

Cantine : « La même méthode qu'au printemps »

Témoignage

« **Comme l'organisation imaginée pour le retour du premier confinement avait donné satisfaction, on l'a conservée à la rentrée de septembre.** » Directeur du service des affaires scolaires à la mairie de [Saint-Lô](#), Clément Nignol n'a donc pas été pris de court à l'annonce de nouvelles mesures de lutte contre le Covid-19.

Chaque site scolaire a été divisé en trois zones, « **pour que les enfants se mélangent le moins possible** », rappelle Clément Nignol. Une pour les maternelles, une pour les CP-CE et une pour les [CM](#). À la cantine, chaque zone a son temps de repas.

« **On est passé de deux à trois services en faisant déjeuner les petits un peu plus tôt,** poursuit le responsable du service qui emploie, chaque jour, 70 agents de restaurations répartis dans six sites scolaires. **Ça permet d'espacer les enfants à table. Et pour faciliter les choses, on est passé de quatre à trois composants parmi entrée, plat, laitage et dessert.** » De plus, les aliments sont choisis de façon à pouvoir être mangés ou épluchés facilement.

Il est 12 h, ce mardi. À l'école de l'Aurore, le premier service vient de se terminer. Les petits sont à peine partis que la responsable restauration de l'école, Camille De Diego, et ses collègues se préparent. « **On aère, on désinfecte les tables et on remet le couvert. C'est la seule différence par rapport à avant.** » Pour ces gestes supplémentaires, la Ville a fait appel à l'association IPE Environnement pour quelques postes de renfort.

« Ils encaissent bien le masque »

Accroché à chaque chaise, un sac au nom de l'enfant lui servira à poser son masque, le temps du repas. Une contrainte qu'« **ils encaissent bien**, selon Camille De Diego. **Quand on leur en parle, ils trouvent ça gênant pour jouer, mais ils ne s'en plaignent pas** ». Un masque qu'ils changeront pour la classe de l'après-midi.

Pour le moment, la vie des 963 élèves de l'enseignement public du premier degré ne semble pas bouleversée.

Ce mardi midi, près de 700 d'entre eux mangent à la cantine. Le hachis parmentier part plutôt bien. La salade, un peu moins...

Sébastien BRÊTEAU.

Camille De Diego, à gauche, responsable de la restauration à l'école de l'Aurore et une de ses collègues, commencent le deuxième service. Ouest-France