

Commission Restaurant – 16 mai 2019 -18h30

Restaurant Scolaire « Le Grain de Sel »

Invités:

Gérard Bazin, Pascal Goriaux, Olivier David, Valérie Bernabé, Gilles Riefenstahl

Angéline Bourges, Jean Paul Auffray
Sébastien Guéret

Directrices école Saint-Martin, (remplacée par Madame Guéné), J.Y. Cousteau et P.J. Hélias

Nathalie Le Faucheur

Laurent Gueguen

Valérie Brizard-Chausseblanche remplacée à compter de ce jour par Emilie Marie

Un représentant de l'Association Accueil et Loisirs

Excusés : Gérard Bazin, Olivier David, Gilles Riefenstahl, Katell Bazin, Véronique Lhuissier
Rochard, Sébastien Guéret

Ordre du jour :

- 1 - Organisation générale de l'année scolaire prochaine
- 2 - Gaspillage alimentaire/Point sur le recyclage
- 3 - Horaires & nature des collations
- 4 - Mise en place d'un marché public alimentaire & partenariat, en parallèle, avec terres de sources
- 5 - Questions /infos diverses

1- Organisation générale de l'année scolaire prochaine

Inscription en Mairie pour les écoles JYC & PJH : La commune devra à partir de cette rentrée scolaire inscrire les premières inscriptions ainsi que les nouveaux arrivants en cours de scolarité.

Organisation / objectifs : nous poursuivrons la mise en œuvre de l'amélioration qualitative de la pause méridienne pour l'année scolaire 2019/2020.

Objectifs maternelles 2018/2019 :

- Plus de personnel pour accompagner, aider et accueillir les enfants avec toute la bienveillance nécessaire : ATTEINT
- Autonomie (pichets adaptés, plats de service entrée et plat, couteaux, débarrassage) : ATTEINT
- Prendre le temps de faire goûter : ATTEINT
- Temps de repas suffisant, pas de presse : ATTEINT
- Départs décalés : ATTEINT
Réflexion en cours pour décaler encore un peu plus les arrivées de maternelles au restaurant scolaire. A voir la faisabilité.
- Tri/Recyclage : PAS TOTALEMENT ATTEINT

Les enfants ont appris à trier. Cela fonctionne bien.
Cependant la gestion des déchets reste très contraignante.
Sacs poubelles trop lourds à charger + Prolifération d'asticots/rats.

Il faudrait pouvoir trier la viande du reste des déchets mais très compliqué pour nous.
Voir si possibilité bac de compost, plus grand & à la déchetterie de Biardel ?

Objectifs élémentaires 2018/2019 :

- Plus de personnel, bon suivi : ATTEINT
Yann Royer au pointage, surveillance, accompagnement
Nathalie Forest au self, gestion problème de santé, surveillance, accompagnement
Séverine Fourcard en salle, surveillance, accompagnement
Marine Sailly, au niveau du tri (recyclage) & aide plonge
Frédéric Perrot gère les PAI/ problème de santé, surveillance, accompagnement

- Assiette petite /grande faim : ATTEINT

- Plats plus attrayants : MOYENNEMENT ATTEINT.

Nous avons pu remarquer que les herbes aromatiques et rajouts repoussent plus qu'ils n'attirent l'œil des enfants.

- Corbeille de fruits (en remplacement du dessert du jour, et si encore faim) : ATTEINT

Idée de mettre de temps en temps des fruits secs / pains variés.

A partir du lundi 21/05/19, essai de proposer du pain complet .

Pendant la semaine du goût en octobre 2019 : découverte des pains & semaine entière de menus végétariens.

- Temps de repas suffisant : ATTEINT

- Tri/recyclage : PAS TOTALEMENT ATTEINT

Remarques de Mme Golluccio:

- Il ne semble pas toujours possible de se resservir en fruits.

Rappel du principe : les enfants se servent d'un fruit à la place du dessert du jour s'ils préfèrent.

Ils ne peuvent se resservir que s'ils finissent tout leur plateau.

Ce point sera revu avec le agents qui s'occupent des primaires.

- Le temps du repas reste parfois très court car certains enfants souhaitent déjeuner le plus rapidement possible pour pouvoir ensuite aller jouer sur la cour .

- Surveillance pas assez suffisante entre le city stade & l'école Saint Martin. Voir avec Sébastien Gueret

2- Gaspillage alimentaire/ recyclage

Le gaspillage alimentaire est en enjeu de taille. Jeter des aliments qui auraient pu être mangés est une aberration à la fois sociale, environnementale et économique. **Près d'un tiers de la nourriture mondiale est jetée tout au long du circuit alimentaire, du champ à notre assiette.**

C'est dès le plus jeune âge que nous devons sensibiliser à de nouveaux modes de consommation : plus raisonnés et donc plus raisonnables.

Nous sommes frappés chaque jour par les assiettes encore pleines qui terminent à la poubelle.

Que peut-on faire des restes ?

