tables, chaises et sol ne sont pas nettoyés entre les deux services... ce qui a posé problème le jour de notre venue puisqu'au second service, le sol était glissant (lentilles tombées par terre et certaines tables étaient couvertes de lentilles servies au 1^{er} service).

Réponse ILM : Nous pouvons demander à notre prestataire la fourniture de panneaux "anti-bruit" afin de limiter ceux-ci. Néanmoins cela restera relativement bruyant en sachant que la pause méridienne est un moment de décharge pour les enfants.

Les animateurs peuvent demander au personnel de restauration de nettoyer les tables et chaises entre les services si cela est nécessaire.



Pour les enfants avec PAI alimentaires :

Les élèves qui ont un PAI alimentaire retrouvent le contenu de leurs repas qu'ils ont apportés le matin même dans une boîte marquée à leurs noms dans un réfrigérateur du réfectoire.

La vaisselle (assiettes, bols, couverts de couleur différente : couverts jaunes-assiettes cellophanées blanches et jaunes et non blanches et bleues comme celles des enfants sans PAI alimentaire) est stockée dans l'un des deux réfrigérateurs du réfectoire dédiés aux PAI alimentaires.










Le personnel de la cantine aide les enfants à verser le contenu de leurs plats dans la vaisselle blanche et jaune avant de les réchauffer (si nécessaire) au micro-ondes. Une étiquette au prénom de l'enfant avec un velcro est accrochée sur la porte du four, puis placée sur le plateau de l'élève à côté de son assiette. L'élève récupère ensuite son plateau et replace l'étiquette avec son prénom sur le mur, juste au-dessus du micro-ondes. Il part ensuite aller s'installer avec ses camarades à table.

Comme les autres élèves (sans PAI alimentaire) ils trient leurs plateaux à la table de tri.
















LES REPAS ET LA COMPOSITION DES MENUS

Voici les menus proposés les jours de nos deux visites des 10 et 17 janvier 2025 :

VENDREDI 10/1/25	<i>Végétarien</i> VENDREDI 17/1/25
Saucisse de Francfort fumée	Potage oriental (légumes couscous, tomate, oignons, épices, persil, coriandre) & croûtons
Saucisse de volaille	 Bolognaise de lentilles 
 Brocolis fleurette	 Macaronis
Gouda	
 Pont l'Evêque AOP	
 Fruit de saison*	 Mousse au chocolat  Flan vanille nappé caramel & fruit en complément
 Fruit de saison*	

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée	Toutes nos viandes sont d'origine française Toutes nos purées de légumes sont réalisées avec des pommes de terre * fruits selon approvisionnement	

Le menu avec porc (ou dinde) du 10/01/2025

Menu :

Saucisse de Francfort fumée (option porc ou sans porc), brocolis bio, fromage (Pont-l'Évêque, gouda), dessert : pomme ou kiwi bio.

Qualité :

Le menu proposé était très basique (sans sauce) peu appétissant. Les saucisses de Francfort industrielles étaient plutôt salées, les brocolis étaient verts et n'étaient pas trop cuits, les fruits étaient mûrs et goûteux.

[Nous essayons de varier au maximum les menus, les saucisses de Francfort sont généralement appréciés des enfants.](#)

Hygiène et Propreté :

Les personnels portaient les charlottes et les masques, mais ne portaient pas de gants alimentaires. Ils utilisaient des pinces pour servir. [Le personnel ne porte pas toujours de gants, en revanche l'utilisation de pince est obligatoire pour le service.](#)

Il y avait une bouteille de gel hydroalcoolique à côté de la table à plateaux, mais aucun autre moyen de se nettoyer les mains ni de nettoyer la table. Les tables semblaient propres, mais elles n'étaient pas essuyées après le premier service pour accueillir le deuxième service. La table de tri n'est pas nettoyée au cours du service en particulier la surface autour de la poubelle. [Le personnel dispose d'un bac spécifique avec des lavettes dédiées et un produit adapté.](#)

Les saucisses et le brocoli étaient emballés dans des barquettes en papier avec un film plastique. Ils sont livrés froids et réchauffés au four avec le plastique restant, puis maintenus à température dans une étuve chauffante jusqu'au moment du service. (Ils enlèvent le film plastique selon le menu pour laisser dorer par exemple les poissons, mais sinon ils gardent le film pour éviter les éclaboussures. On se demande si le film plastique est fabriqué pour résister à la température du four ? [Le film plastique des barquettes, film bio dégradable est bien évidemment étudié pour passer au four. J'apporte une précision supplémentaire quand à la réchauffe avec l'opercule, cela est fait ainsi pour éviter l'assèchement des denrées.](#)

La foule et le service :

Le service était efficace et la file d'attente avançait sans problème. Le niveau de bruit était supportable (le personnel nous a expliqué que cela dépendait du service et des jours). Deux saucisses ont été servies à chaque enfant accompagnées de brocolis. Ils devaient prendre eux-mêmes un morceau de pain, un fruit et un morceau de fromage. Ils avaient droit à une deuxième portion, s'il en restait. Il y avait des fruits et du fromage coupés en petits morceaux pour ceux qui ne souhaitent pas en manger un entier.

