UNE SEMAINE
AUTOUR DE L'ASSIETTE DE NOS ENFANTS

INTRODUCTION AU KIT D'OBSERVATION MADE IN CANTINE

Voici le kit de *Made in cantine* 2011.

Il comprend des pages pour recueillir vos observations mais aussi des pages d'explications et de conseils. N'hésitez pas à le compléter librement dans les parties prévues à cet effet ou sur une feuille que vous ajouterez au kit si les spécificités de votre cantine nécessitent des explications supplémentaires.
Certaines informations sont à collecter (coûts des repas, noms des prestataires,...) auprès des équipes de votre cantine ou de votre Caisse des écoles dont vous êtes usagers. À ce titre, ces informations vous sont en principe accessibles.
Pour leur collecte, vous pouvez vous renseigner, avant ou après, l'observation sur place.

L'idéal est d'être deux ou plus par jour à la cantine, à votre convenance, les équipes pouvant être changées chaque jour. Cependant, veillez à prendre connaissance du kit d'observation avant les jours de passation pour vous assurer ensemble qu'il n'y a pas de malentendu sur les points abordés. Une rencontre avec les parents volontaires peut être la solution.

Toutes les dispositions nécessaires ont été prises pour effectuer cette opération dans le respect des réglementations et nous veillerons particulièrement à ce qu'aucune personne ne soit identifiable sur les photos lors de la diffusion des informations recueillies.

Nous avons voulu finaliser un kit commun afin que les écoles collectent des observations comparables et exploitables mais autour de cette collecte commune, toutes les volontés, les compétences et les énergies créatrices sont les bienvenues. De même, si vous voulez continuer de nous aider après l'observation dans votre école et pour l'organisation des événements futurs de *Made in cantine,* contactez-nous.
Nous dépouillerons et présenterons les résultats sur le site **www.madeincantine.fr** ainsi que dans une exposition qui pourrait devenir itinérante notamment dans les écoles volontaires qui auront participé.

La date de passation, prévue dans quelques semaines, sera collectivement arrêtée dans quelques jours et nous vous la communiquerons alors.
Le retour des documents (questionnaire et photographies) se fera à votre convenance par mail et/ou par courrier (Made in cantine, 5c, cour de la Métairie, 75020 Paris)

Nous restons à votre disposition par téléphone (un ou une référent/e est prévu/e pour chaque arrondissement, la liste se trouve sur le texte de présentation de *Made in cantine*) ou par e-mail (contact@madeincantine.fr) pour toute information complémentaire.

En vous remerciant encore de votre confiance, de votre investissement et en vous souhaitant une bonne opération *Made in cantine !*

Sandrine Balleux, Cyrille Bochew,
Catherine Sanderson, Damien Simsen,
Carine Tontini & Améziane Yahia
pour *Made in cantine* ► **contact@madeincantine.fr**

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes un groupe de parents d'élèves, qui s'est constitué au fil des ans et de nos engagements sur les questions de restauration scolaire. Nous sommes arrivés au constat qu'il serait intéressant de dresser l'état des lieux de la diversité des cantines parisiennes, ce qui n'a jamais été fait. Cela permettra aussi aux parents d'élèves de se pencher sur la cantine de leurs enfants que, souvent, ils méconnaissent.

**Si certains d'entre nous sont bien affiliés à une fédération en tant que parent d'élève sur les écoles de leur enfant, il n'en demeure pas moins que cette étude a été réalisée et diffusée sans qu'aucune fédération n'intervienne.
Nous sommes donc indépendants sur cette opération de toute fédération de parents d'élèves, de parti politique, de mairie ou de toute association ou structure commerciale.
Chaque parent fédéré ou non, peut ainsi se sentir totalement libre de participer à cette opération d'observation en toute objectivité pour permettre de dépasser les idées reçues sur la cantine à Paris.**

Nous avons monté ce projet bénévolement en dehors de tout financement commercial, en nous appuyant sur nos compétences professionnelles et ressources personnelles parce que nous pensons que *Made in cantine* peut aider, en complément de tous les efforts fournis par ailleurs par les différents acteurs présents sur cette question, à améliorer la qualité des cantines parisiennes.

Nous espérons aussi par cette opération favoriser une information plus directe et plus "concrète" aux parents, au niveau de leur école, au niveau de leur arrondissement et au niveau de leur ville. Les résultats seront intégralement mis à la disposition du public au sens le plus large.

made in cantine.fr

OPÉRATION MADE IN CANTINE 2011

Une semaine autour de l'assiette de nos enfants

SEMAINE DU ..... AU 2011

ÉCOLE : ☐ Maternelle ☐ Élémentaire ☐ Polyvalente ☐ Collège

NOM : .....

