

# Compte-rendu de la réunion COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE du 04 juillet 2016

## **PERSONNES PRESENTES :**

**Commission des Affaires Scolaires :** Mr Daniel HENAFF, ANGE LE LAN, MME MARINE RICAILLE (DGS)

**Représentants du groupe Ansamble:** Mr MOALLIC (responsable du restaurant scolaire de Meslan), Mme NEDELEC Roxane (Cuisinière affectée à Meslan).

**Parents d'élèves de l'Ecole Notre-Dame :** MME Cécile EVO

**Parents d'élèves de l'Ecole de l'Arbre Jaune :**

**Secrétaire de séance :** Daniel Henaff

**ABSENTS EXCUSES :** MME MARINE RICAILLE (DGS),

**ABSENTS NON EXCUSES :** Mme Virginie DREVAL (EAJ), Mme Florence LE COQ (END), *Mme Magali BROUSTAL (EAJ)*, Mr Franck Le Pimpec (EAJ), Mr Yoran FLOCH (END) Mr Pierre JULOU (*membre de la Commission des affaires scolaires*), MME Chantal PICARDA (*membre de la Commission des affaires scolaires*), Mme Valérie Lamy (*membre de la Commission des affaires scolaires*), Mme Magalie Le Roux (*membre de la Commission des affaires scolaires*), MME MARIE-CLAUDE BEYRIS (*membre de la Commission des affaires scolaires*), Mme Delphine COSPEREC (*membre de la Commission des affaires scolaires*).

---

## **Ordre du Jour :**

### Préambule :

1. Validation des menus du 1<sup>er</sup> cycle scolaire 2016/2017
  2. Questions diverses
-

# **SYNTHESE DES POINTS ABORDES :**

---

## **1- Validation des menus du 1<sup>er</sup> cycle scolaire 2016/2017**

→ Les menus du 1<sup>er</sup> cycle scolaire 2016/2017 sont validés par l'assemblée à l'issue d'un échange sur les menus proposés pour chaque jour.

→ Mr Moallic énonce que le thème de l'animation pour l'année scolaire 2016/2017 s'intitule « Croq' Contes » et se déroule si possible en lien avec les écoles.

## **2- Questions diverses**

### a) Du Bio dans les menus

→ La municipalité avait sollicité Breiz Restauration pour mener une expérimentation pendant quelques mois à la cantine en intégrant du Bio dans les menus.

→ Mr Moallic annonce que Breiz Restauration a accepté, exceptionnellement, d'intégrer 2 éléments bio par semaine dans les menus jusqu'aux vacances de Noël sans modification du prix. Les éléments bio concerneront les fruits et légumes ainsi que les produits laitiers.

### b) Acquisition d'un bac réfrigéré par le boulanger

→ Mr Moallic annonce que le boulanger a fait l'acquisition d'un bac réfrigéré et que dès lors la commande de la pâtisserie locale chez ce dernier a de nouveau pu être honorée.

### c) Contrôle DDPP

→ Mr Moallic informe l'assemblée qu'un contrôle DDPP (services sanitaires) a été effectué début juin à la cantine (NB : il y a un contrôle tous les ans/ tous les deux ans). A ce jour, les résultats ne sont pas encore connus.

### d) Bruit à la Cantine

→ Afin de réduire le bruit à la cantine, Monsieur Daniel Henaff propose l'acquisition d'un feu de contrôle du volume sonore afin d'aider les agents à sensibiliser les enfants à ce sujet.

→ L'assemblée valide cette idée qui sera mise en place à la rentrée scolaire.

#### e) Permis à point

→ Mme Marine Ricaille fait part à l'assemblée d'une demande de parents d'être prévenus à chaque perte de points sur le permis de leur enfant. Mme Marine Ricaille précise que dans le règlement du permis à point, il est prévu que la discipline est gérée uniquement par les agents jusqu'à la perte de 6 points (sur 12). Cela permet de régler en « interne » (remontrance, punition...) les petits débordements de certains enfants. Une information des parents par les agents à chaque point perdu serait difficilement gérable. Quand l'enfant ne détient plus que 6 points sur son permis, les parents en sont informés et quand l'enfant n'a plus que 3 points sur leur permis, un RDV en Mairie avec les parents et l'enfant est sollicité avant d'envisager l'exclusion de la cantine quand l'enfant n'a plus de points.

→ L'assemblée confirme qu'il n'y a pas lieu de changer le règlement du permis à point qui fonctionne bien ainsi.

#### f) Gaspillage alimentaire

→ Monsieur Le Maire estime que la campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire effectuée en cours d'année mériterait, pour les prochaines fois, un accord précis sur le protocole à suivre (déduction du non-alimentaire, et des denrées complémentaires...).

→ Mr Moallic informe néanmoins l'assemblée que les résultats de l'étude démontraient que le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire de Meslan s'élevait à seulement 15% des denrées proposées à la consommation (contre 25% en moyenne au niveau national).

#### g) Affichage des menus à l'école Notre-Dame

→ Mme Cécile Evo informe l'assemblée que certains parents se sont plaints de l'absence de mise à jour des menus dans le panneau d'affichage à l'école Notre-Dame. Elle propose de faire un rappel à l'école à ce sujet.

**→ La Commission Restauration scolaire se donne rendez-vous avant les vacances scolaires de la Toussaint pour une nouvelle réunion.**