



INAUGURATION DU **1^{er} SELF SERVICE DANS** **UN RESTAURANT** **SCOLAIRE DE LA** **VILLE D'AVIGNON**

ECOLE FARFANTELO, QUARTIER EST
1850, CHEMIN DE MASSILLARGUES

DOSSIER **DE PRESSE**

VENDREDI 26 FEVRIER 2010, 12h15

Directeur de la communication
Philippe DEBONDUE

Presse
Jean-Michel CABANNES
T. 04 90 80 84 56

Mairie d'Avignon
T. 04 90 80 80 55
F. 04 90 80 81 32

Site : www.avignon.fr
E-mail : communication@mairie-avignon.com





INAUGURATION DU 1^{er} SELF SERVICE DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE D'AVIGNON

Marie-Josée Roig s'était engagée durant la campagne des municipales à lancer une réflexion sur la mise en place de self service dans les restaurants scolaires de la Ville. Dans ce sens, le service enseignement a été chargé en 2008 d'étudier avec Scolarest, le partenaire restauration de la Ville, la création de sites.

2 SELFS SERVICE EXPERIMENTES EN 2010

Une étude a été menée sur les 36 restaurants scolaires de la Ville en fonction :

- ▶ du nombre d'enfants : les effectifs doivent être en nombre suffisant,
- ▶ de la configuration et de l'état des locaux (espace disponible pour accueillir les mobiliers spécifiques),
- ▶ de la faisabilité de la mise en place des équipements spécifiques

2 écoles ont été retenues pour l'année 2010 :

- ▶ école **Farfantello**, située dans le quartier Est, école récente et facilement adaptable. Mise en place d'un self de type linéaire ou traditionnel - en fonction depuis la rentrée des vacances scolaires de février
- ▶ école **Jean Henri Fabre**, située dans le quartier Sud, école d'application qui bénéficiera en 2010 d'une réfection. Mise en place d'un self de type « scramble » ou éclaté. Il s'agit de banques de service disposées en plusieurs lieux dans la salle selon la nature du plat servi (entrée, plat principal, dessert). Opérationnel à la rentrée de septembre 2010.

Une expérimentation inscrite dans un plan pluriannuel

Les écoles Farfantello et Jean-Henri Fabre préfigureront l'organisation de la restauration scolaire de demain avec un plan d'installation pluriannuel.

Ces deux expérimentations permettront de corriger les aménagements et la réactivité des services de Scolarest et de la Ville afin de mieux répondre aux besoins des enfants.



INAUGURATION DU 1^{er} SELF SERVICE DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE D'AVIGNON

49.500 € pour la création du self Farfantello

Dans le cadre de la Délégation de Service Public accordée à la société Scolarest, la Ville a obtenu que l'installation du self service à l'école Farfantello ainsi que le mobilier technique soient pris en charge par Scolarest (38.000 €).

Il s'agit de meubles self chaud sur étuve, meubles self froid, meubles self façade, meubles distributeurs de plateaux/pains/couverts/verres/tables de débarrassage.

Le choix des coloris et des gammes de ce mobilier spécifique s'harmonise avec les couleurs des mobiliers en place et achetés récemment par la commune.

La Ville se charge de l'installation des réseaux, des travaux de peinture (5.500 €) et du mobilier de salle (chaises, tables) ainsi que la vaisselle (2.000 €).

L'école Farfantello dispose d'une salle composée pour accueillir 80 élémentaires et 56 maternelles pour une moyenne de 160 à 170 repas servis par jour.

Une amélioration du service sans augmentation du prix des repas.



INAUGURATION DU 1^{er} SELF SERVICE DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE D'AVIGNON

UN ENJEU PEDAGOGIQUE ET ENVIRONNEMENTAL

Enjeu pédagogique

Il résulte des différentes études que la mise en place de self responsabilise l'enfant. Il gagne en autonomie et de ce fait se trouve davantage impliqué dans l'activité quotidienne de sa cantine : il se sert, déjeune et va débarrasser son plateau, ce qui l'initie déjà aux questions du tri sélectif.

L'enfant apprend à faire un choix sur chaque composante du repas sous l'autorité des adultes qui veillent à ce qu'il se serve de tout, chaque élément nutritif bénéficiant de la validation diététique de la « Commission des menus ».

Outre l'autonomie et la responsabilisation des enfants, la solution du self offre d'autres avantages comme l'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire. A noter qu'un double choix sera proposé à chaque composante (entrée, plat principal et dessert).