ADRESSE : .....

.....

CONTACT : (Parent(s) référent(s) sur l'école) .....

e-mail : .....

NOMBRE DE PLACES DISPONIBLES À LA CANTINE : .....

MENU MENSUEL AFFICHÉ À L'EXTÉRIEUR DE L'ÉCOLE : ☐ OUI ☐ NON

MENU MENSUEL AFFICHÉ DANS L'ÉCOLE : ☐ OUI ☐ NON

SI OUI, OÙ : .....

PRESTATAIRE (fabrication du repas) : .....

Quelques conseils avant de commencer la visite de votre cantine

1 Penser à prévenir le responsable de votre établissement, le plus tôt possible

Pour en faciliter l'organisation, expliquez à votre directeur(trice) qu'une visite de cantines sera prochainement effectuée pendant 5 jours par des parents qui souhaitent réaliser un véritable constat sur la pause méridienne. Lui préciser que cette visite sera coordonnée simultanément dans plusieurs écoles et que la date exacte ne pourra lui être confirmée que quelques jours avant. Si vous l'estimez nécessaire, vous pouvez commander un repas à l'avance (pour les parents), mais le plus simple est de goûter directement dans l'assiette de votre enfant ou encore d'attendre la fin du service et de profiter du reliquat.

2 Penser à vous présenter auprès du personnel (cantine et encadrement) au plus tard le premier jour de l'opération (et avant le début du service) pour lui présenter le projet, ce document et le déroulé (observation & photos) en les rassurant sur nos objectifs (cf. lettre de présentation). Ils ne visent pas une évaluation de leurs équipes. Assurez-vous que vous ne les gênez pas dans leur travail. Invitez-les à vous donner leurs suggestions, remarques ou idées. **L'idéal serait d'aller vous présenter 2 ou 3 jours avant.**

Pour mémoire : Cette opération a pour objectif d'informer concrètement les parents par leur participation direct, mais aussi par la diffusion des informations recueillies qui feront l'objet d'une exposition et d'un site web. Chacun pourra ainsi dépasser les idées reçues sur la question et avoir une vision globale de la cantine. Elle permettra de mettre en avant ce qui se fait de mieux et d'évaluer ce qui peut être amélioré pour contribuer à rendre les cantines exemplaires. Les fiches doivent être complétées **en collaboration** avec les différents responsables de la pause méridienne.

3 Ne pas oublier de répartir les tâches entre parents et d'établir un planning de visites pour la semaine

L'idéal serait d'avoir chaque jour 3 personnes. Une pour recueillir l'appréciation des enfants sur la fiche prévue (voir page 5), une pour observer et recueillir les informations nécessaires aux autres fiches et une autre pour prendre des photos. Les photos de plateaux (ou assiettes) **avant et après repas sont incontournables.** Elles sont à compléter librement par des photos d'ambiances. Des exemples de photographies, sont disponibles en page 6 & 7 de ce kit et sur le site ***madeincantine.fr.*** Leur simple envoi vaut autorisation de diffusion dans le cadre de l'opération *Made in cantine.* Les visages reconnaissables seront systématiquement masqués par les organisateurs avant diffusion.

Pour plus d'infos : **madeincantine.fr**
Contacts : **contact@madeincantine.fr**
Tel. : **06.89.90.57.07** ou **06.21.76.63.29.**
Adresse postale : **Made in cantine, 5c, cour de la Métairie, 75020 Paris**

autour du repas

	LES JOURS D'ÉCOLE	LE MERCREDI
NOMBRE MOYEN DE REPAS SERVIS PAR JOUR		
NOMBRE DE SURVEILLANTS/ANIMATEURS PRÉVUS		
LES SURVEILLANTS MANGENT-ILS AVEC LES ENFANTS ?	☐ Oui ☐ Non ☐ Parfois	☐ Oui ☐ Non ☐ Parfois
COLLATION DANS LA MATINÉE EN MATERNELLE	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non
COLLATION DANS LA MATINÉE EN ÉLÉMENTAIRE	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non
LES ENFANTS SONT-ILS ENCOURAGÉS À BOIRE ?	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non
POINTAGE DES ENFANTS POUR LE REPAS	☐ Oui ☐ Non ☐ Sans objet	☐ Oui ☐ Non ☐ Sans objet
LAVAGE DE MAINS DES ENFANTS AVANT LE REPAS	☐ Oui ☐ Non ☐ Parfois	☐ Oui ☐ Non ☐ Parfois
MENU DU JOUR PRÉSENTÉ AUX ENFANTS	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non
ATTENTE / EMBOUTEILLAGE	☐ Non ☐ Un peu ☐ Beaucoup	☐ Non ☐ Un peu ☐ Beaucoup
NETTOYAGE DES TABLES ENTRE LES SERVICES	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non
RÉFECTOIRE AGRÉABLE	☐ Oui ☐ Correct ☐ Non	☐ Oui ☐ Correct ☐ Non
AMBIANCE SONORE DES REPAS	☐ Calme ☐ Supportable ☐ Bruyante	☐ Calme ☐ Supportable ☐ Bruyante

