



REUNION DE COMMISSION DE RESTAURATION MAIRIE DE MISSILLAC

Le mardi 28 septembre 2021 – 18 heures 30

Compte rendu

Présents : Mr. SCHMIT Stéphane (chef d'établissement école Notre Dame de la Brière), Mme. LE BRONZE Corinne (directrice école F.DOLTO), Mme. FLATRES Aurélie (enseignante école Les Petits Herbets), Mme. MOUTON Suzanne (parent école Les Petits Herbets), Mme. GUITTON-TATARD Ghylaine (parent école F.DOLTO), Mme. CHOCUN Soasig (élue), Mme. MORICE Sonia (élue), Mme. CHATAL Audrey (adjointe), Mme. GERGAUD Caroline (adjointe), Mme. LEGUY Laurence (Responsable pôle enfance).

Excusés : Mme. FONTAINE Marion, Mme. MARTIN Estelle, Mme Malika ALLAIN, Mr le maire. MOGAN Jean Louis

QUESTIONS/REPONSES DES PARENTS ET DES ENSEIGNANTS :

- Certains enfants se sont plaint d'avoir trop souvent de la sauce
Réponse : Les enfants sont libres de prendre de la sauce et de préciser la quantité souhaitée, car celle-ci est servie à part.
- Il est constaté que le soja (sous forme d'imitation de la viande) revient régulièrement pour le repas végétarien, n'est-il pas possible d'avoir juste des plats de légumes ?
Réponse : Pour pouvoir apporter la même quantité de protéine qu'une portion de viande il faudrait avoir une énorme assiette de légumes (que les enfants ne pourraient pas manger). Le soja est régulièrement utilisé pour sa grande contenance en protéine. Cependant le prestataire travaille sur de nouvelles recettes afin de varier les propositions.
- Certains enfants se sont plaint du manque d'assaisonnement des plats
Réponse : Il y a une contrainte diététique imposée au niveau du sel mais nous avons constaté que les plats sont parfois « fades », cela va être revu avec le prestataire.
- Serait-il possible d'avoir un mode de diffusion plus large du compte rendu de la commission de restauration ?
Réponse : jusque-là il était affiché sur les tableaux extérieurs des écoles mais il est envisageable de le mettre sur le « portail famille » afin qu'il soit consultable également par les familles qui utilisent les transports scolaires ou qui n'ont pas le temps de les lire à la dépose des enfants.

- Comment puis-je savoir si mon enfant mange bien à la cantine ?

Réponse : Si nous constatons des problèmes nous alertons directement les familles. Les familles ayant des inquiétudes sur le comportement alimentaire de leur enfant peuvent contacter directement le Pôle Enfance, nous mettrons en place une phase d'observation d'une semaine afin de revenir vers les parents avec des informations concrètes. Il ne faut pas abuser de ce service car nous ne pouvons pas le faire pour les 500 enfants inscrits à la restauration.

BILAN DE LA RENTREE :

-Le nouveau marché a été attribué à l'entreprise CONVIVIO pour une durée de 24 mois pouvant être reconduit deux fois pour une année.

-Depuis le 2 septembre les enfants ont dans leur assiette une valorisation des produits de qualité à hauteur de 50% de labels reconnus dont 20% de produits bio répartis sur l'ensemble de l'année scolaire.

Le double choix des entrées et des desserts a également fait son grand retour au self y compris sur les structures du mercredi et des vacances (nouveau).

Depuis la rentrée chaque responsable de structure au Pôle Enfance est référente de 2/3 classes à l'école F.DOLTO et s'accorde avec l'enseignant pour passer faire un point avec les enfants régulièrement (satisfactions, questions, problèmes de repas, qualité, gestion des conflits, jeux de cour, idées d'activités, difficultés rencontrées, etc).

Les chiffres de fréquentation des structures ne cessent de fluctuer. Ainsi en restauration depuis la rentrée il est constaté une progression de 16% chez les maternelles et une diminution de 7% chez les élémentaires

Il est enregistré des pics de 167/170 enfants de maternelle en restauration sur le mois de septembre et le mardi 28 septembre nous avons accueilli 449 convives contre une moyenne de 400 les années précédentes.

INFORMATIONS ET PROJETS DE LA COLLECTIVITE :

Projet de réduction du gaspillage alimentaire/gestion des déchets :

-Au mois de janvier sera réalisé un diagnostic d'aide à la réduction du gaspillage alimentaire suivi de la mise en place d'un plan d'actions afin de modifier nos comportements et trouver des solutions simples.

D'ores et déjà à partir du mois d'octobre nous expérimenterons la commande de moins d'entrées que de convives et la mise en place de coupelles « petite faim/grande faim ».

En parallèle,

- 1- Nous formerons les agents de salle à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation au goût leur permettant d'agir auprès des enfants en aillant les compétences pédagogiques et éducatives nécessaires.

2- Nous mettons en place en partenariat avec l'école F.DOLTO une « classe ambassadrice » (CM1 de Mme Corinne LEGROS) qui bénéficiera d'un accompagnement sur 8 mois d'une Sensibilisation d'éducation alimentaire comprenant les ateliers suivants :

- * Atelier 1 : A la découverte du goût
- * Atelier 2 : Savoir acheter - Savoir manger
- * Atelier 3 : Bien manger pour la planète
- * Atelier 4 : Stop au gaspillage alimentaire

* Atelier 5 : Co-construction d'actions de sensibilisation dans l'établissement

3-fabrication de gachimètres à pain avec les enfants

Projet d'amélioration des conditions de restauration :

-Agrandissement du bâtiment des 1000 Fleurs avec la création d'un espace dédié à la restauration des enfants de maternelle

Compte tenu de l'augmentation du nombre de convives ces dernières années l'espace utilisé sur la salle polyvalente s'est étendu amenant de plus en plus de manutention du service technique afin de satisfaire les besoins en locations et en associatif.

De plus cette salle étant à la base une salle polyvalente elle n'est pas équipée des derniers équipements acoustiques et phoniques.

Un projet de bâtiment est donc à l'étude pour créer un espace dédié à la restauration des enfants de maternelle.

Ce projet permettra également de retrouver la fonction initiale de chaque espace.

Le nouveau bâtiment permettra d'accueillir les rationnaires actuels et d'anticiper une augmentation des effectifs.

Le projet avancé est présenté aux membres de la commission avec la projection de plans et de visuels.

Certains membres s'interrogent sur la possibilité d'avoir notre propre cuisine centrale communale : les élues rappellent que cette option a déjà été étudiée mais qu'il n'est pas possible de réunir toutes les conditions qui permettrait d'amortir les coûts de bâtiment et de personnel de façon raisonnable aujourd'hui.

La commission approuve les orientations municipales.

La séance est levée à 20h30