

Visite de la cantine par des parents membres de la commission cantine UPEA le 1.10.2021 et leur retour

Un certain nombre de questions sont parvenues à l'UPEA en ce début d'année scolaire concernant la cantine. L'essentiel des interrogations des parents portaient sur la qualité et la quantité de la nourriture ainsi que le temps passé à table.

Les membres de la commission cantine de l'UPEA se sont rendus au LFBVH le vendredi 1er octobre 2021 afin d'assister au déroulement d'un service, ils y sont restés du début à la fin (11h00 - 13h30). Voici ce qui ressort de cette visite.

1) Les points positifs

- Le service s'est bien déroulé dans son ensemble, aussi bien au niveau des élèves que du personnel de la vie scolaire ainsi que du prestataire.
- La file d'attente était fluide. Tous les élèves n'avaient pas encore de badge, mais la situation devrait se régulariser assez rapidement.
- Tous les élèves se voient proposer une entrée (salade/crudité ou protéinée), un yaourt ou compote et un fruit. Ils peuvent ensuite choisir parmi les deux plats du jour, l'un des deux étant végétarien (légume ou féculent, en accord avec le cahier des charges). Les élèves ne peuvent se servir qu'une fois lors de leur premier passage (un seul yaourt, entrée, fruit) mais peuvent revenir se servir s'ils ont encore faim par la suite.
- Nous n'avons pas observé d'enfant se faisant refuser de la nourriture, les buffets n'ont jamais été vides et le menu n'a pas changé au cours du service.
- Nous avons déjeuné sur place et n'avons pas constaté de problèmes relatifs à la qualité ni de manquements sur la cuisson, température ou quantité.
- Les élèves prennent place dans le réfectoire en respectant des règles liées à la Covid19 : les groupes-classes ne sont pas mélangés, les heures d'arrivées et de départs sont notées, après chaque passage la table et les chaises sont nettoyées avant d'être réutilisées. Nous n'avons pas observé d'enfant pressé de terminer son repas et/ou "poussé" vers la sortie par le personnel .

2) Les pistes d'amélioration

- Une meilleure signalisation du plat végétarien pour éviter toute confusion ainsi qu'une meilleure identification des allergènes présents dans les plats.
- Nous avons remarqué que beaucoup de jeunes élèves ne passent que quelques minutes à table (moins de 5 minutes), ne mangent que très partiellement, certains ne mangeant rien du tout. Nous suggérons d'inviter ces enfants à réfléchir à deux fois avant de ramener leur plateau intact, voire leur proposer d'aller se resservir une compote ou un morceau de pain avant de quitter le réfectoire pour aller jouer dans la cour de récréation.
- S'assurer qu'il y ait toujours un plat végétarien disponible (ce n'était pas toujours le cas) pour éviter que les élèves aient à le demander (les plus jeunes sont parfois timides et n'osent pas demander autre chose que ce qu'ils ont sous les yeux au moment de leur passage).

- Positionner l'offre d'entrées et de fromages à une hauteur plus visible par les plus petits.

3) Conclusions

- Nous avons conscience que notre simple présence a peut-être influencé positivement le déroulement de ce service mais les habitudes de la cantine (plusieurs centaines de repas servis en 2 heures) n'ont pas non plus pu être bouleversées du simple fait que nous ayons été présents.
- Une cantine "reste" une cantine, personne ne s'attend à ce que nos enfants soient accueillis dans le luxe, mais il est à noter que nous n'avons remarqué aucun manquement significatif au cahier des charges.
- Nous avons soumis nos remarques à l'école et au prestataire et attendons leur retour