

Groupe Scolaire Les Près Verts - Commission temps du midi

Compte-rendu de la réunion du 04 décembre 2018

Rédacteurs : Denis Kerangueven, Jérôme Le Joliff Homo

Présents : Thierry Bezard (cuisinier municipal), Alain Dellière (directeur adjoint société API), Margaux Ransard (diététicienne API), Al Louhaifi Bilal (cuisinier API), Jérôme Le Joliff Homo et Denis Kerangueven (parents d'élèves Près Verts), Louis Poncin et Gwendoline Costanzo (parents d'élèves école Sainte Anne), Jean-Luc Coudray (adjoint enfance jeunesse), Michèle Liger et Sabrina Ricordel (atsem site Près Verts), Philippe Beurel (responsable service enfance jeunesse), Alexandra Letort et Arthur Loeltz (référents périscolaires), Vincent Guédès, Nicolas Dupré et Alexis Renouard (volontaires Unis-cité)

Excusés : Annie Le Guillou (conseillère municipale), Nicole Fesselier (second de cuisine)

1) Projet anti gaspillage : perspectives 2018-2019

3 volontaires en service civique de l'association Unis-cité ont commencé leur mission anti gaspi par une 1^{ère} journée d'immersion. Plusieurs programmes anti-gaspi sont mis en place sur le département (Thorigné-Fouillard, Le Rheu, Bruz, Saint-Grégoire, etc).

L'objectif du programme est de réduire de 30% les déchets.

Les volontaires ont effectué les 1^{ères} pesées de déchets, permettant de prendre une « photographie » des déchets en début de mission. Sont pesés les aliments non mangés, et les aliments non servis qui sont jetés.

Les pesées ont eu lieu sur 2 lundis consécutifs où était servi un plat végétarien. Les résultats des 1^{ères} pesées sont d'ores et déjà très bons :

- 2 kg sur le site des Grands Près Verts (où la quantité est bien calibrée car site excentré et pas de production sur place)
- Entre 7 et 8 kg sur le site principal

Notes :

- Contrairement à l'année dernière, les adultes n'ont pas incité les enfants à faire attention au gaspi malgré la pesée.
- Seuls les enfants de l'école primaire sont concernés. Les enfants de maternelle ne sont pas concernés.

- A titre de comparaison, dans certaines écoles de taille équivalente du département, des volontaires ont pu peser, de la même manière et en début de programme, 60 kg de déchets sur les 1^{ère} pesées.
- Les volontaires effectueront d'autres pesées en fin d'année, sur la base des mêmes menus, de sorte à mesurer l'efficacité du programme.

La journée d'immersion a par ailleurs permis de déterminer les axes d'intervention de l'équipe de volontaires, en concertation avec le service enfance jeunesse. 4 axes ont été retenus :

1er axe : le tri des déchets

De manière progressive un système de tri des déchets sera mis en place dans les différentes salles de restauration. Ce projet pourra être étendu dans les salles qui accueillent des enfants au gouter le soir.

2^{ème} axe : le compost

Des réflexions sont entamées sur la mise en œuvre de ce 2^{ème} axe.

3^{ème} axe : les outils de sensibilisation au gaspillage dans la restauration. Parmi les outils à l'étude :

Mettre en place d'un système favorisant le service des entrées par les enfants

Elaborer un système « d'appétit-mètre »

Organiser des réunions d'enfants sur ce thème

Instaurer dans le self plusieurs portions (fromage à la coupe, fruits...)

Trouver des solutions pour résoudre les problèmes des déchets de pain

4^{ème} axe : sensibilisation au goût

Sous forme d'ateliers, travailler autour des aliments méconnus ou dépréciés, avec l'objectif d'éviter le rejet par les enfants de certains aliments.

Dans les 2 selfs, pourra être instaurée une « assiette du gout » ou la « cuillère du gout » pour permettre de goûter en petite quantité avant de se servir. Cette notion d'échantillon serait mise en œuvre sur les entrées et desserts pour aider les enfants à choisir.

2) Etude des menus des prochaines semaines :

Retour sur la période précédente :

Avant de passer à l'étude des prochains menus, petit retour sur ce que les enfants ont apprécié ou moins apprécié (avec pour effet un gaspillage plus ou moins réduit) sur la dernière période (du 05 novembre au 03 décembre) :

Appréciations positives : le quinoa, poulet émincé, galette saucisse (sans frites cette fois-ci : il est d'ailleurs observé que cela a limité fortement le gaspillage), rougail saucisse / lentille

Il est remonté que pour les enfants qui ne mangent pas de porc, la galette seule était trop légère.

