

Commission cantine

Année 2016-2017 N°1

27/09/2016

18h/20h

Cantine Pierre Ravel Elémentaire

Participants :

SCOLAREST – Mr CALMELS – Référent SCOLAREST
SCOLAREST – Mme CRESPIEN - diététicienne
Mairie – Mr PISSAVIN – Directeur service enfance, jeunesse, sports
Mairie – Mr SARDIER – responsable de la restauration scolaire
Marie – Mme TAILLANDIER – responsable du service Education Jeunesse
Mairie Cantine Pierre Ravel – Violaine PONS référente cantine Pierre ravel
Mairie Cantine St HYPOLYTE– Judith TAVARES Référente cantine St Hippolyte
FCPE – Mme MERCIER (secrétaire de séance)
GIPE – M. DRUEL

Absents :

Représentant(e) des parents d'élèves de l'école de ST HYPOLYTE (la date de cette commission étant aussi celle d'une réunion parents-enseignants sur l'école)

Compte-rendu

I/ Présentation

Cette année Jeanne d'Arc et Sayat - Argnat tiennent des commissions cantine propres à leurs établissements. Toutefois, le contenu des menus devra rester le plus homogène possible.

SCOLAREST a changé de responsable de cuisine et s'est adjoint les services d'une diététicienne désormais à mi-temps sur le site où sont cuisinés les repas pour les écoles de CHATELGUYON (la Combaude à Clermont-Ferrand).

Mme MERCIER – FCPE - fait part de la satisfaction compte tenu que la présence de la diététicienne de SCOLAREST à l'une des commissions cantine est demandée depuis 3 ans.

II/ Retour sur le début d'année

> Effectifs/ Organisation

Cette année, 88 élèves de maternelle + 165 élèves d'élémentaire déjeunent en moyenne dans les cantines des écoles Pierre Ravel et 72 en moyenne sur St Hippolyte – Augmentation de la fréquentation

- Les petites sections (env. 20 enfants) déjeunent à 12h dans la petite cantine située dans les locaux de l'école maternelle avec les ATSEM.

Les autres classes prennent leur repas dans la cantine coté élémentaire.

- Les CP-CE1-CE2 (de la classe CE1-CE2) à 12h, environ 60 enfants

- Les MS/GS à 12h30, environ 70 enfants

- Les CE2-CM1 à 12h45, environ 60 enfants

- Les CM1-CM2 à 13h15, environ 45 enfants

Remarques :

- *Le GIPE a interpellé par mail Mr PISSAVIN faisant remonter l'insatisfaction de certaines familles dont les enfants déjeunent au 3eme service du fait que les enfants auraient faim. Mr Pissavin précise que l'information a été transmise par les enseignants des classes concernées pour informer les familles de la possibilité de fournir un goûter pour la récréation du matin. La FCPE explique que le bénéfice obtenu grâce à cette organisation sur le bruit à la cantine est satisfaisant, Mme MERCIER précise qu'aucun parent n'a alerté la FCPE sur ce sujet.*
- *Demande est faite aux associations de parents d'élèves de ne pas hésiter à solliciter très rapidement M. SARDIER, Mme TAILLANDIER ou M. PISSAVIN pour éclairer les situations, sur la cantine ou tout autre sujet qu'ils s'avèrerait poser question, plutôt que de laisser « courir la rumeur ».*

>Lutte contre le bruit dans la salle de cantine

La mairie a mis en place deux actions en ce sens :

- Le découpage en 3 services pour les élèves de l'élémentaire a été testé depuis la rentrée 2016 dans l'objectif de diminuer le bruit ambiant de la cantine constaté tout au long de l'année dernière ; situation dont les associations de parents (FCPE & GIPE) s'étaient saisies l'année dernière.
- Le positionnement d'un animateur dans la cantine pour amener « du ludique ». Chaque semaine un animateur périscolaire est présent dans la cantine avec les agents de service, sur les mêmes missions. Ils changent chaque semaine.

