

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION DU MARDI 19 OCTOBRE 2021

Etaient présents : MOREAU David *responsable CONVIVIO*, COCHET Sébastien *chef gérant*, BERTHELOT Quentin *futur chef gérant*, PROTOIS-MENU Séverine *adjointe aux affaires scolaire*, LEPIOUFF Morgane *conseillère municipale*, YVIQUEL Amélie *directrice adjointe du pôle enfance*, JOUSSEAUME Maëlane *référente des +6 ans*, LEBRUN Amandine *parent d'élève de l'école publique*, HAMEL Cynthia *parent d'élève de l'école publique*, RENAUDIN Emilie *parent d'élève de l'école PieX*, GERFAUD Flavie *parent d'élève de l'école PieX*.
AUGER Léo *élève CM1 PieX*, ECHASSERIEAU Lilou *élève CM2 PieX*, MERCIER Anna *élève CM2 PieX*, RENAUDIN Madhi *élève CM1 PieX*, BEDJGUELEL Enzo *élève CM1 Ecole Publique*, LETOURNEUX Mila *élève CM2 Ecole Publique*, METIVIER Cassandra *élève CM2 Ecole Publique*, OUVRARD Lilian *élève CM1 Ecole Publique*.

Tour de table et **présentation du futur chef gérant qui arrivera le 2 novembre 2021.**

Un questionnaire concernant le temps de la restauration scolaire a été soumis aux enfants.
Présentation du questionnaire.

➤ Compte rendu du questionnaire :

108 enfants d'élémentaire ont répondu : 60 de l'école publique et 48 de l'école Pie X.

Concernant les quantités :

- Dans l'ensemble les enfants ont suffisamment à manger le midi, ni trop peu, ni trop dans leur assiette. Ils sont servis correctement.

C'est parfait ! Il faut continuer ainsi lors du service.

- Pour le goûter, ils aimeraient avoir plus en quantité.
Ils souhaiteraient aussi que les goûters soient plus variés.

Explication apportée aux enfants et aux parents d'élèves :

➤ Le goûter est toujours composé de trois éléments : un produit laitier, un fruitier et un céréalié. Si l'enfant n'aime pas un ou plusieurs éléments proposés, il peut arriver, en effet, que l'enfant estime ne pas avoir assez à manger sur le temps du goûter. Les animateurs, dans tous les cas, veillent à ce que chaque enfant choisisse au moins un élément à manger.

➤ Concernant la variété des goûters, il est vrai qu'en début d'année il y a très souvent eu du pain proposé aux enfants. Cela était dû à une réorganisation imprévue de l'équipe de restauration. Depuis quelques semaines le problème a été réglé : les goûters sont variés (gaufres, gâteaux faits maison, milk shake...).

Expression libre :

- Tous les enfants adorent les nouveaux cuisiniers ! Ils sont « drôles », « gentils », « disent bon appétit » et « cuisinent bien ».

Précision apportée aux enfants et aux parents d'élèves :

A la rentrée scolaire, une toute nouvelle équipe de restauration « provisoire » a été mise en place d'urgence. Sur tout le mois de septembre, en attendant l'équipe définitive, deux anciens chef cuisiniers (à la retraite) ont assuré la restauration. En octobre, un nouveau chef « provisoire » est de nouveau arrivé. Ces différents chefs ont créé de très bonnes relations avec les enfants.

- Un enfant regrette le manque de temps pour manger

Explication apportée aux enfants et aux parents d'élèves :

Le protocole mis en place nous oblige à faire manger les enfants par classe qui ont chacune une « zone » attribuée dans l'espace du restaurant scolaire.

Chaque « zone » doit être libérée à temps pour que la classe suivante puisse manger. Les animateurs doivent donc respecter un timing précis pour que chaque groupe puisse passer et retourner en classe à l'heure.

➤ L'animatrice référente explique précisément l'organisation du service et ce que fait l'animateur avec son groupe classe.

Un autre trouve la cantine bruyante

Explication apportée aux enfants et aux parents d'élèves :

Oui, une cantine est bruyante, et encore plus avec la mise en place des protocoles car les enfants qui ont fini de manger doivent attendre leurs camarades de classe pour pouvoir sortir en récréation. Ils attendent donc à leur place une fois qu'ils ont débarrassé leur plateau.

Un autre regrette parfois le manque de choix de desserts pour les CM2 Pie X.

Explication apportée aux enfants et aux parents d'élèves :

Il a pu en effet arriver que les derniers n'aient pas eu le choix de l'entrée ou du dessert, suivant ce qu'ont pris les précédents (de leur école respective).

Nous rappelons aux parents et aux enfants que l'équipe de restauration prépare 50% de chaque dessert et de chaque entrée pour chaque école.

