



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU

23/01/2017, 17h15 restaurant scolaire de Borde d Olivier

Présents : Mme Quoniam Dourel, adjointe Enfance/Jeunesse Mme Simon Labric, conseillère municipale M Harduin, gestionnaire cuisine M Seignier, chef cuisinier Mme Benteyn, responsable Enfance/jeunesse Mme Canouet, directrice ALAE BO maternel Mme Renaudineau-Pari, diététicienne Mme Matha, Chef de service petite enfance Mme Godéas, conseillère municipale, excusée	Mmes, Authié, Amadei, parents d'élèves délégués
---	---

ODJ : Tour de table et présentation des participants

1/ Présentation du fonctionnement du temps repas sur les groupes scolaires Mme Benteyn

- Rappel des taux d'encadrement d'animateurs sur le temps repas : 1 animateur/14 enfants en maternel et 1/18 en élémentaire
- Les objectifs du temps de repas : lieu convivial et du vivre ensemble, apprentissage de l'autonomie et éducation alimentaire

- **Montizalguier** (60 enfants par service Elémentaire + Maternel : 10 encadrants) : 2 services.

1er service avec les CP et CM2 et quelques CE1 en fonction des places avec un système de tutorat organisé en partenariat avec les enseignants. En début d'année, les CM2 sont tuteurs des plus petits pour leur expliquer le fonctionnement et les règles de vivre ensemble.

2ème service avec les autres classes.

- **Belbèze** (90 enfants par service – 6 encadrants) : Deux services où les petits et grands sont mélangés.

Même esprit d'entraide entre les CM2 et les CP mélangés sur chacune des tables. La composition des tables est déterminée en début d'année par l'équipe ALAE en fonction des comportements des enfants et de la dynamique de groupe.

- **BO** (120 enfants par service – 7 encadrants) : Les deux services fonctionnent différemment. 1er service CP CE1 et CE2 et 2ème service CM1 CM2. L'équipe a préféré rassembler les enfants des mêmes âges pour des questions de rythme et du fait du nombre d'enfants.

- Sur les maternels : 60 à 100 enfants avec un adulte pour 14 enfants. Les adultes mangent avec les enfants (en particulier les PS) à BO et Belbèze.

Ce sera le cas à Montizalguier après les travaux (aujourd'hui, pas de place) : 1 seul service mais arrivée en décalée d'abord des plus petits qui n'ont pas du tout le même rythme que les plus grands. Les MS et GS sont mélangés.

2/Bilan action Plan National Nutrition Santé (PNNS) sur 2016/2017 concernant les élèves:

- **Menus sur le site de la Mairie** en complément des menus cantine, une semaine / mois de façon à veiller à l'équilibre alimentaire sur la journée. Cette initiative est reconduite cette année.
- **Atelier cuisine BO** : cette action a été mise en œuvre dans le cadre des NAP, notamment en maternelle.
 - Sur BO : En Tap sur 5 Cycles le Lundi AM de 15h30- 17H soit 45 minutes d'activités

En ALAE entre Midi et Deux sur inscriptions prévues sur 5 groupes de 8 à 10 enfants par cycles en alternance avec les élémentaires et maternelles.

En Alsh Élémentaire le Mercredi et pendant les vacances sur inscription sur 2H d'activités (local avec cuisine équipée.)

- Sur Belbèze : En TAP à la Halte Répit avec les Elémentaires le Jeudi 15h30-17h sur 5 Cycles avec 10 enfants
- Sur Montizalguier : En ALSH maternelle le mercredi et pendant les vacances dans les locaux de la cantine.

Sur les petites vacances et mercredi après-midi sur l'ALSH, cette activité est aussi présente. Elle emporte un vif succès auprès des enfants scolarisés.

- **Petit déjeuner collaboratif en CP** : Le hall d'entrée ou les restaurants scolaires seront aménagés de façon à ce que chaque enfant puisse constituer son plateau en respectant l'équilibre du repas. (Table des laitages, table des céréales, table des fruits). La présence de la diététicienne permettra aux parents de recevoir certains conseils.

Cette action est reconduite sur une tranche d'âge différente cette année. Sensibilisés, les enfants de maternelle passés au CP bénéficieront de l'action de façon à l'inscrire dans une certaine continuité. L'infirmière du secteur est intéressée pour se joindre à cette action.

<u>Dates et lieux</u> :	Vendredi 03 Mars Ecole Montizalguier	(Cantine) (1 classe de CP)
	Mercredi 29 Mars Ecole Borde d Olivier	(Cantine) (2 classes de CP)
	Vendredi 19 Mai Ecole Belbèze	(Cantine) (2 classes de CP)

Horaires : sur temps périscolaire de 7H45 à 8H45

Pour information : Les autres actions envisagées / P NNS 2017 :

- Sport sur ordonnance
- Conseils / alimentation des femmes enceintes

3/Action ALAE : travail sur les menus et l'équilibre alimentaire avec les enfants.

Les Proposition de menus doivent parvenir avant début avril. Pour les repas à thème qui pourraient avoir lieu sur le temps ALSH, il est nécessaire de faire parvenir les propositions 4 mois avant de façon à pouvoir les intégrer dans le plan alimentaire et conserver toute sa cohérence. La proposition est faite comme l'année passée de confectionner avec les enfants (CM2 des 3 ALAE) une semaine de menus en juin 2017.

4 /Marché :

Intervention Mme Dourel Quoniam : Rappel des orientations / service restauration. Volonté d'utiliser des produits moins manufacturés, des produits bruts, de saison, locaux, conserver une part de 20% de produits bio, construire un marché propre / produits alimentaires.

Un très gros travail pour lister les produits adaptés aux besoins de la production a été mené avant les vacances d'été. Des lots de produits alimentaires conventionnels et bios ont été différenciés. Le travail a été réalisé finement, de façon concertée entre les élus, le personnel administratif et technique et le personnel de production. La rédaction des cahiers des charges avec les spécifications techniques est en cours. Pour le marché des produits conventionnels ce travail est finalisé. Concernant le marché des produits Biologiques, il devrait être finalisé très prochainement. 23 lots de denrées alimentaires ont été identifiés.

La publication est prévue fin Février 2017.

Jusqu'à la finalisation du marché, le service restauration commande par l'intermédiaire d'AGAPRO, centrale d'achat public.

5 / Lutte contre le gaspillage alimentaire

La commune de L'Union envisage de mettre en place un ensemble de dispositifs visant à sensibiliser les différents intervenants en matière de gaspillage de toute nature et notamment alimentaire au sein des activités municipales et à réduire la quantité de déchets produits. Cette année, certaines actions proposées par M Lannuzel, chargé de mission / gaspillage, seront donc mises en œuvre. Tous les services (entretien, production alimentaire, animation, ATSEM) seront mis en action pour travailler dans le sens de cet objectif.

6 / Retour repas Parents /Elus du 17 janvier 2017

Bon retour des parents qui ont apprécié ce repas mais qui ont cependant été moins nombreux à participer au repas que l'an passé.

7 /Observation et discussion autour des menus :

Quelques modifications ont été apportées sur les menus de et des précisions ont été apportées sur leur composition. Il est souligné que de moins en moins de remarques sont faites en commission / composition des menus.

Prochaine réunion est fixée au lundi 22 Mai 2017 à 17h15 sur Montizalguier.

V Quoniam Dourel