Au niveau organisationnel, le self service implique moins d'attente entre les plats et donc plus de temps pour l'interclasse. Enfin, ce mode de fonctionnement permet une meilleure gestion des effectifs et de la capacité d'accueil d'une cantine.

Les self s'adressent aux plus grands, ceux de l'école élémentaire. Les enfants de maternelle continueront à bénéficier d'un service à table.

Enjeu environnemental

Le concept du self s'intègre dans une démarche de protection de l'environnement et de développement durable (économie d'eau, d'énergie, de revalorisation du tri sélectif...).

Avec le concept « Croq'Planet », Scolarest propose un restaurant basé sur le respect de l'environnement :

- ▶ le décor les panneaux d'animation et la signalétique transmettent le respect de la nature et donnent les bons réflexes éco citoyens.
- ▶ Une fontaine d'eau fraîche dans la salle permet à l'enfant d'aller se désaltérer à tout moment.
- ▶ Une table de débarrassage incite les enfants à trier les déchets organiques et recyclables.
- ▶ Des affiches conseils invitent à adopter des gestes quotidiens bénéfiques à la protection du milieu naturel.



INAUGURATION DU 1^{er} SELF SERVICE DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE D'AVIGNON

Pour le bon fonctionnement du restaurant scolaire Scolarest a édité une charte qui conjugue équilibre alimentaire et respect des autres.

Une charte qui repose sur huit points :

- ▶ respect de la nourriture
- ▶ respect des camarades et du personnel
- ▶ rester dans la file d'attente sans importuner ceux qui déjeunent
- ▶ ramasser tout plateau renversé
- ▶ fermer la fontaine après utilisation
- ▶ consommer le pain uniquement avec le plateau repas
- ▶ libérer au plus vite sa table, rendre son plateau en triant ses déchets au sortir du restaurant
- ▶ laisser sa place propre en partant



INAUGURATION DU 1^{er} SELF SERVICE DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE D'AVIGNON

CONSULTATION ET IMPLICATION DU PERSONNEL

Une consultation et une information à tous niveaux

Les membres de la commission des menus, présidée par Isabelle ALTEYRAC, Adjoint au Maire délégué à l'enseignement (qui se réunit toutes les deux mois), ont été tenus informés depuis décembre 2009 (8 décembre 2009 et du 26 janvier 2010) de la mise en place de ces selfs ainsi que la commission éducation (qui s'est tenue le 1^{er} décembre) qui elle réunit les élus du conseil.

De même, le choix de l'implantation des deux self a été mené en concertation avec les directeurs des écoles des groupe scolaires Farfantello et Jean Henri Fabre en décembre 2009. Les conseils d'école de décembre et janvier ont ainsi pu traiter de ces projets en temps utile.

Enfin les familles de Farfantello ont reçu pendant les vacances de février les menus à double choix proposés par Scolarest.

Formation du personnel

Les « cantinières » ont été formées par Scolarest suite à une visite d'un site opérationnel organisée pour le personnel des deux cantines.

Il en résulte une nouvelle organisation du service dont l'objectif est une meilleure convivialité pour l'enfant. De ce fait, les cantinières seront plus présentes en salle et en contact privilégié avec l'enfant. Avec un rôle accru d'aide et de conseil, elles pourront guider son choix afin que le repas soit le plus équilibré possible.



INAUGURATION DU 1^{er} SELF SERVICE DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE D'AVIGNON

RAPPEL : EN MATIERE DE RESTAURATION SCOLAIRE LA VILLE S'ENGAGE !

4 mesures ont été mises en place lors de la rentrée scolaire 2009 :

- ▶ Lutte contre l'obésité : sous couvert de l'Autorité Française de Sécurité Sanitaire des Aliments. et du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition
- ▶ Plus de produits bios : Scolarest s'engage à fournir la plupart des féculents en labellisation biologique ou commerce équitable. A ce sujet et en fonction de l'évolution des circuits de vente, la gamme des produits sera étendue.
- ▶ Pas d'OGM
- ▶ Développement de l'opération « Un fruit à la récré » : Initiée en 2008/2009 dans les Zones d'Education Prioritaires cette opération consiste à offrir un fruit aux enfants restant en étude du soir. Elle est étendue à toutes les écoles de la ville depuis le mardi 6 octobre 2009. Le fruit est distribué le mardi soir et il est bien évidemment Bio.