

Groupe Scolaire Les Prés Verts - Commission temps du midi

Compte-rendu de la réunion du 29 janvier 2019

Rédacteur : Denis Kerangueven

Présents : Thierry Bezard (cuisinier municipal), Nicole Fesselier (second de cuisine), Alain Dellièrre (directeur adjoint société API), Margaux Ransard (diététicienne API), Al Louhaiji Bilal (cuisinier API), Denis Kerangueven (parents d'élèves Près Verts), Gwendoline Costanzo (parents d'élèves école Sainte Anne), Jean-Luc Coudray (adjoint enfance jeunesse), Michèle Liger et Sabrina Ricordel (atsem site Prés 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), Jérôme Le Joliff Homo (Parent d'élèves Les Prés Verts)

1) Projet anti gaspillage

Les volontaires en service civique de l'association Unis-cité ont présenté des premiers retours de leur mission anti gaspi.

A l'issue de 4 repas sur la période allant de fin Novembre 2018 à janvier 2019, des pesées des restes ont été réalisées (note : ne sont pesés que les déchets réellement jetés, les restes réutilisés ne sont pas pesés) :

- Les résultats sont très positifs sur Thorigné-Fouillard : entre 5 Kg et 9 Kg de déchets ont été pesés selon les repas.
 - o Les quantités pesées s'échelonnent de 4,69 à 8,77 Kg aux Prés Verts (pour une moyenne de 7,12 Kg pour quatre pesées contre 7,58 Kg l'an passé pour trois pesées) et de 3,14 à 4,40 Kg aux Grands Près Verts (soit une moyenne de 3,63 Kg pour quatre pesées contre 1,91 KG l'an passé pour deux pesées seulement).
- Pour information, la moyenne nationale est de 15 Kg par jour pour une école primaire de 200 élèves (source : ADEME). Les chiffres obtenus sur Thorigné-Fouillard sont donc largement inférieur à la moyenne nationale, pour un volume légèrement inférieur de repas servis (180 repas).

Le nombre de repas préparés se rapproche très fortement du nombre de repas servi :

- le 1^{er} jour de pesée, 170 repas avaient été préparés et 166 ont été effectivement servis ;
- le 2^{ème} jour, 180 repas avaient été préparés et 180 repas ont été servis ;
- le 3^{ème} jour, même chose que le 2^{ème}.

La gestion du nombre de repas à préparer est donc optimale, et est rendue possible par le système de carte, permettant à chaque parent ou enfant d'indiquer s'il mangera à la cantine et/ou restera en garderie le soir (pour le goûter).

Les volontaires retrouvent par ailleurs une régularité dans le type de restes : il s'agit souvent des entrées et de l'accompagnement (pas forcément des légumes) et de la viande en sauce. La sauce, peu importe sa nature (vinaigrette, mayonnaise, jus de cuisson, ...) semble largement peu appréciée.

Note : la question de la sauce a déjà été posée lors de la dernière réunion du Comité Temps du midi (réunion du 04/12/2018). L'utilisation de la sauce est indispensable et être chauffée en même temps que le reste du plat, sans quoi il ne serait pas possible de remettre les plats en température sans s'exposer à des risques sanitaires.

Les volontaires ont finalement fait le constat que la question du gaspillage alimentaire était déjà très bien intégrée dans le service de restauration, à la fois par le personnel et les enfants. Il leur sera difficile d'atteindre leur objectif de réduire de 30% les déchets compte-tenu des très bons résultats déjà observés néanmoins plusieurs animations ont été ou vont être mises en place :

- Atelier « Découverte du goût, des légumes »
- Le personnel a mis en place l'« assiette pour goûter » : il s'agit de petites quantités d'entrées, de fromage ou de desserts disposées dans des petites cuillères afin que les enfants puissent goûter avant de prendre la portion en question. Cette initiative a été développée auprès des plus petits.
- Appétit-mètre : proposé par enfants de CM1 de l'école Saint-Anne
 - o Cet outil vise à se poser la question à l'avance : est-ce que j'ai faim ou pas faim ? est-ce que j'aime ou je n'aime pas ?
 - o Les élèves choisissent une couleur à l'entrée du self qui correspond à leur réponse à ces 2 questions
 - o Ce dispositif sera testé pour la 1^{ère} fois le 31 janvier auprès des enfants des cours élémentaires.
 - o La transposition aux plus petits pourra être étudiée selon les résultats du test.
- Gachi-mètre sur le pain (pas encore en place) : récipient gradué fourni par Rennes Métropole. Permet de visualiser le pain pris et non consommé.
- Atelier « tri des déchets » :
 - o Une poubelle jaune a été installée pour le tri des déchets recyclables
- Débats avec les enfants autour des animations et menus : les enfants ont formulé de nombreuses demandes ou propositions :
 - o Demande à avoir moins de plats en sauce, ou des sauces différentes ;
 - o Demande à pouvoir avoir le choix de la sauce : le personnel de cuisine et d'encadrement indique qu'il n'est pas possible de répondre à cette demande pour des raisons logistiques et d'organisation ;
 - o Certains enfants souhaiteraient pouvoir manger uniquement des légumes (sans viande ou poisson) ;

- Végétarien et bio : les enfants en redemandent (malgré des pesées qui montrent moins de succès pour ces plats...);
- Les enfants ont formulé des remarques sur la saisonnalité de certains légumes (qui ne devraient pas être proposés à certaines saisons);
- Les enfants sont demandeurs d'infos sur la composition des aliments (salé, sucré, protéines, etc);
- Ces débats ont été très suivis par les enfants : environ 30-40 enfants participants aux près-verts, une soixantaine d'enfants aux grands près-verts (en 3 fois).

