

Compte-rendu de la Commission Restauration du Samedi 19 mars 2022_

PARTICIPANTS :

4 Élèves représentants de l'école Auguste RENOIR

Lobry Camille, Tanguy Léandre, Joly Mathis et Bobet Robin

1 élève représentant de l'école Gérard PHILIPPE élémentaire

Représentant Mairie :

Mme SANS Eve, Maire

Mr Marsal Pierre-Olivier Conseiller Municipal

Mr Rebouilleau Thierry , Conseiller Municipal

Mme Daguet Francine : Conseillère Municipale

Mme Froger Johanna : référente école périscolaire Auguste RENOIR.

Mr Geneslay Frederic : chef cuisinier de la restauration scolaire,

Mme BLOT Carole, mairie service enfance.

Parents d'Elèves : Laurent CHIGNARD (GP Elem), Marylaure CHANDELIER (A. Renoir)
et Delphine Godon (A. Renoir),

SUJETS A L'ORDRE DU JOUR

- Bilan du plan alimentaire : Janvier à Mars 2022.
- Proposition du plan alimentaire : Avril à Juillet 2022

1- Bilan du plan alimentaire : Janvier à Mars 2022 ,

Questions-remarques enfants

Réponses de la mairie

Les représentants des élèves sont passés dans les classes sur Renoir pour avoir les ressentis et commentaires de leurs camarades :

- Les animations, les repas et les fruits sont très appréciés des élèves, Les repas végétariens le sont également, ils en voudraient 2 fois par semaine,

L'obligation est de proposer 1 repas végétarien par semaine. La question de passer à 2 repas végétariens par semaine va être étudiée en fonction des normes que les cuisiniers doivent respecter.

- Les élèves souhaiteraient moins de poissons,

Il y a une obligation de proposer 4 poissons sur 20 repas. Le poisson pané ne peut être proposé qu'une fois, ainsi d'autres types de poisson sont intégrés aux menus, Les cuisiniers essaient de varier le choix du poisson en fonction des retours des élèves, mais également en fonction du coût,

- Volonté d'avoir plus de fruits et plus d'épinards.

La mairie est contente que ces produits plaisent aux élèves et les cuisiniers tiennent compte de cette remarque.

- Volonté d'avoir de la viande halal,

La mairie rappelle la notion de laïcité et indique qu'elle n'envisage pas de proposer de la viande halal. Toutefois, lorsque du porc est proposé en plat, un autre choix est prévu pour les élèves qui ne mangent pas de porc (ex : cordon bleu, poisson...)

- Les élèves souhaiteraient que les animateurs n'éteignent plus les lumières pour faire revenir le calme. Ils demandent également à ce que les animateurs respectent le silence qu'ils ont demandé,

Après un temps d'échange il est convenu avec les élèves présents que les animateurs n'éteindront plus les lumières, mais lèveront les bras afin que les élèves fassent le silence. Même si les animateurs précisent que leurs discussions sont professionnelles,(ex :organisation du trajet retour) la remarque a été entendue et un effort sera fait afin que le temps de silence soit respecté de tous (élèves et animateurs),

- souhait des enfants de faire plus de menu a thème : repas a l envers , sur un thème couleur comme c 'est proposé parfois sur le centre de loisirs.

Le cuisinier n'est pas contre cette proposition et va étudier sa faisabilité

- A la lecture des menus les élèves présents font remarquer que les menus du mercredi sont plus originaux que ceux de la semaine et souhaiteraient que certains plats soient également proposés a l ensemble des élèves

la mairie rappelle qu' il y a moins d "enfants sur les mercredis et vacances scolaires ce qu permet de proposer des produit plus originaux et parfois plus coûteux ;

Points remontés par les parents :

- Les nuggets veggie et saucisses veggie sont très appréciés, La variété des plats permet aux élèves de découvrir de nouvelles saveurs, ce que les parents apprécient,
- A Auguste Renoir, des problèmes ont été rencontrés concernant le service à table qui n'est pas toujours équitable entre les élèves,

Le fait de laisser les enfants se servient est dans un but d autonomisation , de respects et de partage . Les animateurs essaient de passer à chaque table afin de vérifier que chaque élève ait une quantité raisonnable dans son assiette ; toutefois cela reste compliqué au vu du nombre d'élèves, A compter du lundi 21 mars 2022, les animateurs pourront de nouveau manger à table avec les élèves, ce qui facilitera la surveillance lors du repas,

- Il nous a été remonté que certains élèves sortent de table en ayant encore faim.

Certains repas engendrent de nombreux déchets car les enfants ne mangent pas la totalité de leurs repas, ainsi cela pourrait expliquer qu'ils aient encore faim en sortant de table.

Le projet de récupérer les déchets permettra éventuellement de voir si cette explication se confirme ou s'il n'y a pas assez de rab proposé aux enfants,

- A Gérard Philippe, certains parents s'étonnent que les enfants reçoivent 1/2 fruit au lieu d'un fruit entier,

Lors de la commission restauration du 18 décembre 2021, la mairie a précisé qu'à la restauration scolaire de l'école Gérard Philippe un système de « petite faim » (petite portion) et de « grande faim » (portion normale) a été instauré pour que les enfants aient le choix des quantités proposées. Ainsi les élèves ont le choix entre 1/2 fruit et 1 fruit entier en fonction de leur appétit, ce qui évite le

gaspillage, Toutefois un enfant qui souhaite sa deuxième moitié de fruit est bien sur autorisé a la demander, et ce même si l'assiette du plat n'est pas terminée mais qu'il a au moins goûté

Concernant l'école Auguste Renoir, ce système n'a pas été mis en place, Les élèves reçoivent 1 fruit entier, et s'ils souhaitent un supplément 1/2 fruit leur est proposé afin de pouvoir satisfaire un maximum d'enfants,

- La surveillance des récréations du midi est un point que nous souhaiterions aborder car certains élèves se plaignent de se faire bousculer par d'autres,

Les animateurs font leur maximum pour surveiller au mieux les récréations ; toutefois les élèves sont de nouveau mélangés toutes classes confondues ce qui peut poser quelques soucis entre les petits et les grands. Les animateurs seront vigilants et accompagneront au mieux les élèves afin qu'ils se respectent mutuellement.

- Certains élèves n'ont pas le temps de terminer leurs repas,

Le protocole sanitaire mis en place depuis le COVID contraint les enfants a manger par classe afin que le personnel de la restauration scolaire puissent désinfecter les tables entre chaque service, Les animateurs sont donc obligés de « presser » un peu plus les élèves, La mairie espère que les futurs allègements du protocole sanitaire permettront aux enfants de pouvoir prendre le temps nécessaire pour manger a leur rythme.

La mairie nous informe qu'une réflexion est en cours concernant le goûter afin de savoir si la municipalité doit toujours le proposer ou le laisser a la charge des parents.

2- Proposition du plan alimentaire : Avril à Juillet 2022.

La lecture des menus par semaine est faite. Les menus ont satisfait les différentes parties.

Rappel : service à table à la maison de l'enfance et self sur G. Philippe. Du fait de cette particularité, il n'y a pas de choix possibles sur la maison de l'enfance pour les entrées, les fromages et les desserts.

Pas de questions diverses : les points ayant été abordés au fil de la réunion.