

COMPTE RENDU DU COMITÉ DE PILOTAGE

Réunion du vendredi 27 janvier 2017

Etaient présents :

- **Chantal COPREZ**, Elue en charge du dossier
- **Françoise LATOUR**, Gestionnaire de la restauration
- **Maryse MARECHAL**, Directrice ASLH
- **Stéphane DUCLOS**, Référent cantine élémentaire
- **Lydie LANCLUME**, Référente cantine maternelle
- **Nathalie BARTHOD**, agent de restauration
- **Sandra LE CHOISNIER**, Agent communale remplaçante
- **Marianne LECHEVALLIER**, Parent élue
- **Esteban BERLAND**, CMJ
- **Mila VIVIEN**, CMJ
- **Yuna ANSEAUME**, CMJ
- **Simon LOUVET**, CMJ

Etaient absents excusés :

- **Nicolas HULBERT**, Conseiller municipal
- **Murielle GANTIER**, Agent de restauration

Début de séance 18h30, secrétaire de séance Françoise LATOUR.

1) – Bilan des repas consommés en Restauration Scolaire.

- **Mme COPREZ fait un point sur le nombre de repas consommés par les enfants les mercredis et fait le constat que l'effectif des dernières semaines est en baisse (d'une cinquantaine à une quarantaine)**
- **A titre d'information, le nombre de repas servis depuis la rentrée de Septembre 2016 au 27 janvier 2017 est de :**
 - **6788 repas pour la Maternelle**
 - **5974 repas pour Coty 1**
 - **6064 repas pour Coty 2****Soit un total de 18826 repas à ce jour le 27/01/2017.**

2) – Nouvelle organisation dans le restaurant scolaire : rotation de personnel.

- Un roulement d'une semaine chacune a été mis en place, pour les 3 cuisinières afin de diversifier leur travail, et pouvoir faire profiter la collectivité de leur savoir-faire.
- Comme toujours, Françoise LATOUR établit les menus pour une période de 15 jours, en respectant l'équilibre alimentaire, mais désormais elle en fait proposition aux cuisinières. Ainsi un travail d'équipe se met en place : modification(s), rajout(s), transformation(s) respectant le plan alimentaire, donne naissance aux menus hebdomadaires.

3) – Aménagement du temps « pause déjeuner » au restaurant scolaire

- Depuis janvier 2017, les groupes scolaires Coty 1 et Coty 2 rentrent au réfectoire selon des horaires institués. Les CP rentrent toujours les 1ers puis chaque jour une rotation est opérée.

Lundi : CP- CE1- CE2- CM1- CM2

Mardi : CP - CE2- CM1- CM2-CE1

Jeudi : CP- CM1- CM2-CE1-CE2

Vendredi : CP- CM2-CE1- CE2- CM1

Simon LOUVET, élève du groupe 2, prend la parole pour dire qu'il apprécie ce roulement car cela leur permet de ne plus manger en dernier.

Stéphane DUCLOS précise que, suivant les menus tel que l'épluchage des fruits, il peut y avoir perte d'un peu de temps, mais il trouve ce système très satisfaisant. Il profite de l'occasion pour rappeler que les surveillants de cantine n'ont pas mission de forcer les enfants à manger, mais simplement de les inciter à faire l'effort de goûter et de manger au minimum la moitié de ce qui est servi dans l'assiette. La plupart du temps, la négociation permet d'obtenir ce résultat excepté pour certains enfants très difficiles.

- Un nouveau dispositif, dans un premier temps à l'essai, a été mis en place dès novembre pour les grands de Coty 2 : ils peuvent se servir eux-mêmes leur entrée, ce qui leur permet de choisir à leur convenance la quantité d'aliment qu'ils souhaitent manger. Cela se révèle avoir un énorme succès se traduisant par moins de gâchis. Il est donc pérennisé.

Seul inconvénient, avec l'ordre d'entrée des classes ci-dessus indiqué, il peut arriver que lorsque les enfants de Coty 1 rentrent, les agents soient obligés de débarrasser les gastronomes ou saladiers afin de remettre les grilles et ramequins. Cela engendre une perte de temps.

- La diminution du temps de restauration, pour l'année scolaire 2016/2017 de 2H à 1H30, pénalise beaucoup les enfants. Des projets qui avaient été mis en place en maternelle sur l'apprentissage, l'entraide à table, l'autonomie ont notamment dû être abandonnés, faute de temps. Lydie LANCLUME ajoute que les petits sont, malgré cela, rarement sortis avant 13 heures. Heureusement, excepté pour les petites sections qui dorment, l'après-midi scolaire débute par une récréation. Il faut noter aussi que, parallèlement au changement de durée, le nombre de demi-pensionnaires en maternelle a beaucoup augmenté.

