

« C'est comme au restaurant », les scolaires du pays d'Alençon préfèrent le self-service



La cantine de Saint-Denis-sur-Sarthon, membre de la communauté urbaine d'Alençon, ouvre cette année en mode self. Les enfants sont enchantés ! Ouest-France

La communauté urbaine d'Alençon (Orne) transforme au fur et à mesure le service de ses cantines en mode self. Objectif : rendre les enfants plus autonomes. Exemple à Saint-Denis-sur-Sarthon depuis la rentrée de septembre 2024.

« **On peut se servir tout seul. C'est mieux. Je préfère parce que je suis grand ! Je suis en CE1, et j'ai 7 ans** », se glorifie Gabriel avec enthousiasme. « **Avec le self, on a plus de récré !** », se réjouit Chloé, élève de CE2, quand Lilou, 8 ans, est heureuse d'avoir un self comme son cousin qui est déjà au collège : « **J'en rêvais, on se croirait au restaurant !** »

En cette rentrée des classes 2024, la cantine de l'école Raoul-Dufy, à Saint-Denis-sur-Sarthon (Orne), vient de passer en mode self-service, et les 110 enfants qui déjeunent à la cantine (dont 35 maternels) semblent unanimes : « **Le self, c'est mieux que d'attendre d'être servi à table.** »

Lire aussi : [Près de 2 000 écoliers ont fait leur rentrée à Alençon : « Au moins, il ne pleut pas »](#)

Apprendre à gérer

« **La pause méridienne est essentielle pour préparer l'après-midi. Avec le self, les enfants sont moins agités. Ils respectent le personnel, les autres et la nourriture. On leur apprend à gérer leur plateau et le tri des déchets avant d'aller au collège** », commente Stéphanie Halley, maire adjointe aux affaires scolaires de Saint-Denis-sur-Sarthon, membre de la communauté urbaine d'Alençon (CUA).



De gauche à droite : Ghislaine Batrel, responsable de l'office, Joaquim Pueyo, président de la CUA, Cécile, chargée de l'accompagnement des enfants, et Stéphanie Halley, maire adjointe. Ouest-France

Unanimité et bonnes pratiques

« **Dans toutes les communes où les cantines sont passées en mode self-service, la majorité maintenant, les retours sont positifs** », se réjouit [le maire et président de la CUA, Joaquim Pueyo](#), venu pour observer, ce 16 septembre, l'ouverture du self et son bon fonctionnement. « **La CUA ne se contente pas d'assurer des repas. Nous jouons un rôle éducatif. On privilégie la qualité et les bonnes pratiques alimentaires. On applique des coefficients familiaux pour permettre à tous les enfants de bien manger le midi.** »

3 400 repas jour

Chaque jour, près de 3 400 repas sont servis grâce à quelque 300 agents dans 32 écoles de la CUA. Ces repas répondent à des critères stricts en matière de qualité et de sécurité. Les produits locaux et biologiques sont de plus en plus privilégiés.

« **Les tarifs des repas sont adaptés aux ressources des familles résidant dans le territoire, se félicite Joachim Pueyo. Et ce n'est pas dans toutes les collectivités !** »

« **Les prix varient de 0,94 € à 4,46 € par repas. Pour les hors CUA, le coût est de 6,23 € par repas** », précise Elsa Hée, responsable de la direction des actions éducatives.



Les enfants apprennent à être plus autonomes. Des bonnes pratiques alimentaires au tri des déchets.
Ouest-France

La production des repas est toujours assurée par l'entreprise [Sodexo](#). La CUA, propriétaire de la cuisine centrale, assure quant à elle les infrastructures et la gestion du personnel.

« **Le coût des travaux à l'école Raoul-Dufy s'élève à 45 000 € avec le mobilier inclus ainsi que la réfection électrique** », explique Marie-Pierre Perrichot, architecte de la CUA.

La même opération a été menée, avec les mêmes objectifs, à l'école des Sources de [La Ferrière-Bochard](#) pour un coût de 36 000 €.

Jean-Christophe BUCHOT.