



FRANCE

JEUNESSE

Les cantines scolaires, maillon faible face au virus

Pour la troisième fois depuis la rentrée, le protocole sanitaire est renforcé dans les réfectoires. Les responsables d'établissements assurent faire le « maximum »

C'est, dans l'enceinte de l'école, le seul espace où les élèves sont autorisés à baisser le masque, s'exposant à l'épidémie. Pour la troisième fois depuis la rentrée, les cantines voient, cette semaine, leur protocole sanitaire renforcé. A compter de ce lundi 25 janvier, « *le non-brassage entre élèves de classes différentes doit impérativement être respecté* » au primaire, quand il n'était jusqu'à présent que vivement préconisé, peut-on lire sur la « fiche repère » à destination de la communauté éducative. Une mesure qui dit l'inquiétude, et la

faible marge de manœuvre, des autorités.

Alors que l'hypothèse d'un reconfinement se fait chaque jour plus pressante, la question de l'organisation des repas demeure pour l'éducation nationale un casse-tête. La fermeture pure et simple des réfectoires, « maillon faible » sanitaire, est désormais une piste de travail. « *Ce serait la mort dans l'âme, car, d'un point de vue social, éducatif, psychologique, il est très important d'avoir les cantines ouvertes* », a défendu Jean-Michel Blanquer sur Franceinfo, le 19 janvier. D'autres options sont à l'étude, comme une « hybrida-

tion » des cours dans les collèges – cela se fait, depuis décembre 2020, dans les deux tiers des lycées –, explique-t-on dans l'entourage du ministre de l'éducation, qui ciblerait les classes de 4^e et de 3^e. Le prolongement des congés de février par une semaine de cours à distance, également évoqué, est une hypothèse qui n'est « *pas privilégiée à ce stade* », souligne-t-on rue de Grenelle.

« NOMBREUX PARADOXES »

En attendant que le gouvernement tranche, les collectivités, chargées du bon fonctionnement de la restauration scolaire, rap-





portent, à une large majorité, pouvoir difficilement faire « plus » ou « mieux » que ce qu'elles font déjà. Placer les élèves en quinconce, proscrire les distributions de nourriture « en vrac », privilégier les « plats complets » (de type lasagnes ou hachis parmentier) pour gagner un peu de temps sur les services, annexer d'autres salles... « On est au maximum », rapporte-t-on de la Seine-Saint-Denis à Villeurbanne (Rhône), de Rennes à Epinal en passant par Paris. « A la cantine, il n'y a plus de gras », soufflent les animateurs. Ou presque plus : ici où là, écoles et municipalités racontent exploiter d'« ultimes » marges de manœuvre pour « sécuriser » une pause déjeuner qui concentre l'inquiétude des parents.

« Même à 3 ans, on place les enfants à table », rapporte Hervé Lalle, directeur à Paris d'une école maternelle – le seul niveau de la scolarité où, à ce jour, les écoliers sont dispensés de masque. « Mais soyons clairs : en dehors du midi, ces mêmes élèves peuvent se retrouver ensemble à la sieste ou en récréation. C'est l'un des nombreux paradoxes de la période », explique l'enseignant, syndiqué au SE-UNSA.

Directrice elle aussi de maternelle, au sein d'un groupe scolaire de quatre écoles à Saint-Denis (Seine-Saint-Denis), Stéphanie Fouilhoux s'interroge également sur ces derniers ajustements. « Pour être dans les clous, avec 500 demi-pensionnaires chez nous, on n'a pas d'autre choix que de décaler la pause déjeuner d'une partie d'entre eux », explique cette syndiquée au SNUipp-FSU. Trois écoles en restent aux horaires habituels – de 11 h 30 à 13 h 30 ; la quatrième marque une pause de 12 heures à 13 h 50. « Une demi-heure de décalage, à l'échelle d'une journée, ça implique beaucoup d'adaptations », note-t-elle.

Ce décalage peut être plus conséquent : à Marseille, des parents

ont interpellé le maire, Benoît Payan, le 19 janvier, sur les réseaux sociaux. « Nos enfants de CM2 ont fini de manger à 15 h 15 à la cantine hier », a tweeté l'un d'eux, faisant état de sept services de repas pour 300 enfants. « Vous avez 1 000 fois raison, ce protocole est ingérable. Les enfants comme les personnels n'en peuvent plus », a répondu, lui aussi sur Twitter, l'édile socialiste.

ADAPTATION

Pour renforcer le protocole sanitaire dans les 472 écoles marseillaises, dont certaines ont la taille de « petits collèges », reconnaît Pierre Huguet, adjoint à l'éducation de Benoît Payan, la ville a recruté ou redéployé, depuis la rentrée, des personnels à

tour de bras. « Chaque école est un cas à part, justifie M. Huguet. Dans certaines, on va encore adapter les menus et recomposer les plats. Voire passer, certains jours, à des paniers repas. »

Le protocole « nouvelle formule » ouvre la voie à ce type d'adaptation, mais « en dernier recours », peut-on y lire, et « si possible en alternant pour les élèves les repas froids, à emporter, et les repas chauds à la cantine, en établissant un roulement un jour sur deux ». Autre préconisation : contrôler le renouvellement de l'air, par exemple par l'utilisation de capteurs de CO₂. Ou exploiter « d'autres espaces que les locaux habituellement dédiés à la restauration », comme les salles des fêtes ou les gymnases.

