

REPAS CANTINE FLORENCE ARTHAUD

Mardi 13 juin, les représentants des parents d'élèves ainsi que les représentants de la mairie, de l'agglo-muretain et des responsables de l'Alae ont pu partager un repas à la cantine de Florence Arthaud. Elle est située côté Gaziilla mais elle est bien commune aux 2 côtés de l'école. Les élèves d'Ayguebelle traversent donc la route chaque jour.

Nous avons pu apprendre qu'entre 360 et 370 enfants fréquentent la cantine chaque jour. Le premier service se met en place dès 11h30. Les premiers sont ceux côté Gaziilla. Les élèves côté Ayguebelle s'inscrivent pour le premier ou le second service. La cantine est un self : chaque élève porte son plateau et récupère les différents éléments du repas : entrée, plat, fromage/laitage et dessert.

Tous les enfants sont ensuite répartis dans une grande salle commune. Le niveau de bruit est acceptable au vu du nombre d'élèves.

Les enfants ont entre 30 et 40 min pour manger.

Il y a une petite tradition pour fêter les anniversaires. Les enfants annoncent à l'animateur que c'est leur anniversaire et ensuite tous les élèves présents à ce moment-là chantent joyeux anniversaire! Il y en a eu 3 ce jour-là.

Les enfants ayant un PAI passent en même temps que leurs camarades ne créant pas de différence entre les élèves.

La qualité du repas que nous avons partagé est acceptable. Les repas sont composés de 20 à 25 % de bio et tendent vers le local dès que c'est possible. Les quantités sont les mêmes pour tous les enfants (du CP au CM2). Les enfants ont bien sur la possibilité d'avoir une ration supplémentaires si besoin de l'entrée jusqu'au dessert. Les animateurs font le tour des tables pour proposer un supplément.

Le choix de la cuisine centrale a été faite par la mairie car elle est moins onéreuse (4 à 5€) qu'une cuisine faite sur place et qui reviendrait à 7€ le repas (ceci sans compter les subventions). En moyenne, les familles payent après subventions 2,90€.

Chaque animateur a la gestion de 18 enfants.

Un challenge pour lutter contre le gaspillage a été mis en place et chacun joue le jeu car les assiettes sont pesées en fin de repas. Il a été souligné par le personnel de la cuisine centrale que le poids d'aliment gaspillé par élèves de cette cantine est faible, bien en dessous de la moyenne nationale. Bravo à tous !

Les fruits/ pain /gâteaux restants peuvent être proposés aux enfants pour le goûter à l'ALAE.

Les animateurs aident les plus petits (CP et CE1) si besoin (ouvrir les sachets ou découpe de la viande par exemple) mais il y a une volonté que les élèves deviennent autonomes.