

Jours de self

UNANIMITÉ Au retour des vacances de février, les demi-pensionnaires de l'école primaire Joseph-Cornier (4^e) ont découvert "le" self. Flambant neuf. Après quelques jours de rodage, les petits gastronomes sont conquis. Le cri du cœur tient en deux mots : "trop bien !".

Les sourires de Jade et Anna ne sont pas de circonstance. Les deux copines sont ravies de manger à la cantine. Dorénavant, hier comme aujourd'hui et demain, c'est jour de self. Après 2 semaines de fonctionnement, les enfants sont unanimes : « *c'est super parce qu'on choisit* ». Ainsi Jade et Anna sont amies, certes, mais leurs plateaux donnent à voir des différences de goût. Le premier flux arrive. Une rotation des classes permet à chacun d'avoir l'honneur et l'avantage d'être le "prems". Le deuxième constat de réjouissance concerne le temps. « *Avant, on devait se dépêcher. Maintenant, on a même le temps de parler. Tu vas chercher ton plat chaud seulement quand tu as fini ton entrée. Et quand on a fini le dessert, on quitte la table sans demander la permission* ». Toujours à cette table, les langues se délient. « *On débarrasse nous-mêmes notre plateau. On a l'impression d'être autonome et qu'on nous fait confiance* ». Jade souligne l'aspect du gaspillage. « *On peut demander une petite quantité, si on n'a pas très faim ou si le plat ne nous plaît pas trop. C'est mieux que de tout laisser dans l'assiette* ». Enzo ne mange pas souvent à la cantine. Il avoue que l'ouverture l'a un peu stressé. « *Finalement, c'est bien plus facile que je le pensais* ».

Le bruit en sourdine

Les enfants ne sont pas les seuls à noter les bénéfices. On est surpris du relatif silence.



Comme Enzo, on s'attendait à une profusion de décibels. « *Il n'y a aucune comparaison et cela change la vie* ». Cette petite révolution est le résultat de panneaux acoustiques disposés tout autour de la salle. Ils sont de véritables "mangeurs de bruit". Sur ce point, les convives comme les personnels sont unanimes. Au stand des entrées et desserts, deux agents guident

les enfants. Si tout est à leur hauteur, en revanche le réflexe de préférer les doigts à la fourchette a encore de beaux jours... Jade et Anna s'acheminent vers la sortie. Elles ont toujours le sourire aux lèvres. Avec le self, elles se restaurent et partagent un vrai moment de convivialité. Et c'est aussi cela l'apprentissage du bien manger...

3 questions à **Michèle Martinez**, responsable du service Restauration scolaire de la Ville de Lyon

1. Calendrier prévisionnel
Quatorze selfs ont vu le jour en 2012. Douze ouvriront au cours de l'année 2013 dont 3 déjà en fonction. Reste à venir : écoles Jules-Ferry, Veyet, Sardou, Combe-Blanche, Bordas, Chapeau-rouge, Laborde, Daudet et Grillons. Pour 2014, 6 projets sont dans les tuyaux. Le budget est très variable selon les établissements et les travaux à réaliser. Pour l'école Joseph-Cornier, on est passé de 348 à 476 enfants accueillis.

2. Le bio au beau fixe
A ce jour, le bio entre en ligne de compte pour environ 29% des composantes des menus. Si l'on décompose, le bio concerne 50% des viandes de volaille, 50% des fruits, 50% des compotes, 100% du pain, 50% des céréales et 50% des légumes cuits en accompagnement. Une nette augmentation. Pour mémoire, sur la période 2008-2012, le précédent marché recouvrait environ 26% des composantes bio.

3. Objectifs atteints
La modification du mode de distribution en self-service revêtait plusieurs objectifs. Il s'agissait de pouvoir accueillir un plus grand nombre d'enfants. Ce type de cantine devait favoriser l'autonomie des enfants. Le dispositif choisi devait améliorer leurs conditions d'accueil et les conditions de travail du personnel. Aujourd'hui, grâce notamment à l'implication des architectes, tous les objectifs sont atteints.