

Bien que la création d'une cantine scolaire ne constitue pas une obligation pour la commune et ne fasse pas partie des charges lui incombant pour assurer le fonctionnement du service public de l'enseignement¹, la commune a choisi d'offrir aux familles dont les enfants sont scolarisés à Goincourt, la possibilité qu'ils y prennent leurs repas.

La cantine est non seulement le lieu où nos enfants prennent leur déjeuner mais aussi un espace de socialisation et d'apprentissage. C'est un lieu de vie où l'enfant a l'opportunité de mettre en pratique nombre d'enseignements reçus en classe (géographie, mathématique, langue, éducation civique ...).

En préparation de la mise en service de la nouvelle salle de restauration, l'équipe municipale souhaite d'ores et déjà définir les objectifs de la cantine en plaçant l'enfant au centre du projet, afin que la pause méridienne soit à la fois un moment de plaisir gustatif, un moment de détente partagé avec ses camarades mais aussi un moment d'expérimentation ludique.

Nous souhaitons créer un cadre convivial contribuant à une atmosphère à la fois douce et dynamique et adopter des postures et méthodes positives et bienveillantes. Comme il importe que l'environnement global de l'enfant soit cohérent, le projet de cantine est établi en lien avec le projet d'école et le projet de l'accueil collectif de mineurs, les parents prenant le relais dans la cellule familiale.

Objectifs généraux

Outre les objectifs de satisfaction des besoins nutritionnels des enfants et de conformité à la réglementation sanitaire, en lien avec les professeurs des écoles et avec la participation active des personnels encadrant les enfants (ATSEM, cantinières et animateurs de l'accueil périscolaire) nous veillerons à :

- favoriser l'autonomie de l'enfant dès son plus jeune âge
- contribuer à sa responsabilisation
- encourager l'enfant à considérer et respecter les personnes et son environnement
- sensibiliser l'enfant à l'entraide et au partage
- stimuler sa curiosité
- *contribuer au brassage intergénérationnel (invitations ponctuelles d'anciens à partager le repas avec les enfants par ex).*

1 C.E. Section, 5 octobre 1984, commissaire de la République de l'Ariège, req. 47875, Rec. Leb. p. 315
<http://rjc.fr.eu.org/cantines-scolaires/>

Objectifs opérationnels

Amener l'enfant à :

- être acteur de sa pause méridienne,
- participer à l'organisation des repas,
- aider le camarade qui en a besoin,
- trier, comptabiliser, réduire et valoriser les déchets.

Objectifs pédagogiques

Domaine psychomoteur

- manipuler les plats et couverts de service, tenir ses couverts
- se servir seul de la quantité pouvant être absorbée sans excès
- manger proprement

Domaine affectif

- respecter les autres dans leur globalité : différences entre les êtres, personnalités, cultures, travail...
- partager avec ses camarades, être équitable
- susciter l'intérêt, l'envie de découvrir et goûter tous les aliments
- échanger ses points de vue dans le respect de ceux des autres (ex : aimer, préférer tel ou tel aliment)

Domaine cognitif

- différencier, reconnaître et classer par nature les aliments constitutifs des menus
- reconnaître les ingrédients à leur goût, leur odeur et leur couleur
- accueillir les sensations gustatives, les exprimer et les traduire en couleurs
- identifier la provenance géographique des aliments
- expliquer le travail de culture ou d'élevage puis de transformation des aliments
- trier, minimiser et valoriser les déchets
- mesurer, compter et représenter graphiquement

Les objectifs pédagogiques pourront être sélectionnés, à raison d'un ou deux par domaine, pour chaque groupe de classe en lien avec les apprentissages du temps scolaire et leurs évolutions pédagogiques.

Moyens à mettre en oeuvre :

Matériels

Environnement sonore : murs et plafonds absorbant les bruits

Mobilier esthétique et gai, robuste et facile d'entretien,

Tables pliables (?), amortissant les bruits (plateau acoustique), fonctionnelles et pratiques facilitant l'entretien des sols et favorisant une bonne posture du personnel,

Chaises confortables et stables, légères et faciles à manipuler, qui peuvent être empilées ou posées sur les tables pour le nettoyage de la salle.

Vaisselle incassable, colorée, non bruyante, recyclable (???)

Bacs de tri ludiques pour chaque table

Balance

Bacs collectifs avec balance intégrée à affichage

Serviettes de tables réutilisables nominatives (limitation des déchets) donc meuble range serviettes (attention à la réglementation notamment en période d'épidémie)

Panneaux d'affichage colorés et attrayants (rôles et responsabilités, jour de la semaine, comptage et mesures - nb d'enfants, poids des déchets par catégorie ...)

Organisationnels

- Répartition des enfants en îlots conviviaux (tables rondes de 4, 6 ou 8 enfants maximum par table ?) avec éventuellement un plateau central tournant pour que les enfants puissent se servir eux mêmes

- Zones de circulation directes et non encombrées

- Possibilité pour les adultes encadrant de manger à la table des enfants par rotation pour animer le temps du repas

- Règlement de fonctionnement ou charte du « bien vivre ensemble » avec formulation positive (ce qui est autorisé plutôt que ce qui est interdit)

- Définition de rôles et des responsabilités y afférant (rôle de chef de table, chef de salle, comptable des déchets...) ainsi que les modalités de désignation

- Réservation des repas en ligne et dans un délai défini

Humains

- Formation des personnels à l'éducation positive et au développement de l'autonomie des enfants

- Effectif adapté (en nombre et compétences) au nombre d'enfants accueillis pendant la pause méridienne

Indicateurs de performance

Mesure de la satisfaction des convives relatifs aux repas et aux activités ludiques

Indicateurs liés à chaque activité