



Environnement du repas

Constat

Le temps de repas doit rester un moment convivial, agréable. L'ambiance, le cadre sont aussi importants que la qualité du repas.

La vaisselle

Avoir une taille d'assiette adaptée aux convives : attention aux assiettes trop grandes qui donnent le sentiment de trop peu ou impressionnent les petits mangeurs. Peut-être faut-il prévoir des tailles d'assiette maternelle, primaire, collègue ?

Avoir une vaisselle adaptée aux préparations : des assiettes creuses ou bol avec grande cuillère pour les soupes, des ramequins pour les desserts comme les crèmes anglaises, le fromage blanc, la panacotta ...

Avoir des couverts adaptés : veiller à avoir des couteaux à bout rond avec des dents capables de couper correctement toutes les viandes et les fruits si nécessaire.

Pour le visuel : préférer de la vaisselle blanche. C'est celle qui reste la mieux appréciée d'une majorité d'individus. Éliminer les verres devenus « opaques », vérifier la propreté.

La salle de restaurant

➤ **Le mobilier**

Réduire les bruits d'impact par la qualité des embouts de chaises et du revêtement des plateaux de table.

S'assurer d'un bon confort de l'enfant : forme et hauteur des sièges, importance de l'écart entre l'assise de la chaise et le plateau de table.

Limiter du nombre de places par table.

➤ **Le bruit**

Trouver des techniques pour réduire le bruit : oreille alarme, animation avant le repas, chansons entre les plats ce qui permet de ramener des temps de silence et donc de baisser les décibels !

➤ **Ambiance**

Mettre le menu à l'entrée du restaurant ou dans la file d'attente.

Rendre le menu attractif : ardoise type restauration commerciale, menu coloré...

Mettre des affiches par exemple message nutritionnel, affiche contre le gaspillage...

➤ **La lumière**

Veiller à une lumière naturelle qui respecte la couleur des aliments.

➤ **La température de la salle**

Climatiser ou chauffer correctement le restaurant.



Le temps consacré au repas

Nécessité d'un minimum de 20 mn pour garantir la consommation de l'ensemble des composants du repas avec un idéal de 30 mn mais attention aux repas trop longs!!!

- 30 mn à 40 mn en maternelle
- 20 mn à 40 mn en primaire

En service à table le problème du temps suffisant consacré au repas ne se pose pas. Par contre en service en self souvent l'enfant est pressé d'aller jouer et mange le minimum. Le personnel encadrant devra rester vigilant sur le temps du repas.