

Nouveau protocole sanitaire. Le masque conservé à table, le régime strict des cantines scolaires

Depuis le 25 janvier, un nouveau protocole sanitaire est au menu des cantines scolaires. Un régime strict ayant pour objectif à nouveau de limiter les contacts entre les élèves.

A nos confrères de BFMTV, l'épidémiologiste Dominique Costagliola explique que « **la cantine est un moment de contamination** ». Le lieu a donc clairement été identifié comme étant à risque et, pour freiner l'épidémie de la Covid-19 et de son nouveau variant anglais, les autorités relèvent le niveau de sécurité.

La nécessaire adaptation

Le précédent protocole sanitaire dans les cantines scolaires mettait l'accent notamment sur le renouvellement de l'air dans les espaces de restauration et la distanciation. « **Comme tout le monde** », ponctue Jean-Guy Grandin, vice-président de la Communauté de communes du Pays de L'Aigle, « **nous nous étions mis à la page, mais en allant au-delà des prescriptions en ce qui concerne la distanciation notamment. Nous avons déjà mis en place deux services de restauration et une distance de deux mètres entre chaque groupe** ».

Cette fois, afin de limiter le brassage pouvant accélérer la contamination, la répartition à la cantine se fait par classe et, même assis à leur table, les élèves doivent garder leur masque, « **tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson** », précise le ministère de l'Education nationale.

Jean-Guy Grandin confie que « **pour respecter les nouvelles règles, il a fallu nous adapter. A Glos-la-Ferrière et Saint-Michel-Tuboeuf par exemple, nous sommes ainsi passés de un à deux services. Ailleurs, nous sommes même à trois services. A Crulai, Galleron, La Ribambelle et Saint-Evrout, comme le préconise le ministère quand les espaces ne sont pas suffisants, nous assurons le service de restauration dans un autre lieu, en plus de la cantine** ».

Cette nouvelle organisation ne s'est pas mise en place d'un claquement de doigts. « **Dès l'annonce du nouveau protocole, nous nous sommes tous mis en ordre de marche. Je tiens d'ailleurs à saluer le personnel qui a été particulièrement réactif et qui a été force de proposition pour appliquer les nouvelles règles. Sur le territoire de la Com-**

munauté de communes, nous comptons 17 cantines et il a fallu gérer la mise en place du protocole au cas par cas et cela a été possible grâce à la forte implication des agents ».

Le renforcement des équipes

Pour appliquer les règles, la collectivité a eu besoin de personnel supplémentaire. **« Nous avons renforcé les équipes, là où cela est nécessaire, avec des heures en complément et l'apport d'agents d'autres services actuellement fermés pour cause de pandémie. La Cdc a également fait appel à des personnes de l'association Aide emploi services ».** Grâce à cette organisation, les cantines du Pays de L'Aigle ne sont pas tombées dans les exagérations de certaines grandes villes où les enfants doivent se contenter d'un plat et faire l'impasse sur l'entrée ou le dessert. **« Nous avons tout mis en oeuvre pour qu'il n'y ait pas de changement dans les assiettes des élèves. Ils ont bien une entrée et un plat chaud ».**

Dans les faits, depuis l'instauration du protocole, l'acceptation des parents et des enfants semble au rendez-vous. **« Il y a bien quelques familles qui ont fait le choix de reprendre leurs enfants à midi, mais ce sont des cas très isolés ».** Même si les conditions du déjeuner sont un peu contraignantes actuellement, les familles savent que **« c'est la seule manière de conserver les écoles ouvertes et de permettre ainsi aux parents de continuer à travailler ».**

En ce qui concerne les enfants, **« tout se passe vraiment bien »**, observe avec satisfaction Anita Noël, directrice du service scolaire de la Cdc. **« Ils ont parfaitement compris et intégré les règles sanitaires et il n'est pas utile de leur rappeler tout le temps. A peine ont-ils posé leur fourchette qu'ils remettent leur masque ».**

Th. Roussin



A Crulai, il a été nécessaire d'ouvrir un second réfectoire