Tout d'abord, essayer de ne pas en avoir, ou, le moins possible !
En travaillant en AMONT (ajuster la production, achats réfléchis, adapter les menus, etc)

RETOUR DDSCPP :

- Pour consommation humaine : ok mais il faut cadrer entièrement la démarche.
Beaucoup de contraintes & responsabilités : remettre en liaison froide, étiqueter les produits donnés, prendre toutes les températures produits, enregistrer les dons : nous devons en effet prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer que nous transmettions des dons sains. Obligation de résultat.
- Pour consommation animale : végétaux / pains ok mais pas les produits carnés mais doit me recontacter à ce sujet .
- Pour végétaux : compost ok / méthanisation ok

Autres solutions : certaines entreprises (veolia par exemple) proposent de prendre en charge le recyclage et la valorisation de tous les déchets via des réseaux d'agences locales ou nationales.

Jean Paul doit prendre contact avec un agriculteur de Gévezé qui utilise ce procédé de méthanisation.

3 - Horaires & nature des collations

Trop d'enfants ne mangent pas ou trop peu. Ont-ils faim ? L'inquiétude va grandissante au regard de l'actualité nationale. En effet, si aujourd'hui le dispositif mis en place dans certaines zones test par le gouvernement ne concerne que des territoires prioritaires, il est envisagé que le dispositif soit généralisé.

Notre constat, c'est qu'aujourd'hui, nombre d'enfants arrivent au restaurant sans avoir faim. Il semble pourtant que les collations aient été avancées à l'école JYC par exemple.

Pour la prochaine rentrée, il sera important d'échanger sur ce sujet avec les 3 Directrices/eurs d'écoles pour qu'ensuite ils puissent sensibiliser les parents à ne pas donner de goûter.

Autre remarque :

Retour sur les analyses des 2 semaines où il a été noté l'appréciation des plats servis ainsi que les quantités préparées.

ANALYSE DES REPAS SUR 2 SEMAINES :

Servir un plat/une saveur nouvelle avec un plat apprécié. Ex : Purée de pois chiche & purée normale.

Préférer les plats les plus neutres & les plus naturels.

Finir avec des desserts non périssables pour moins de gâchis.

Les fruits en général passent très bien.

Couper les viandes. S'il faut couper, cela part à la poubelle. Dorénavant les enfants sont entraînés dès la PS donc on peut espérer que ce ne soit plus un frein.

Proposer plusieurs entrées simples

Proposer tous les jours des yaourts naturels non sucrés/compotes/fruits/fromages portion

Tenter les fruits secs (abricots, raisins, dattes, etc)

Demande de Mme Golluccio:

A combien les enfants ont-ils le droit de tranches de pain ?

Réponse : 1 par enfant

4-Mise en place d'un marché public alimentaire & partenariat, en parallèle, avec terres de sources

- Un marché public, c'est quoi ?

L'[ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015](#) définit les marchés publics comme des contrats conclus à titre onéreux par un ou plusieurs acheteurs publics avec un ou plusieurs opérateurs économiques publics ou privés, pour répondre à leurs besoins en matière de travaux, de fournitures ou de services.

- Initiée par Eau du Bassin Rennais, Terres de Sources soutient et encourage les bonnes pratiques des agriculteurs locaux qui se sont engagés à agir pour l'environnement et la protection de l'eau potable avec un mode de production plus vertueux pour les ressources en eau. Comment ? En proposant aux agriculteurs de nouveaux débouchés et en valorisant leurs produits. On adhérera donc à cette démarche en parallèle de notre marché public.

5 - Questions /infos diverses :

- Un repas végétarien par semaine (suite à la loi EGALIM - octobre 2018).
L'ensemble de la commission valide ce point.

- Allergies : quelques précisions à donner à la commission :
Appel de certains parents pour demander à ce que, exceptionnellement, leur enfant puisse manger des chocolats au moment de Noël ou de la galette des rois au moment de l'épiphanie.
En matière d'allergies, les exceptions ne sont pas du tout envisageables. Nous refusons donc catégoriquement. Refus, parfois incompris, des parents.

- Portes ouvertes du restaurant/PJH/Macériado : vendredi 17/05/19 de 16h30 à 18h30.

- Questions de Mr Gueguen :

1-Est il possible de faire des factures séparées pour les parents divorcés ?
Notre logiciel ne sait pas gérer les doubles factures.

2-Continuer les repas à thème, ils sont appréciés.

3-Y a t'il des fromages au lait cru proposés au restaurant municipal ?
Cela peut mais rarement.

- A noter : il manquera un parent représentant de l'école JYC puisque Mr Gueguen sera représentant de l'école PJH à partir de la rentrée prochaine 2019/2020.
Nous remercions vivement Mme Le Faucheur pour ses bons et loyaux services depuis plusieurs années. Elle quitte la commission car ses enfants seront dorénavant au collège.
Valérie Brizard-Chausseblanche est remplacée à compter de ce jour par Emilie Marie pour l'école Saint Martin.

- A prévoir à la rentrée 2019/2020 : un repas de la commission restauration un midi au restaurant municipal.