Le constat de ce début d'année sur le plan du volume sonore est ressenti par les enfants comme positif d'après la FCPE. Mr SARDIER et Violaine confirment que ces deux aménagements permettent d'obtenir une ambiance moins bruyante, plus agréable. Les échanges se portent plus sur la découverte des plats et la politesse (« merci » au moment du service) que sur l'abaissement du niveau sonore. Les adultes eux mêmes parlent moins fort, l'attention est plus personnalisée. L'organisation a toutefois été un peu délicate en tout début d'année pour les agents de service qui doivent, dans le même temps que l'année dernière, débarrasser et remettre les tables une fois de plus que l'année dernière. Mais après 3 semaines de fonctionnement les équipes municipales ont trouvé leurs marques.

A la connaissance de ce constat, Mr DRUEL du GIPE se dit satisfait du résultat et indique qu'il communiquera en ce sens pour rassurer les parents suspicieux.

>Appréciation des menus

Dans la grande majorité des avis émis, les menus sont plus attrayants que l'année dernière, à la lecture des menus, les recettes semblent plus cuisinées.

Mme MERCIER fait remarquer que la répartition fromages / laitages (yaourt, petits suisses, fromage blanc) désavantage les enfants n'aimant pas le fromage. Demande est donc faite de répartir équitablement les deux pour qu'une majorité d'enfant puissent couvrir leurs besoins en calcium. Violaine rappelle que les agents de service proposent, en fonction de la composition des repas, un choix de fromage ou laitage aux enfants qui en font la demande.

Certains plats ont remportés un franc succès : cannellonis, croc monsieur, friands au fromage, glaces ...

D'autres ont été moins appréciés : salade de courgette, salade pomme banane menthe, oeuf dur-ratatouille, tomates basilic

Il est à noter que les appréciations des plats diffèrent sensiblement entre Pierre Ravel et St HYPOLYTE.

Le gachimètre et le tri seront mis en place après les vacances de Toussaint.

III/ Présentation des menus à venir

>Animations

Un calendrier d'animations sur l'année scolaire entière a été construit par les services de la mairie et SCOLAREST pour initier les enfants à de nouvelles choses et coller aux activités prévues sur les temps périscolaires et centre de loisirs. En voici quelques exemples :

- menus frimousse : présentation d'un aliment qui sera décliné sous plusieurs formes (chaud, froid, cru, cuit, entier, râpé, purée, etc.)
- menus du monde : italien, auvergnat, américain...
- thèmes ludiques : préhistoire « on mange avec les doigts », « du lait au fromage », « menus à plumes »

>Menus présentés

La responsable de la cantine de St HYPOLITE, demande que l'attention soit portée sur l'utilisation des herbes qui rebutent souvent les enfants. SCOLAREST trouvera donc des solutions en ce sens(animation).

Les mercredis et jours de centre de loisirs seront traités séparément des jours de classes sur le plan des recommandations nutritionnelles sur 20 jours.

Mme MERCIER, FCPE, remarque que les changements demandés restent mineurs comparés aux retouches des menus de l'année dernière. Les remarques semblent comprises et partagées par la diététicienne de SCOLAREST.

- Semaine du goût (du 10 au 15 octobre) sur le thème des 4 saveurs. Chaque jour les enfants découvrirons une saveur différente : sucré, salé, acide, amer

A compter de la prochaine session de menus, le plat principal du vendredi ne sera plus forcément du poisson.

Le prochain **repas ouvert aux parents d'élèves aura lieu durant la semaine du 14 novembre au 18 novembre.**

La date sera précisée ultérieurement et transmis aux référents des associations de parents d'élèves. Les responsables des services municipaux incitent les représentants de parents d'élève à solliciter les parents curieux et/ou inquiets sur le déroulement du temps du repas à participer à ce repas.