Malheureusement le protocole sanitaire en vigueur (roulement des classes figé par rapport aux zones de classes prédéfinies) nous empêche de faire un roulement des classes pour ne pas que ce soit toujours les mêmes les derniers.

Aujourd'hui, le nouveau chef a connaissance de cette particularité du service et fait très attention à ce que les derniers aient encore le choix. Cela se ressent dans les réponses des enfants (une seule réponse sur ce sujet).

➤ Au vu des remarques remontées et dans le cadre du renouvellement de marché, les élus se sont longuement posés la question de maintenir ou non le choix des entrées et desserts (puisqu'à la maison, il est très rare d'avoir le choix).

➤ L'organisation du restaurant scolaire a été longuement réfléchi pour pouvoir mettre en place le protocole sanitaire.

Ce protocole, que nous devons respecter afin d'éviter le plus possible les contaminations en cas de COVID, rend le service du midi moins fluide sur le temps de passage des enfants et moins souple sur le roulement des groupes dans le restaurant scolaire. L'équipe d'animation et les élus en sont bien conscients.

Toutefois, ils ont pris la décision de ne pas revenir à un brassage des enfants dans le restaurant scolaire même si cela est possible en niveau 1. Ceci afin d'éviter, en cas de cas COVID, de déclarer plus de 180 enfants cas contact (nombre d'enfants maximum dans le restaurant scolaire au même moment) et de mettre en difficulté de nombreuses familles.

En cas de cas COVID, avec le maintien du protocole, seule la classe concernée serait déclarée cas contact.

Concernant les repas :

- Les enfants aiment les repas proposés et les cuisiniers.

Les résultats du questionnaire montrent en effet que les repas et la manière dont ils sont servis, sont appréciés de tous.

Le responsable de CONVIVIO précise que les produits locaux sont privilégiés dans la préparation des repas.

- Ce qui peut les gêner le plus est l'assaisonnement : parfois pas assez de sel, de sauces, d'épices, parfois trop !

Réflexion apportée par tous les présents : Il n'est pas bon de trop saler les plats.

Le nouveau chef précise avoir demandé à son équipe de moins saler les plats.

Il est ajouté que les enfants n'ont pas de sel à disposition.

L'appréciation des enfants sur l'assaisonnement est fonction de leurs habitudes alimentaires, de leur maturité et de leur développement gustatif.

Question des enfants :

A quel moment aurons-nous les repas hamburger frites ? Et/ou Hot dog ?

Réponse apportée aux enfants et aux parents d'élèves :

Le menu hamburger frites sera proposé vers les fêtes de Noël et en fin d'année scolaire.

La société CONVIVIO explique qu'elle propose trois repas à thème dans l'année : en octobre thème « salsa », en mars « bollywood » et en juin « sirtaki ».

Elle précise également que l'équipe enseignante peut demander des repas à thème selon les projets en cours.

MATERNELLES GS

- Apprécient plutôt les repas : 21/39 disent aimer les repas
 - Quantité parfois un peu juste : 21/39 disent ne pas avoir assez à manger
Précision apportée aux enfants et aux parents d'élèves :
Les GS ont les mêmes quantités que les PS et les MS. Etant plus grands, ils peuvent en effet avoir plus d'appétit que les autres. Le chef rappelle que les animatrices peuvent demander aux cuisiniers un peu plus de quantité pour les GS si besoin.
 - Les GS n'aiment pas du tout la ratatouille proposée.
L'équipe de restauration en prend note.
-

QUESTIONS DES PARENTS

Réponses apportées :

- Combien d'animateurs encadrent le temps de la restauration scolaire ?
L'équipe qui encadre ce temps de restauration compte 22 animateurs permanents. Pour la mise en place du protocole, nous avons dû faire appel à 4 personnes de renfort. Ce qui fait un total de 26 animateurs.
- Les maternelles ont-elles le choix des entrées et desserts comme les élémentaires ?
Non, les maternelles ont un menu unique : une entrée, un plat chaud, un fromage et un dessert. Les repas sont servis à table par les animatrices.
- Comment sont gérés les déchets ? :
Les enfants, lors du débarrassage, ont à leur disposition des poubelles de tri sélectif : déchets organiques (récupérés par une société pour fabriquer du biogaz grâce à la méthanisation) / sacs jaunes pour les emballages / sac noir pour tout autre déchet.
- Les enfants ont-ils un affichage des menus de la semaine ?
Les repas sont affichés au-dessus de la borne du restaurant scolaire pour les enfants d'élémentaire et sur la fenêtre du périscolaire des maternelles. Ils sont consultables également en ligne.