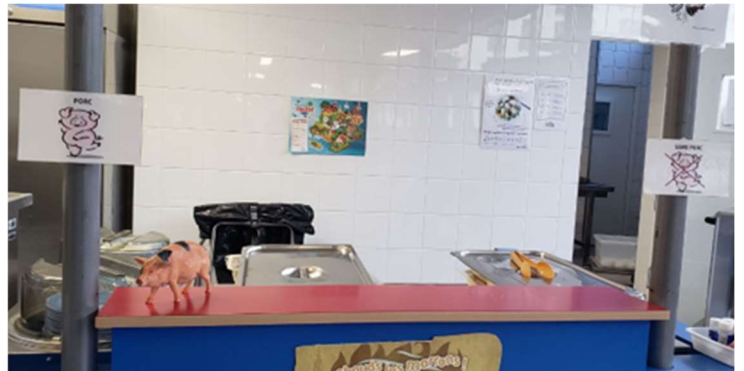
[Nous essayons tant que possible de proposer du rab aux élèves sur certains produits.](#)

Commentaires des élèves :

Globalement les remarques des élèves étaient plutôt négatives concernant la qualité du menu proposé le 10 janvier 2025.

Observations comportementales :

Les élèves étaient respectueux et ordonnés. Il est évident que l'heure du déjeuner est un moment social où les élèves sont libres de s'asseoir comme ils le souhaitent. Cependant, la plupart des enfants ont rapidement mangé et sont partis jouer. Il y avait très peu d'élèves qui s'attardaient.



Le menu végétarien du 17/01/2025

ENTREE :

Le potage oriental n'a pas rencontré son public. De l'avis de la majorité des élèves, « **il était trop épicé** ».

Selon nous, les légumes avaient un goût d'eau et la texture du potage était granuleuse. Ce plat épicé servi avec des croûtons est sans doute plus apprécié par un public adulte, lycéen voire collégien.

Le potage était servi à table par les animateurs, ce qui est une bonne chose pour éviter les risques de brûlures.

[Je partage votre constat sur le potage Oriental, il est clairement trop épicé malgré déjà plusieurs remontées. Décision a été prise en Commission des Menus, en concertation avec les parents d'élèves qui y siègent, que cette recette ne sera plus proposée.](#)

PLAT PRINCIPAL :

A notre grand étonnement, le plat végétarien a rencontré un **franc succès auprès des élèves** qui ont été très nombreux à demander du « re-service ». Et ils avaient raison car il était excellent. Nous avons apprécié la cuisson parfaite des lentilles, aliment qui est souvent bien trop cuit en restauration collective et qui s'apparente souvent à de la purée de lentilles. La sauce de cette bolognaise aux lentilles était délicieuse et bien assaisonnée.

Petit bémol concernant les macaronis qui étaient très fades et ont été en partie desséchés lors de leur réchauffage sur place. C'est dommage !

[Certains opercules s'ouvrent parfois lors de la réchauffe car les barquettes sont trop chargées. Le problème a déjà été remonté plusieurs fois au délégataire.](#)

DESSERT :

Avec en dessert au choix de la mousse au chocolat en pot individuel avec opercule ou un flan nappé de caramel également en pot avec opercule, nous avons une certitude, les élèves allaient apprécier ces entremets. Sans surprise, les îlots réfrigérés étaient vides à la fin du repas et les enfants étaient ravis.

Le fruit en complément était une poire, mais pratiquement aucun enfant n'en a mangé.

Les fruits non consommés sont repropoés en complément lors du goûter par exemple.

PAIN : Le pain est un long sujet. La qualité s'est améliorée depuis la fin de l'année dernière, mais cela n'est pas au niveau de l'artisan (précédemment fournisseur du délégataire). Nous sommes attentifs à vos retours et allons régulièrement dans les écoles pour constater et faire des retours au délégataire.

Nous avons été **très déçus par la qualité du pain**. Il n'était pas frais et bien moins bon que l'an dernier.

SEL ET POIVRE :

Les élèves regrettaient l'an dernier de ne pas pouvoir assaisonner eux-mêmes leurs plats, car les salières et poivrières étaient réservées exclusivement aux adultes.

Un grand changement est intervenu depuis le 13 janvier 2025 : désormais les élèves peuvent demander aux animateurs de saler et/ou poivrer leurs plats si besoin. Les enfants sont satisfaits de ce changement.

