



Comment les cantines s'adaptent

Les restaurants scolaires doivent se réorganiser pour respecter les consignes sanitaires. Quitte à rendre les menus plus attractifs pour qu'on ne s'éternise pas devant son assiette !

PAR CHRISTEL BRIGAUDEAU

C'EST, au collège ou au lycée, le seul endroit où les élèves sont autorisés à retirer leur masque. Cette raison seule suffirait à faire des cantines un havre sacré. Il y en a d'autres. Epicentres de la vie sociale, les réfectoires sont aussi le sanctuaire qui permet à tous les enfants, y compris les moins favorisés, de bénéficier d'un repas équilibré par jour.

Elles doivent aussi, depuis la rentrée, respecter un protocole sanitaire renforcé, éviter les files d'attente, les mains sales qui traînent sur le plateau de fruits, « limiter les flux et la densité d'occupation », précise le ministère de l'Éducation nationale, tout en accueillant le plus de demi-pensionnaires possible. « C'est un peu la quadrature du cercle », concède une gestionnaire. Chacun y va de sa solution.

Le midi, désormais, c'est lasagnes

L'une des plus réjouissantes, pour les enfants, se trouve dans leur assiette : certains prestataires ont décidé d'adapter leurs menus pour servir à leurs hôtes des plats qu'ils aiment... et donc, qu'ils mangeront vite. Pas question de laisser Kevin chipoter vingt minutes devant son assiette de daube provençale, alors que les cantines sont sommées d'accélérer leurs

cadences, augmenter le nombre de services et se donner le temps des désinfections entre chaque groupe d'affamés.

Ainsi chez Sodexo, qui nourrit 750 000 bouches chaque jour dans 2 000 sites, on assume de servir plus volontiers ces temps-ci lasagnes et hachis parmentier. Mais pas plus de frites. « Les menus restent équilibrés. Cependant, pour réduire le temps que les enfants passent à choisir leur plat au self, on réduit un peu le choix et on privilégie des choses qu'ils apprécient », explique la directrice du pôle culinaire éducation, Carole Galissant.

Bonjour les gratins, les légumes « faciles » comme la salade, les carottes ou haricots. Au revoir, les poêlées abhorrées et les emmentals sous plastique trop difficiles à ouvrir pour les petites mains de CP. « On fait en sorte qu'ils puissent être le plus autonomes possible, pour que les adultes n'aient pas à trop s'approcher », explique la porte-parole.

Les tables déménagées dans la salle des fêtes

Du lundi au vendredi, c'est jour de mariage (ou presque) pour les 70 demi-pensionnaires de l'école communale de La Flamengrie (Aisne). Afin de respecter une stricte distanciation sociale, la municipalité de ce bourg de

1 000 habitants a décidé de déménager la cantine... dans la grande salle des fêtes.

Les tables sont séparées d'un mètre « comme dans les restaurants », précise le maire, Jean Fourdrignier, et les convives s'y installent par groupes de quatre, contre six habituellement. « On a mis sur Facebook des photos de l'installation et de toutes les précautions que prend le personnel, avec masques, charlottes... Ça a marché, les familles sont rassurées », se réjouit l'édile, même pas fâché de devoir, avec son équipe, « déménager la cantine tous les week-ends » pour faire de la place aux fêtes de famille qui continuent de s'y tenir chaque samedi soir.

D'autres lieux, moins conviviaux, ont été réquisitionnés pour agrandir les réfectoires, et permettre à tous de manger à bonne distance des postillons du camarade : salle de cours, bibliothèques... Et partout, ou presque, la rubalise a pris le pouvoir pour délimiter les espaces entre les classes censées se croiser le moins possible. « La sécurité des enfants est assurée de manière remarquable », salue Benoît Urgelli, numéro 2 de la fédération des parents d'élèves FCPE du Rhône, qui a visité quelques selfs de Lyon. « Par contre, les cantines n'ont pas d'autre choix que multiplier le nombre de services pour



accueillir tous les enfants, et certains se retrouvent à déjeuner à presque 14 heures... relève-t-il. Pas terrible pour la concentration et les apprentissages. »

Des convives parfois sélectionnés

Dans certains sites enfin, mairie ou chefs d'établissement ont pris la décision polémique... de sélectionner les enfants autorisés à déjeuner à la cantine, au mépris du protocole sanitaire de l'Education nationale. Selon ce document, qui régit la vie des classes depuis la rentrée, l'accueil de tous est censé primer sur le principe de distanciation physique, recommandé, mais pas obligatoire.

Pourtant, au lycée Jean-Rostand de Villepinte (Seine-Saint-Denis) par exemple, la direction a informé les familles que seuls les élèves domiciliés loin du bahut pourraient s'inscrire, « même s'il est techniquement possible de les accueillir tous, sur trois services », précise la région Ile-de-France, chargée des locaux des lycées. Le rectorat de Créteil, qui chapeaute l'établissement, n'a pas souhaité fournir d'explication.

« C'est incompréhensible ! Pourquoi réduit-on la capacité de la cantine dans ce lycée, alors que dans le collège d'à côté, les 700 élèves sont tous bienvenus ? » s'indigne Hainane Ben Hadj, la présidente de l'union locale des parents d'élèves FCPE de Villepinte. Dans les écoles primaires de la même ville, c'est la mairie qui a écrit aux parents : « Pour éviter au maximum les risques de contamination, les services municipaux demandent dans la mesure du possible de ne pas mettre vos enfants à la restauration

scolaire », peut-on lire dans les carnets de liaison. Tollé.

« Nous avons instauré un service à table plutôt que le self, c'est moins rapide, mais plus sûr, et il faut aussi du temps pour désinfecter les lieux entre chaque service », justifie la maire (LR), Martine Valleton. Et de préciser : « Nous avons appelé les parents à la responsabilité, mais on ne les force en rien. » Selon les services municipaux, l'appel a été suivi par environ 200 familles, sur un peu plus de 2 000 inscrits.

Un exemple cependant isolé. « En règle générale, le but des collectivités reste de faire revenir les enfants au maximum à l'école et à la cantine, assure Agnès Lebrun, rapporteuse de la commission éducation à l'Association des maires de France. Mais c'est vrai que cela présente un vrai problème de coût, ajoutée-elle. Plus on multiplie le nombre de services à la cantine, plus cela coûte cher en personnel, et en matériel de



Nous avons instauré un service à table plutôt que le self, c'est moins rapide, mais plus sûr

MARTINE VALLETON, MAIRE (LR)
DE VILLEPINTE (SEINE-SAINT-DENIS)



Les menus restent équilibrés. Cependant, pour réduire le temps que les enfants passent à choisir leur plat au self, on réduit un peu le choix et on privilégie des choses qu'ils apprécient.

CAROLE GALISSANT, DU PÔLE
CULINAIRE ÉDUCATION CHEZ SODEXO



LYANNE SOPHE DAMICOUR

Pour éviter les files d'attente, les cantines accélèrent leurs cadences, réduisent le choix des menus et proposent des plats plus attractifs pour les enfants, qu'ils choisissent et mangeront vite.