

Compte-rendu de la réunion COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE - Lundi 12 octobre 2015-

PERSONNES PRESENTES :

Commission des Affaires Scolaires : Mr Daniel HENAFF, Mr Ange LE LAN

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

Parents d'élèves de l'Ecole Notre-Dame : Mr Yoran FLOCH, MME Cécile EVO, Mme Florence LE COQ.

Parents d'élèves de l'Ecole de l'Arbre Jaune : Mme Virginie DREVAL, Mr Franck LE PIMPEC.

Secrétaire de séance : Mme Marine RICAILLE (DGS).

ABSENTS EXCUSES : Mme Audrey ODIC-BERTHELOT (diététicienne de la société Ansamble), Mme Delphine COSPEREC (*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*).

ABSENTS NON EXCUSES : Mme Magali BROUSTAL (EAJ), Mme Marie-Claude BEYRIS (*membre de la Commission des affaires scolaires*), Mr Franck Le Pimpec (EAJ), Mr Pierre JULOU (*membre de la Commission des affaires scolaires*).

Ordre du Jour :

Préambule :

1. Bilan du 1^{er} cycle scolaire 2015/2016
 2. Validation des menus du 2nd cycle scolaire
 2. Questions diverses
-

SYNTHESE DES POINTS ABORDES :

1- Bilan du 1^{er} cycle scolaire

→ Mr Moallic demande à l'assemblée quel est le bilan de la période écoulée (1er cycle scolaire).

a) Repas test des représentants de parents

→ Mr Floch énonce qu'il a été déjeuner à la cantine un midi accompagné de Mme Dreval et que tout s'est bien déroulé malgré qu'ils n'aient pas été présents le jour optimal (jour des frites) pour émettre leurs observations sur la qualité de la cuisine.

→ Mme Dreval ajoute que lors de ce repas, les entrées (chou rouge avec noix) ont été peu mangées.

→ Mr Moallic questionne ces deux parents sur les quantités servies lors ce déjeuner.

→ Mme Dreval précise que les quantités étaient suffisantes bien que du point de vue des enfants il n'y ait jamais assez de frites

b) Les crudités sans vinaigrette

→ Mr Leborgne aborde le sujet des crudités proposées sans vinaigrette afin de savoir si elles sont consommées / demandées par les enfants.

→ Mme Nédélec (cuisinière) énonce que les crudités sans vinaigrette qui sont placées en évidence sur une table ne rencontrent pas un grand succès.

→ Mme Dreval demande si les enfants en sont informés par les agents.

→ Mme Nédélec affirme que les enfants en sont généralement informés par les agents.

→ Mr Floch ajoute qu'il serait peut-être opportun que les parents en parlent directement avec leurs enfants.

c) Les recettes alternatives Bio

→ Mr Leborgne rappelle à l'assemblée que deux recettes alternatives bio ont été proposées comme convenu au cours du 1er cycle scolaire. Il demande ensuite quel est le bilan de cette expérience.

→ Mr Moallic affirme que les recettes alternatives ont connu dans l'ensemble un certain succès bien que le hachis Parmentier bio ait été moins apprécié par les petits (plus de pertes) que les lasagnes.

→ Les représentants de parents affirment que les lasagnes servies ont été très appréciées par les enfants.

→ Mme Nédélec ajoute que depuis le début de l'année, les poubelles de la cuisine s'allègent et qu'il y a donc moins de pertes.

2- Validation des menus du 2nd cycle scolaire

Les menus du 2nd cycle scolaire sont validés par l'assemblée à l'issue d'un échange sur les menus proposés pour chaque jour.

3- Questions diverses

a) Débarassage et fin de repas

→ Mme Dreval soulève le problème du débarassage précoce de certains enfants qui vident les déchets de leurs assiettes dans le plat commun privant donc les enfants désirant se resservir de le faire. Elle ajoute qu'il en est de même pour l'eau des verres que certains enfants versent dans la carafe commune avant la fin du repas.

→ Mme Ricaille affirme que les agents rappellent régulièrement aux enfants d'attendre que tout le monde ait fini son repas avant de débarasser.

→ Mr Floch rétorque que les parents pourraient parler de ce problème à leurs enfants car il s'agit de civisme et de respect des autres.