Appréciations négatives ou mitigées :

- Le chili sans viande (le riz mélangé avec les légumes n'a pas plu et il aurait peut-être fallu séparer le riz et les haricots rouges). Note : avec la viande ça passe en mélangeant.
- Le couscous végétarien n'a pas été apprécié (les enfants n'ont mangé que la semoule). Note : quand il y a de la viande, les légumes sont mélangés.

Les enfants ont proposé que la vinaigrette soit servie à part pour les entrées, en self. Cette proposition est retenue.

Notes relatives aux régimes particuliers (PAI) :

Le service de restauration ne propose plus de plat de substitution pour les régimes sans porc ou viande depuis 2 ans (gestion trop complexe, et demandes trop diverses). Dans la mesure du possible, les cuisiniers font toutefois en sorte de pouvoir séparer la viande du reste du plat.

Les régimes particuliers sont réservés aux contre-indications (PAI - allergies alimentaires). 25 enfants sont concernés.

- Pour les PAI sans gluten, il est nécessaire de bien s'attacher à la teneur du PAI (traces de gluten tolérées ?) pour ne pas priver l'enfant concerné d'un plat qu'il peut parfaitement manger sans aucun problème au regard de son allergie.
- Le cuisinier essaye de faire varier les plats de substitution.

Recette du mois :

Pour la prochaine période, la recette du mois sera un « Cake aux zestes d'orange et chocolat ». Elle sera proposée exceptionnellement un mercredi, le 30 janvier. La recette en sera communiquée aux parents d'élèves. L'APE a demandé à pouvoir diffuser cette recette sur son site internet.

3) Questions /remarques diverses – Questions/remarques de parents :

Note : les représentants de l'APE n'ont pas reçu de questions de parents en amont de cette réunion.

Les parents d'élèves de l'APEL (association des parents d'élève de l'école Saint-Anne), qui n'étaient pas présents à la précédente réunion, ont posé plusieurs questions que nous relayons ici :

Atelier Echecs :

- les parents de l'APEL remontent que l'atelier Echecs, accessible aux élèves du cycle 3 sur le temps du midi, est bien apprécié. 4 élèves de l'école Saint-Anne et 10 élèves des Prés Verts y participent.
- L'atelier Echecs sera ouvert aux élèves de cycle 2 au mois de février.

Atelier Chant :

- Un atelier chant et percussions sera proposé, toujours pour le cycle 3, à partir du mois de janvier, avec pour objectif de se produire à la fête de la musique du samedi 22 juin.

Question de parents : force-t-on les enfants à manger quand ils n'aiment pas ?

- Réponse : non, on n'oblige jamais un enfant à manger. On les incite à goûter. Si l'enfant ne veut pas, il ne mange rien. Il peut parfois y avoir un souci d'interprétation de la part des enfants entre "inciter" et "forcer".
- Philippe Beurel rappelle la consigne indiquée sur les fiches de postes des agents : *inciter à goûter lorsque l'enfant dit ne pas aimer. S'il refuse, ne pas insister. Ne jamais forcer de quelque façon que ce soit.*

Intoxication alimentaire suite à l'ingestion de fromage :

- Trois enfants de l'école Sainte Anne auraient été incommodés après l'absorption d'une part de fromage en octobre. Aucune information de ce type, aucune remarque du personnel n'a été transmise au service ou à la restauration. Le personnel présent à la commission indique n'avoir rien constaté.
- La Mairie et le service de restauration rappellent aux parents qu'il faut impérativement que les parents contactent la mairie/cantine dès le jour J en cas de problème. Attendre 2 mois ne permet pas de traiter le problème.

Question de parents : quel est le rôle du prestataire externe ? Quel est la part des plats « industriels » ?

- Réponse : le prestataire sert de centrale d'achat au chef pour les matières premières. C'est tout. Il ne fournit aucun repas/plat tout prêt (à part les yaourts où produits industriels classiques : sauces, fromages, etc).

Présentation et visite du service de restauration

Les services de la mairie proposent de faire une présentation du fonctionnement de la cantine un jour de repas, en accueillant des représentants de parents à 11h30 un jour de semaine. Le fonctionnement du service de restauration sera détaillé aux parents, qui prendront ensuite le repas sur place.

La mairie a proposé aux représentants de parents la date du vendredi 18 janvier.

La prochaine commission est fixée au mardi 29 janvier 2019 à 18h00.