

### POURQUOI INSTAURER UN SYSTÈME DE SELF-SERVICE DANS NOTRE CANTINE ?

*Depuis 5 ans, une même équipe de parents motivés travaille dans le comité de cantine de notre école pour améliorer un système qui nous paraissait à l'époque très insatisfaisant.*

Notre objectif principal étant l'amélioration globale de l'alimentation servie, nous avons bénéficié pendant deux ans d'un accompagnement du programme Cantines Durables en Région Bruxelloise ([http://www.restaurationcollectivedurable.be/fr/Collectivites\\_durables/](http://www.restaurationcollectivedurable.be/fr/Collectivites_durables/)) afin d'appuyer notre démarche. Beaucoup de changements ont vu le jour : augmentation de la quantité de fruits et légumes servis à la cantine, grande amélioration dans les graisses de cuisson utilisées, installation des salades bars pour le secondaire... Mais il reste encore beaucoup à faire.

Les évaluations que nous menons régulièrement (notamment une enquête réalisée sur toute la population scolaire en juin 2013), montrent que nous nous heurtons à un problème récurrent au réfectoire Van Houtte (enfants de P2 à S7), qui est celui du service. En effet, notre cantine a été conçue, lors de sa construction, pour un service à table : les enfants sont assis et reçoivent leur repas sur des plats. La nourriture est ensuite distribuée par le personnel ou les enseignants en primaire, et les enfants se servent eux-mêmes en secondaire.

### Ce système connaît de nombreuses limites :

- Il est difficile de calculer les quantités justes (surtout en secondaire), et la possibilité de se resservir est peu flexible ;
- toute la production doit être faite à l'avance et gardée dans des chariots chauffants pour pouvoir être servie en une fois. De nombreux produits perdent énormément en aspect, en fraîcheur et en goût avec ce système ;
- le temps est très court pour que chacun soit servi à table confortablement, ce qui engendre un stress important ;
- il n'y a pas de possibilité d'offrir différents choix ;
- on a besoin d'une coupure entre deux services pour le nettoyage et la remise en ordre des tables. Les enfants sont donc continuellement sous pression ;
- le personnel de service fait de son mieux. Mais il est difficile de former comme nous le souhaiterions des personnes qui ne travaillent que deux heures par jour. Le turnover est en effet très important.

Or, ce service à table coûte un tiers de ce que nous payons pour les repas de nos enfants.

Cela fait maintenant deux ans que nous cherchons une solution à ce problème. Après avoir observé d'autres écoles de taille semblable à la nôtre, la solution du **self-service** s'est imposée naturellement.

## Points forts d'une distribution en self-service :

- La nourriture sera préparée en cuisine en continu et servie directement sur les assiettes des enfants. Plus de chariots chauffants ! Les aliments y gagneront en qualité nutritive, texture, goût et aspect.
- Diminution du gaspillage puisque la cuisson suivra la demande.
- Possibilité de différents choix d'entrées et de desserts ainsi que d'un deuxième choix de plat principal, notamment une option végétarienne largement demandée.
- Système plus attirant pour les secondaires.
- Les enfants pourront se resservir s'ils le souhaitent dans une file destinée à cela.
- Grande diminution du coût lié au service. L'argent pourra être destiné à poursuivre notre quête d'aliments plus frais, de meilleure qualité, moins transformés, et Bio, et à en augmenter le choix.
- Système de flux continu. Plus besoin de temps entre les différents groupes pour le nettoyage et le rangement des tables.

Le Lycée Français de Bruxelles, dont la population est très comparable à la nôtre, vient d'installer un système de self très performant l'automne 2012. Nous avons visité leur cantine à l'heure de repas à plusieurs reprises et nous sommes en lien direct avec eux pour le développement de notre projet. Leur self dessert des enfants de P2 à S7 (mêmes niveaux prévus chez nous pour le self). Il est rassurant de voir comme même les plus petits se débrouillent sans problème. Nous prévoyons aussi d'accorder une attention spéciale aux élèves les plus jeunes : vérification des plateaux et encouragement d'un choix équilibré, présence d'un adulte de référence pendant le repas, liquides servis à table.

## Développement du projet :

- Dossier technique : fait par le bureau d'études français CREACEPT. Il comporte une phase de diagnostic (juin 2013) et une étude de faisabilité (novembre 2013).
- Dossier financier
- Dossier auprès de la Régie de Bâtiments
- Dossier organisation scolaire : plusieurs réunions de préparation ont déjà eu lieu avec différents acteurs de l'école primaire et secondaire.