COÛT MOYEN D'UN REPAS (PERSONNEL COMPRIS)*: ..... €

COÛT MOYEN DES DENRÉES PAR REPAS (PAIN COMPRIS)*: ..... €

TAUX DE PARTICIPATION DES FAMILLES SUR LE BUDGET ANNUEL 2010*: ..... %

* Informations facultatives mais en principe disponibles auprès de la Caisse des écoles de votre arrondissement

Activités disponibles autour du repas les jours d'école :

☐ Sieste ☐ Temps calme

☐ Bibliothèque ou "coin lecture"

☐ Jeux organisés dans la cour

☐ Jeux de société

☐ Activités manuelles

☐ T.V. ☐ Ateliers Bleus

☐ Accessoires de plein air à disposition (ballons, cerceau...)

☐ Autres (Préciser)

.....

.....

Commentaires :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

le repas

PROVENANCE DU PAIN : ..... **PAIN BIO ?** ☐ OUI ☐ NON

COMMENTAIRE SUR LE PAIN : .....

PLAT PRINCIPAL ET/OU ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ ? ☐ OUI ☐ NON

LES ENFANTS SONT-ILS OBLIGÉS DE MANGER ? ☐ OUI ☐ NON

LES ENFANTS SONT-ILS ENCOURAGÉS À GOÛTER ? ☐ OUI ☐ NON

PRÉPARATION : ☐ CUISINE SUR PLACE ☐ LIAISON CHAUDE ☐ LIAISON FROIDE ☐ LIAISON MIXTE

NOMBRE DE PERSONNEL PRÉVU EN CUISINE:

LES JOURS D'ÉCOLE : ..... LE MERCREDI : .....

TYPE DE SERVICE : ☐ LIBRE SERVICE (SELF) ☐ À TABLE ☐ MIXTE

SERVICE CONTINU : ☐ OUI ☐ NON SI NON, NOMBRE DE SERVICES : .....

LUNDI	**PLATS PRÉVUS** LABEL À PRÉCISER	**PLATS SERVIS** LABEL À PRÉCISER	**TEMPÉRATURE** OK	**TEMPÉRATURE** OU À COMMENTER	**SUCCÈS CONSTATÉ** -	=	+	**COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS**
Entrée					-	=	+	
Plat principal					-	=	+	
Accompagnement					-	=	+	
Laitage					-	=	+	
Dessert					-	=	+	

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Sauce à part :** ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Durée moyenne du repas :** ..... Min **N^bre^ de surveillants dans l'école :** .....

MARDI	**PLATS PRÉVUS** LABEL À PRÉCISER	**PLATS SERVIS** LABEL À PRÉCISER	**TEMPÉRATURE** OK	**TEMPÉRATURE** OU À COMMENTER	**SUCCÈS CONSTATÉ** -	=	+	**COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS**
Entrée					-	=	+	
Plat principal					-	=	+	
Accompagnement					-	=	+	
Laitage					-	=	+	
Dessert					-	=	+	

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Sauce à part :** ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Durée moyenne du repas :** ..... Min **N^bre^ de surveillants dans l'école :** .....

MERCREDI	PLATS PRÉVUS LABEL À PRÉCISER	PLATS SERVIS LABEL À PRÉCISER	TEMPÉRATURE		SUCCÈS CONSTATÉ			PIQUE-NIQUE PRÉVU	COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS
			OK	OU À COMMENTER	-	=	+		
Entrée					-	=	+		
Plat principal					-	=	+		
Accompagnement					-	=	+		
Laitage					-	=	+		
Dessert					-	=	+		

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Sauce à part :** ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Durée moyenne du repas :** ..... Min **N^bre^ de surveillants dans l'école :** .....

JEUDI	PLATS PRÉVUS LABEL À PRÉCISER	PLATS SERVIS LABEL À PRÉCISER	TEMPÉRATURE		SUCCÈS CONSTATÉ			COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS
			OK	OU À COMMENTER	-	=	+	
Entrée					-	=	+	
Plat principal					-	=	+	
Accompagnement					-	=	+	
Laitage					-	=	+	
Dessert					-	=	+	

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Sauce à part :** ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Durée moyenne du repas :** ..... Min **N^bre^ de surveillants dans l'école :** .....