→ Mme Dreval propose de rédiger un mot à destination des parents afin qu'ils rappellent à leurs enfants les règles élémentaires à respecter au restaurant scolaire.

b) Le Bruit à la Cantine

→ Mme Dreval aborde le sujet du bruit à la cantine et a observé lors de sa visite que les enfants étaient moins bruyants quand ils avaient à manger dans leur assiette. Néanmoins, afin qu'il y ait moins de bruit et pour calmer les enfants, Mme Dreval émet l'idée d'instaurer une ou deux minutes de silence avant de servir le plat.

→ Mme Marine Ricaille répond que l'expérimentation peut être menée et échangera avec les agents de restauration scolaire à ce sujet.

c) Les déchets alimentaires

→ Comme convenu lors de la dernière réunion, Mr Leborgne rappelle qu'une campagne de sensibilisation aux quantités de déchets alimentaires produits sera organisée au cours de l'année scolaire.

→ Mme Marine Ricaille s'interroge s'il ne serait pas intéressant de réaliser deux semaines de sensibilisation à quelques mois d'intervalle avec des menus similaires afin de voir les possibles effets sur le comportement alimentaire des enfants.

→ Mr Floc'h questionne la Mairie et Breiz Restauration sur la réalisation ou non du tri sélectif à la cantine (ordures ménagères et déchets "jaunes") en cohérence avec ce qui est organisé sur la Commune pour les particuliers.

→ Mr Le Lan déclare que le tri sélectif n'est actuellement pas effectif à la Cantine mais qu'il est toutefois possible de solliciter auprès de la Communauté de Communes un conteneur à déchets "jaunes" pour le restaurant scolaire si Breiz Restauration approuve cette démarche.

→ Mr Leborgne approuve ce projet d'installation d'un conteneur pour les déchets jaunes au restaurant scolaire et Mme Nédelec (cuisinière) ne voit aucun inconvénient à appliquer le tri sélectif quotidiennement au restaurant scolaire.

→ Mr Floc'h demande s'il ne serait pas envisageable de mettre également en place une démarche de compostage des déchets alimentaires.

→ Mme Nédelec répond que le compostage des déchets alimentaires est compliqué à mettre en place au restaurant scolaire car cela nécessite un tri important en amont par les agents de restauration scolaire car tout aliment ne pas être composté. Or avec un public de jeunes enfants, cette démarche est chronophage et donc inenvisageable pour les agents de restauration scolaire.

☞ La Commission Restauration scolaire se donne rendez-vous avant les vacances scolaires de Pâques pour une nouvelle réunion.
☞ Le mot ci-dessous sera adressé aux parents des deux écoles via le cahier des enfants:

MAIRIE
de
MESLAN



Cher(s) parent(s),

La Commission Restauration Scolaire qui s'est réunie le 12 octobre dernier souhaiterait que vous rappeliez à votre enfant quelques points pour le bon déroulement du repas de votre enfant (et celui des autres) à la cantine :

- qu'il est important que, pour des questions d'hygiène, chaque enfant procède au lavage de ses mains avant le repas;
- que pour les entrées de crudités, des plats sans vinaigrette sont systématiquement proposés et qu'il suffit de le demander au personnel de cantine;
- que votre enfant (de primaire) ne vide pas son assiette dans le plat commun avant que tout le monde ne se soit resservi;
- que votre enfant ne vide pas son verre d'eau dans la carafe commune avant la fin du repas;
- que votre enfant s'assure qu'à l'issue du repas, la chaise soit rangée et qu'il ne reste plus de déchets sur et sous la table;
- que la cantine **n'est pas une cour de récréation** et que chacun doit faire des efforts pour que le repas soit moins bruyant et qu'il soit donc plus agréable de manger pour tous.

➔ Si vous avez des remarques sur la restauration scolaire, n'hésitez pas à contacter vos représentants de parents membres de la Commission Restauration Scolaire :
- **Pour l'Ecole de l'Arbre Jaune:** Magali BROUSTAL, Virginie DREVAL, Franck Le PIMPEC,
- **Pour l'Ecole Notre-Dame:** Cécile EVO, Yoran FLOCH, Florence LE COQ.

Merci de votre attention.
La Commission Restauration Scolaire.