

Inauguration du self de l'école primaire Joseph-Cornier

Restauration scolaire. Après 6 mois de travaux, le bâtiment a été inauguré, pour un coût de 1 million d'euros. Désormais, 85 % des élèves de l'école peuvent déjeuner au self qui fonctionne à l'heure actuelle avec 270 élèves en moyenne par jour.

Après six mois de travaux et des délais respectés, les élèves de l'école élémentaire Cornier ont sans nul doute apprécié, au retour des vacances de février, le premier repas dans le self flambant neuf qui les attendait.

Les maternels retrouvant pour leur part une cantine entièrement rénovée et agrandie.

Depuis septembre, les élèves de l'école, 380 au total, primaires et maternels compris, déjeunaient dans des constructions modulaires provisoires, des algecos qui devraient au passage disparaître courant avril.

Une période transitoire que beaucoup redoutaient et qui s'est finalement très bien passée aux dires de tous. Ce vendredi, s'est tenu l'inauguration

officielle du bâtiment, en présence d'Yves Fournel, adjoint au maire de Lyon pour l'éducation et la petite enfance, de David Kimelfeld, maire du 4^e, d'Eric Cazin, adjoint aux affaires scolaires du 4^e et d'Hervé Ruat, directeur de l'établissement scolaire. Tous se sont réjouis de la fin des travaux, estimés à 1 million d'euros, et de l'efficacité du nouveau système de restauration.

Hervé Ruat en a souligné les nombreux avantages : « les enfants restent moins longtemps à table. On est passé de trois quarts d'heure à une heure pour chaque élève à 20 à 30 minutes aujourd'hui. Il n'y a plus d'attente, l'ambiance est donc beaucoup plus calme. Nous fonctionnons sur une moyenne de

270 élèves par jour, avec trois passages successifs.

À l'heure actuelle, avec l'ouverture du self, il n'y a plus de limitation de places au niveau des inscriptions. 85 % des élèves de l'école pourraient s'ils le voulaient, déjeuner au restaurant ». Une excellente nouvelle pour les parents qui, il y a encore peu, n'entendaient pas des propos aussi rassurants. ■



■ L'école Cornier dispose désormais d'un self qui semble faire l'unanimité. Photo Yves Le-Flem

L'AVIS DE MALIKA BENAHMED, RESPONSABLE DU SELF

« Aujourd'hui, c'est une toute autre forme de service »

Le personnel a bien été préparé au changement. Il y a eu, en amont, des formations théoriques et pratiques.

Auparavant, les enfants étaient servis à table, par des agents, ce qui nécessitait un système de barquettes, des va-et-vient nombreux, des chariots encombrants.

Aujourd'hui, c'est une toute autre forme de service. Les enfants sont autonomes, ils mangent à leur propre rythme. Par contre, ils sont encadrés lors du service et du dérochage (débarrassage). Les enfants allergiques et en

panier-repas mangent en premier. Après, la salle est toujours remplie, les enfants ayant fini sont aussitôt remplacés. L'équipe compte quatre agents, deux s'occupent de la vaisselle, une personne est à l'office et la dernière gère le buffet chaud. Une quinzaine de vacataires s'emploient à la gestion et l'encadrement des élèves. En ce qui concerne les règles de sécurité alimentaire, elles sont très strictes. Nous devons effectuer quotidiennement des prélèvements dans chaque plat pour avoir en cas de problèmes une traçabilité.



■ Malika Benahmed, responsable du self. Photo Yves Le-Flem



« Nous préférons le self à la cantine »

Redwane et Evan, élèves de CE1

Il y a plus de couleurs. La cuisine est bonne, on peut choisir, c'est meilleur qu'avant. Nous préférons le self à la cantine. Il y a aussi moins de bruit. Par contre, on ne nous ressert pas... Quelques fois, on sort, on a encore faim.