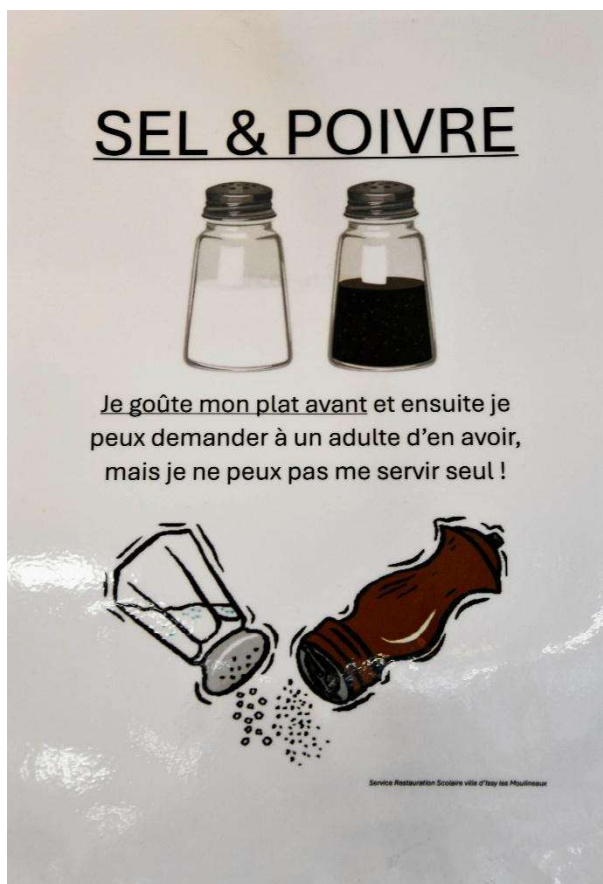
Les animateurs pensent que cette nouveauté n'est pas une bonne chose, elle inciterait les élèves à consommer du sel et du poivre. En effet, certains élèves risquent de demander du sel ou du poivre sans même avoir goûté leurs plats.

Attendons de voir ce que va donner ce nouveau dispositif dans le temps. Il est un peu prématuré pour tirer des conclusions.

Voici l'affiche apposée au-dessus du buffet chaud :

Réponse ILM : J'ai personnellement mis en place cette mesure pour le sel et le poivre, car bon nombres de parents d'élèves m'ont fait part de cette problématique. Néanmoins cette mise en place a été difficile et comme vous le soulignez, elle n'est pas toujours la bienvenue.

De la même manière, j'ai mis en place un principe de "bar à épices", du côté du personnel de restauration afin qu'ils puissent agrémenter les préparations à leur convenance.



2. NOTRE AVIS

Nous n'avons rien à dire sur l'organisation des repas qui semble efficace et bien rodée. L'ambiance globale est bonne, mais le niveau sonore dans le réfectoire est beaucoup trop élevé. L'atmosphère devient oppressante pour certains élèves pour qui le déjeuner n'est pas un moment serein. Nous sommes de l'avis de ces élèves. Il faut lever la voix pour se faire entendre des personnes assises à votre table.

Nous avons constaté qu'il y a un courant d'air dès que l'on ouvre la porte du réfectoire. Nous avons trouvé qu'il fait très froid lorsqu'on s'installe à table à proximité de l'entrée.

[Nous verrons avec le responsable technique Scolarest si nous pouvons isoler un peu la porte pour éviter les courants d'air.](#)

Comme l'an dernier, les élèves se sont plaints du manque d'amabilité de certaines cantinières qui ne leur répondent même pas quand ils les saluent.

Nous avons pu constater par nous même que certaines d'entre-elles sont très désagréables, autoritaires, peu souriantes et souvent peu patientes avec les élèves et les parents d'élèves. A une élève de CE1 qui s'adressait à sa camarade dans la file d'attente devant les plats chauds, une cantinière a dit « *J'ai pas que ça à faire !* » le 17 janvier 2025, alors qu'il n'y avait que quelques personnes dans la file d'attente.

[Un rappel sera fait au délégataire étant donné qu'il s'agit de personnel Scolarest](#)

En revanche, nous n'avons pas vu cette année le personnel de restauration sur leurs téléphones portables pendant le service, ce qui est une amélioration par rapport à l'an dernier.

Nous avons trouvé que les animateurs encadraient bien les élèves tant dans la salle d'activités que dans la cour, et ce malgré l'absence de 2 animateurs le jour de notre visite le 17 janvier 2025.

L'éducateur sportif, Saml, arrivait à faire jouer ensemble des élèves d'âges très différents en apportant régulièrement des variantes au jeu proposé afin d'éviter que les élèves se lassent. Nous serions bien restés plus longtemps au gymnase tellement l'ambiance était bonne.

Suggestions :

- Quelles solutions apporter :
 - pour faire baisser le niveau sonore dans le réfectoire et permettre ainsi aux élèves de déjeuner sans stress ?
 - pour éviter aux élèves de grelotter à table (en hiver) lorsqu'ils s'installent près de l'entrée du réfectoire ?
- Sensibiliser encore plus le personnel de service à l'importance d'être aimable et patient avec les élèves et de les respecter davantage.
- Veiller à nettoyer entre les deux services les parties glissantes du sol (nourriture tombée par terre) pour éviter tout risque d'accident, ainsi que les tables.
- Vérifier si le film plastique est conçu pour être utilisé au four et résiste bien à la température.
[Réponse plus haut pour ces 5 points.](#)
- Trouver une solution technique pour permettre l'usage normal des WC du vestiaire des filles dont la porte bute contre la cuvette, ceci afin d'assurer la sécurité des élèves et du personnel de l'école.