Qui fait quoi ? Qui a pu s'emparer de ces possibilités ? La presse quotidienne régionale s'est fait l'écho de mairies contraintes de fermer – même provisoirement – des cantines, parce que le personnel est tombé malade, parce que les locaux ne permettent pas d'espacer les tables ou les services. Les contraintes sont fortes pour les gros établissements urbains, mais n'épargnent pas les zones

rurales, où d'autres impératifs, comme les transports scolaires, compliquent l'équation.

« Avec l'installation de la crise sanitaire dans la durée, les collectivités peuvent capitaliser sur une certaine expertise », tempère Virginie Lanlo, porte-parole de l'Associa-

tion des maires de France (AMF). « N'oublions pas que c'est, pour certains enfants, le seul repas chaud de la journée », souligne l'élue éducation de la ville de Meudon (Hauts-de-Seine). Et pour beaucoup d'entre eux, aussi, un rare espace de sociabilité.

C'est aussi ce que mettent en avant les chefs d'établissement du second degré. Dans son lycée de Nice, Sylvie Pénicaut, proviseuse, a sorti des tables en extérieur. « Une cinquantaine d'élèves y déjeunent chaque jour, ça fait ça de moins à asseoir dans le réfectoire », rapporte-t-elle. L'« hybridation » des cours lui a aussi donné de la « souplesse » : une partie des élèves étudient chez eux, et y déjeunent également. La chef d'établissement raconte avoir « fait une croix sur le bar à salades » ; idem de l'écran de biométrie qui permettait aux demi-pensionnaires d'accéder à la cantine du lycée.

« LES HABITUDES SON PRISES »

« Des ajustements de bon sens », défend aussi Philippe Vincent, proviseur à Vauvenargues (Bouches-du-Rhône) et porte-parole du SNPDEN-UNSA. Lui raconte avoir « ajouté des Plexiglas un peu partout » et opté pour un « service continu » à table. « Est-ce que tout ça tiendra si les variants du Covid déferlent sur nous ? Je l'ignore, dit-il. Mais ce qui fait l'unanimité, dans nos rangs, c'est que fermer les cantines reviendrait à fermer les établissements. Et aucun personnel éducatif ne veut s'y résoudre. »

Dans sa petite école de deux classes, Céline (cette directrice a requis l'anonymat) reconnaît être allée « au-delà » des consi-





gnes, en demandant aux familles de ses 47 demi-pensionnaires de lui fournir une boîte de masques jetables. *« Les enfants arrivent dans le réfectoire, s'assoient à leur place, un adulte passe entre eux avec un sac-poubelle, raconte-t-elle. Il récupère les masques usagés et leur passe du gel hydroalcoolique sur les mains. A la fin du repas, rebelote, mais dans l'autre sens : gel sur les mains, puis distribution d'un masque propre. Les habitudes sont prises. »*

Dans son école rurale, « très protégée », elle n'a comptabilisé, à ce jour, aucun cas positif. Et, a fortiori, aucun « cas contact » : sur ce point, l'éducation nationale continue de se référer à l'avis du 17 septembre 2020 du Haut Conseil de santé publique, qui estime qu'« il n'y a pas lieu de considérer comme cas contact à risque un enfant de moins de 11 ans ayant eu un contact avec (...) un autre enfant de moins de 11 ans testé positivement au Covid bien qu'il ne porte pas de masque ».

Un « non-sens » dénoncé par des enseignants, alors que 10 000 cas positifs ont été comptabilisés parmi les élèves, tous niveaux confondus, lors du dernier point de situation épidémique, le 22 janvier. *« Les autorités sanitaires sont en train de réévaluer leurs recommandations dans le contexte d'émergence des variants, assure-t-on rue de Grenelle. Il est tout à fait possible que les règles d'identification évoluent dans les jours qui viennent. »*

Une réunion est prévue entre le ministre de l'éducation et les organisations syndicales pour évoquer la situation sanitaire vendredi 29 janvier. ■

MATTEA BATTAGLIA

« CHAQUE ÉCOLE EST UN CAS À PART. DANS CERTAINES, ON VA ADAPTER LES MENUS ET RECOMPOSER LES PLATS. VOIRE PASSER, CERTAINS JOURS, À DES PANIERS-REPAS »

PIERRE HUGUET

adjoint à l'éducation à Marseille

« À LA CANTINE, IL N'Y A PLUS DE GRAS », SOUFFLENT LES ANIMATEURS





A la cantine de l'école élémentaire Rosa-Park, à Ivry-sur-Seine (Val-de-Marne), en décembre 2020. MARIE-PIERRE DIETERLÉ/DIVERGENCE