Information rappelée en séance par Philippe Beurel et Jean-Luc Coudray : suite aux états généraux de l'alimentation conduit par le gouvernement du 20 juillet au 21 décembre 2017, un projet de loi a été présenté le 31 janvier 2018 en conseil des ministres. Ce projet de loi est destiné à rétablir l'équilibre des relations commerciales entre les filières agricoles, le secteur agroalimentaire et les acteurs de la distribution d'une part, et agir pour une alimentation saine et durable, accessible à tous, d'autre part. C'est sur ce volet que la restauration collective publique sera mise à contribution. Elle doit «prendre sa part dans la promotion d'une alimentation de meilleure qualité et plus durable » lit-on en préambule du texte.

D'ici 2022, la restauration collective publique devra donc servir « une part significative de produits issus de l'agriculture biologique, ou bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions valorisantes ou présentant des caractéristiques équivalentes, ou acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit ». L'objectif est d'atteindre un taux de 50 % de produits acquis en remplissant l'une de ces conditions à l'horizon 2022, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

La réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire sera également imposée aux acteurs de la restauration collective, publique comme privée.

Autre proposition des états généraux : l'obligation d'un menu végétarien une fois par semaine, proposition qui se justifie notamment par la lutte contre le réchauffement climatique, l'empreinte carbone d'un steak de bœuf étant sans commune mesure avec celle des légumes.

2) Retours sur les menus de la période passée :

- Plats les moins appréciés : fondue de poireaux et julienne de légume
- Plats les plus appréciés :
 - Mousseline de potiron, boulgour et quinoa
 - Le fromage à la coupe a beaucoup de succès (davantage que le Kiri ou autres fromages industriels par exemple)

- Assaisonnement des entrées :
 - o Suite à des remarques de parents remontées lors des précédentes commissions, pour les élèves de primaires, les entrées ne sont plus assaisonnées à l'avance et un bol d'assaisonnement est mis à la disposition des élèves qui ont ainsi le choix d'assaisonner ou non leur entrée.
 - o Ce nouveau système est très apprécié. La commission demande à ce qu'il soit également mis en place en maternelle.

- Le personnel d'encadrement (ATSEM) indique que parfois les élèves ont un yaourt au dessert, puis qu'un autre yaourt est proposé au goûter : il est demandé d'éviter cette situation pour davantage de variété.

3) Visite du restaurant par des parents d'élèves

- Le 18 janvier, une délégation de parents d'élèves a pu visiter le service de restauration :
 - o Au programme : visite complète des cuisines, explication du protocole de « marche en avant » et des différentes étapes de la préparation des plats et de l'organisation des services, et enfin déjeuner sur place.
 - o Cette visite a été très appréciée par les parents d'élèves qui en ont diffusé un compte-rendu par le biais de l'APE.

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

Note : plusieurs questions ont été remontées par les parents d'élèves. Elles n'ont pas toutes été abordées lors de cette session pour une question de temps. Les questions n'ayant pas fait l'objet d'une réponse en séance seront adressées par mail à Philippe Beurel (Responsable du Service Enfance Jeunesse) et le cas échéant, posées lors de la prochaine réunion de la Commission Temps du Midi.

Question/remarque : en ce qui concerne les repas, je trouve cela intéressant de faire découvrir de nouveaux plats, mais il y a eu des repas végétariens de façon rapprochée : le 26 novembre et le 3 décembre. Il n'y a pas de complément en protéine et je trouve cela dommage (par contre le 4 février il y a quiche en entrée et bolognaise ensuite).

Réponse de la diététicienne :

- o Les menus végétariens sont quand même équilibrés en protéines (végétales)
- o L'ensemble et l'équilibre des apports sont calculés sur la semaine
- o Note : à horizon 2020, on passera à 1 repas végétarien par semaine (pour se conformer à la loi alimentation votée en 2018)

Question/remarque : lors du repas de Noël, ma fille s'est retrouvée avec une buche mais sans cuillère. Elle a demandé à 3 personnes différentes mais personne ne lui a donné. Elle n'a donc pas pu manger son dessert... Il semblerait que ce n'était pas la seule enfant concernée...

Réponse des ATSEM :

- Le jour du repas de Noël il y a eu 100 couverts de plus, en comparaison avec un jour « normal ». Des cuillères n'étaient effectivement pas disponibles au début de certains services, mais les cuillères ont été redistribuées par la suite.
- Les ATSEM n'ont pas remarqué que des enfants n'avaient pas mangé leur dessert.