VENDREDI	PLATS PRÉVUS LABEL À PRÉCISER	PLATS SERVIS LABEL À PRÉCISER	TEMPÉRATURE		SUCCÈS CONSTATÉ			COMMENTAIRES COMMUNS DES PARENTS
			OK	OU À COMMENTER	-	=	+	
Entrée					-	=	+	
Plat principal					-	=	+	
Accompagnement					-	=	+	
Laitage					-	=	+	
Dessert					-	=	+	

Assaisonnement entrée à part : ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Sauce à part :** ☐ OUI ☐ NON ☐ Sans objet **Durée moyenne du repas :** ..... Min **N^bre^ de surveillants dans l'école :** .....

l'appréciation des enfants

Est-ce que tu as aimé le repas aujourd'hui ?

	Pas du tout	Non	Un peu	Oui	Beaucoup
					
Lundi					
Mardi					
Mercredi					
Jeudi					
Vendredi					

Question à poser chaque jour à environ 1/3 des enfants (ou 30 minimum) en lisant **et en montrant simultanément** les 5 choix possibles.

Pour chaque réponse **individuelle,** mettre un trait dans la case correspondante.
Pour faciliter le décompte merci d'utiliser le principe suivant:

I=1 ⌜=2 ⌐=3 ☐=4 ☒=5

Une synthèse sera effectuée ultérieurement sur la base de cette fiche. Au-delà du résultat, l'objectif est d'essayer de voir s'il y a un rapport entre l'appréciation des enfants et celle des parents.

Commentaires :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

exemples de photographies

1) RÉALISEZ DES PHOTOS DE PLATEAUX COMPLETS OU, POUR LES MATERNELLES, D'ASSIETTES ET DE PLATS AVANT LE REPAS

Il n'est, bien entendu, pas question d'arranger la présentation des plats, mais pensez toutefois à vous placer le plus près possible d'une source de lumière naturelle (fenêtre) pour minimiser les reflets disgracieux d'un éventuel flash.

Privilégier des prises de vues suffisamment en plongée pour rendre compte globalement de ce qui est servi. Vous pourrez toujours dans un second temps faire des photos de détails ou dans une perspective plus "esthétique".









POUR CHAQUE PHOTOGRAPHIE

Merci d'indiquer clairement sur le nom du fichier ou dans une liste jointe :

1. La date du jour de la photo
2. L'arrondissement et le nom de l'école
3. Le nom du photographe

S'il y a parmi les parents de votre école des amateurs de photos ou même des professionnels n'hésitez pas à les solliciter en priorité

Les photos seront diffusées sur le site *madeincantine.fr*. Elles peuvent aussi vous permettre de réaliser dans votre école une exposition à l'intention des autres parents. Une sélection plus stricte fera l'objet, nous l'espérons, d'une exposition de synthèse à Paris.

Envoie par e-mail : contact@madeincantine.fr

Par CD, USB ou simple dépôt : Made in cantine, 5c, cour de la métairie 75020 Paris.

2) RÉALISEZ DES PHOTOS DE PLATEAUX REPAS OU D'ASSIETTES (MATERNELLES) APRÈS LE REPAS

Au delà d'un plateau ou d'une assiette, il peut être aussi instructif de prendre systématiquement des photos des retours plateaux groupés. Le but étant d'avoir un aperçu de ce que mange (ou ne mange pas) les enfants, attention de ne prendre la photo du plateau ou de l'assiette que lorsque l'enfant a bien terminé de manger.











PHOTOGRAPHIES : © OLIVIER PREVOST POUR MADE IN CANTINE / TOUTES REPRODUCTIONS INTERDITES SANS AUTORISATION

exemples de photographies

3) RÉALISEZ DES PHOTOS D'AMBIANCES

Vous pouvez aussi réaliser des photos pour mettre en avant un détail que vous estimerez significatif, une vue plus large du réfectoire, des gestes, des attitudes... Bref, l'ambiance dans la cantine et autour de la cantine en privilégiant des cadrages, des angles ou des mises au point sans visages reconnaissables. Certaines photos peuvent aussi être réalisées par les enfants. Si des enfants ou des adultes sont identifiables sur les photos nous nous engageons à les recadrer ou à les retoucher de telle sorte qu'aucun visage ne puisse être reconnaissable. Nous nous engageons également à interdire strictement la diffusion des photos en dehors du cadre de l'opération *Made in cantine* ou de sa promotion.












PHOTOGRAPHIES : © OLIVIER PREVOSTO POUR MADE IN CANTINE / TOUTES REPRODUCTIONS INTERDITES SANS AUTORISATION