Elle explique ensuite le fonctionnement de la restauration en maternelle. 40 à 50 enfants, les plus jeunes, mangent au premier service de 11h30 à 12h20. Ils sont pris en charge par 4 personnes qui les amènent aux toilettes, les font manger pour ensuite les accompagner à la sieste. Une fois les enfants couchés, 2 agents reviennent pour aider au deuxième service pendant que les 2 autres restent auprès des enfants endormis.

Le second service, qui compte de 50 à 60 enfants, débute dès 12h00 pour s'achever à 13h00. Ainsi, pendant 20 minutes, environ 105 enfants se retrouvent ensemble dans le réfectoire, ce qui est extrêmement difficile phonétiquement et source de stress pour enfants et adultes.

En conclusion, la demie heure ôtée manque vraiment pour la qualité du temps de repas que ce soit en maternelle comme en élémentaire.

- Cette restriction de temps va également générer une nouvelle organisation, non encore définie, pour l'adaptation des enfants de grande section au self pratiquée chaque année après les vacances de Pâques en vue du CP.

Maryse MARECHAL rapporte que dans certaines écoles, pour la dernière année de maternelle, les enfants viennent déjeuner tous les jours tout le long de l'année. Ce procédé ne serait envisageable que si le temps de pause est de 2 heures.

En conclusion, tout le monde aimerait revenir à 2 heures le midi, car les enfants seraient moins bousculés.

Les CMJ approuvent unanimement. Ils se plaignent de subir trop de bruit et de ne pas pouvoir manger tranquillement.

4) - Evaluation des menus

- Française LATOUR , avec l'aide du personnel de cuisine, pointe chaque jour l'appréciation des plats en élémentaire en fonction des déchets produits. Elles utilisent ces données pour l'élaboration des menus. Lydie le fait de son côté et transmet ses feuilles à Française.

5) - Réflexion sur les desserts à Coty 2

- Un travail réflexif est mené pour que les élèves de Coty 2 puissent « s'auto servir » leur dessert comme ils le font pour les entrées. Une tentative sera faite après les vacances de Février pour certains types de dessert propices à l'essai.

6) - Goûter a) de la capucine et du centre de loisirs b) des élémentaires

- a) Lydie LANCLUME élabore les goûters en fonction des menus.
- b) Le temps « goûter » en élémentaire se déroule tous les jours dans le réfectoire. Il en sera ainsi même quand la météo sera plus clémente pour le confort des enfants.

Madame COPREZ demande aux CMJ d'être porteur du message auprès de leurs camarades afin de respecter les lieux, les personnes encadrantes et d'entretien en évitant d'écraser des gâteaux ou autre par terre et d'oublier les papiers d'emballage au sol.

7) - Instauration d'une journée à thème

- Il est demandé à Française LATOUR de participer à certaines réunions CMJ pour expliquer comment elle met en place le plan alimentaire et ce qu'est « l'équilibre des repas ».

En effet, désormais, tous les 2 mois environ, un menu à thème sera élaboré en collaboration avec les CMJ. Leurs représentants présents sont enthousiasmés par cette idée.

Maryse MARECHAL évoque la possibilité que cela soit fait toutes les dernières semaines avant chaque vacance.

Esteban BERLAND demande qu'un pique-nique soit organisé comme menu à thème. Ce peut être effectivement une proposition retenue aux beaux jours.

8) – Vacances d'été 2017

- Un dossier est en cours de travail pour renouveler la prestation de service d'une restauration extérieure, comme l'année dernière.

9) - DIVERS

- Au comité de pilotage de juin, sera mise en objet la préparation de la semaine du goût en collaboration avec le CMJ.
- Durant la semaine du développement durable au mois de mai, une nouvelle opération gâchimètre sera certainement menée.
- Mme LECHEVALLIER demande à pouvoir venir un midi pour voir comment se déroule un repas sur le temps du midi, soit en primaire soit en maternelle. Mme COPREZ est favorable. Plusieurs dates vont être proposées aux parents élus. Ils choisiront et pourront alors observer le déroulement du temps « restauration » et déguster la cuisine préparée par les agents communaux.

Aucune remarque n'est ajoutée, la séance est alors levée à 19h25.

Prochaine séance le 27 avril 2017 à 18h30 en salle Tillion.