Question/remarque : lors du repas de Noël, mon enfant en maternelle s'est apparemment vu proposer du Coca. Était-ce bien le cas ? Si oui, est-il normal de proposer des boissons aussi sucrées, caféinées et allant à l'encontre de toute recommandation nutritive dans une cantine scolaire, qui plus est à des enfants de maternelle ?

Réponse du cuisinier : les enfants ont en effet pu boire du Coca lors de ce repas, qui se voulait festif. Une bouteille était mise à disposition sur les tables.

Réponse de la diététicienne : proposer du Coca aux enfants n'avait pas été soumis à la validation de la diététicienne.

Question : pourrait-on donner un peu plus à manger pour le goûter ? Mon fils (et ce n'est pas le seul dans ce cas) rentre à la maison à 17h30, il a déjà faim ! Et il est difficile du coup de ne pas le faire grignoter en attendant le repas du soir (qui est pourtant entre 18h30 et 19h).

Réponse :

- Les quantités fournies sont largement suffisantes. Exemple de ce qui est servi au goûter :
 - Le lundi : yaourt, barre bretonne, et fruit
 - Le mardi : compote, tartine et fruit
 - Le jeudi : fromage, tartine et fruit
- Le personnel n'est pas amené à refuser si un enfant demande plus (il y a toujours du pain en rab) ;
- Certains enfants ne mangent pas ce qui est proposé – si un enfant ne mange pas, on ne l'oblige pas.
- Précisions complémentaires :
 - Le goûter est un moment dédié, les enfants sont assis.
 - Note : le goûter est à 15h45

Question : j'ai une question concernant la nature des récipients utilisés pour le réchauffage des plats. Notamment pour les repas qui partent de la cuisine vers les grands prés verts, la crèche etc. S'agit-il de récipients en plastique ? Si tel est le cas, est-il possible de les remplacer par des récipients en métal du fait des risques de migration de polluants du plastique dans les aliments ?

Cette question n'a pas été abordée en séance faute de temps. Elle sera adressée par mail à Philippe Beurel, responsable du Service Enfance Jeunesse et fera l'objet d'une diffusion lors d'un prochain compte-rendu.

Question : concernant la filière BIO, le CR dit que souvent la proportion de bio est supérieure aux 20 % réglementaires. Est-ce que ça peut être chiffré, même en moyenne sur 1 an ? Je pense qu'il faudrait chercher à toujours faire plus dans ce domaine... La gestion des denrées, moins de gachi, moins de viandes, pourraient sans doute aider à compenser le surcout lié au bio.

Réponse : le bio représente 20% du coût. La quantité correspondante est plus difficile à estimer. Fruits et légumes, pâtes, riz, boulgour, légumes secs en général, sont majoritairement bio. La viande l'est moins pour des questions de coût. La commune respecte déjà la future obligation de fournir 20% de bio dans les établissements de restauration collective, qui sera applicable en 2020.

Question : en laitage lors des repas du midi, serait-il possible de proposer un yaourt OU un fromage ?

Cette question n'a pas été abordée en séance faute de temps. Elle sera adressée par mail à Philippe Beurel, responsable du Service Enfance Jeunesse et fera l'objet d'une diffusion lors d'un prochain compte-rendu.

Question : au dessert, serait-il possible de proposer une compote OU un fruit

Réponse de la diététicienne : il faut proposer des produits cru aux enfants. Le choix de la diététicienne est soit « tout cru » soit « tout cuit » en équilibrant avec le reste du menu.

Question : pourquoi y'a t'il autant de yaourt sucré ou aromatisé ? Pourquoi ne pas privilégier les yaourts nature ?

Réponse :

- si des yaourts nature sont proposés, le sucre sera mis à disposition à côté ce qui est compliqué à gérer notamment pour les maternelles.
- s'il y a par exemple du fromage blanc à la confiture, la confiture est par contre à côté.

Question : les enfants peuvent-ils se resservir ?

Cette question n'a pas été abordée en séance faute de temps. Elle sera adressée par mail à Philippe Beurel, responsable du Service Enfance Jeunesse et fera l'objet d'une diffusion lors d'un prochain compte-rendu.

Question : est ce qu'il y a toujours un système de self pour les enfants à partir de la GS ? Mon fils qui ne mange ni fromage ni fruit (on fait ce qu'on peut, ça vient doucement), se retrouve souvent à ne manger que le plat.

Réponse : oui, le self démarre à partir de la GS. Un temps d'adaptation peut être nécessaire pour les enfants en début d'année.

Question : y-a-t-il des activités proposées sur le temps du midi ? Si oui, lesquelles ? Comment les enfants s'y inscrivent ou participent ?

Cette question n'a pas été abordée en séance faute de temps. Elle sera adressée par mail à Philippe Beurel, responsable du Service Enfance Jeunesse et fera l'objet d'une diffusion lors d'un prochain compte-rendu.

Note : le compte-rendu de la précédente Commission Temps du midi, disponible en ligne sur le site de l'APE (<https://apelespresverts.jimdo.com/>), évoquait une partie des activités en place le midi.

La prochaine commission est fixée au mardi 26 Mars 2019 à 18h00.