

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION DU MARDI 15 MARS 2022

Etaient présents : MOREAU David *responsable CONVIVIO*, BERTHELOT Quentin *chef gérant*, PROTOIS-MENU Séverine *adjointe aux affaires scolaire*, LEPIOUFF Morgane *conseillère municipale*, YVIQUEL Amélie *directrice adjointe du pôle enfance*, 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*.

Absente : JOUSSEAUME Maëlane, *animatrice référente des +6 ans*

Tour de table.

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

- Compte rendu du questionnaire :

100 enfants d'élémentaire ont répondu : 56 de l'école publique et 44 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.
- Pour le **goûter**, ils aimeraient avoir plus en quantité. Ils souhaiteraient aussi que les goûters soient plus variés. Ils n'aiment pas les milkshake proposés (trop acides, trop liquides, pas assez sucrés...).

Expression libre :

- Ils trouvent des couverts, des verres et des plateaux sales :
Réponse du chef gérant : la machine ne lave pas correctement
- Ils aimeraient plus de frites, d'hamburgers, de hot dog et de pâtisseries

Concernant les repas :

- 76 % des enfants aiment les repas proposés. Ils ont dit qu'ils étaient **variés**.
- + de 93 % apprécient les adultes (animateurs et personnels de cuisine) sur ce temps de restauration.
- 27% des enfants n'aiment pas : la cuisson, l'assaisonnement et la présentation des plats.
Réponse du responsable de convivio : L'équipe de cuisine sera plus vigilante sur ces trois points.
- 40 % ont dit que le plat était souvent **tiède ou pas assez chaud**.
L'équipe de cuisine sera plus vigilante sur la température des plats.

Retour de l'équipe : (cahiers de liaison)

- Thème Far West très apprécié
- Les entrées ne sont pas très appréciées. Eviter le radis noir et les champignons froids.
- Desserts :

Les milkshake ne sont pas bons (trop acide)

Entremets, panacotta pas appréciés car trop liquides

Salade de fruits notée fait maison mais salade de fruits en boîte servie

MATERNELLES GS

- Apprécient plutôt les repas : 29/47 disent aimer les repas
- Quantité : 32/47 disent avoir assez à manger
- Les maternelles ont du mal à mâcher les viandes de bœuf.

QUESTIONS DES ENFANTS :

Les enfants se sentent moins pressés sur le temps du midi : *les protocoles ayant été levés, l'organisation d'avant a été remise en place, ce qui permet aux enfants d'avoir plus de temps pour manger.*

Problème du choix des desserts pour les derniers revient : *les cuisiniers seront plus vigilants et lorsqu'il y aura un produit « phare », il sera proposé en plus de quantité avec des fruits en second choix pour ceux qui n'aiment pas. Le protocole sanitaire autorise de nouveau les brassages : le roulement des niveaux classes sera remis en place dès le jeudi 17 mars pour que ce ne soit pas toujours les CM en dernier passage.*

Les enfants reviennent sur l'assaisonnement des plats (trop ou pas du tout), le goût des desserts (gaufres sans sucre, entremets non sucrés...) : *Réponse du responsable de convivio : L'équipe de cuisine prend note et sera plus vigilante sur l'assaisonnement des plats.*

Les pancartes de numéro de classe pour l'appel ne sont pas très lisibles et la sonnette devrait être plus forte. De plus ils aimeraient que les règles soient marquées en grand sur un panneau : *le message sera transmis à l'équipe qui fera le nécessaire.*

QUESTIONS DES PARENTS :

Les goûters et repas : quantité ? qualité ? équilibre alimentaire sur un repas ? comment les repas sont-ils pensés ?

Les enfants confirment un manque de quantité surtout pour les goûters.

Concernant les quantités :

L'équipe de cuisine prend note de ces remarques pour les quantités. Ils rappellent qu'un grammage par enfant est à respecter.

Comme précisé lors de la dernière commission restauration :

Le goûter est toujours composé de trois éléments : un produit laitier, un fruitier et un céréaliier. 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. L'équipe, dans tous les cas, veille à ce que chaque enfant choisisse au moins un élément à manger.

Il est donc demandé aux cuisiniers de ne plus proposer les milkshakes et autres goûters (riz au lait, ...) qui mélangent deux composantes pour les goûters.

Voici les réponses apportées par Monsieur MOREAU, le responsable de Convivio :

98gr de nourriture/enfant/jour sont jetés. Et 12/15L d'eau / jour sont récupérés.

Concernant la provenance des produits : *les produits sont français. Certains sont locaux mais pas tous car il y a des questions d'approvisionnement, de commandes en grandes quantités (le producteur doit pouvoir produire et livrer en grande quantité). La provenance des produits est inscrite sur les menus et sur le site de Convivio.*

Concernant l'élaboration des menus :

Les trames des menus sont tout d'abord créées par l'ensemble des diététiciennes du groupe. Ces trames sont ensuite envoyées aux chef(fe)s cuisiniers pour qu'ils puissent les modifier selon leurs habitudes culinaires, les goûts des convives ainsi que les spécificités de chaque établissement.

Les diététiciennes correspondantes vérifient l'équilibre des menus avant d'être envoyés pour être affichés sur la plateforme Clic et Miam.

Les menus sont confectionnés avec 4 ou 5 composantes en fonction des demandes :

-Un hors d'œuvre

-Un plat protidique (ou plat végétarien)

-Une garniture

-Un produit laitier (ou pas selon la demande de l'établissement)

-Un dessert

Concernant l'équilibre alimentaire :

Nous élaborons les menus en nous référant au GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective de Nutrition).

Ce guide nous permet de contrôler les fréquences de chaque catégories d'aliments sur 20 repas (ce qui équivaut à 5 semaines si semaines de 4 jours).

Nous nous assurons également de vérifier l'équilibre nutritionnel du repas sur une journée. En effet, nous faisons en sorte que le repas comporte systématiquement un plat protéiné

(protéines animales ou végétales), un produit céréalier et une portion de fruits et/ou de légumes.

En plus de cela, chez Convivio, nous prêtons particulièrement attention à de nombreux points :

- *La saisonnalité des produits*
- *La diversification et la variété des plats proposés*
- *Les goûts des convives concernés*
- *La qualité de nos produits : produits Bio, locaux, faits maison...*

Pourquoi y a-t-il toujours le poisson le vendredi ?

Madame PROTOIS MENU précise que dans le marché il n'est pas demandé de servir le poisson uniquement le vendredi. Le chef cuisinier prend note de cette remarque et sera vigilant à proposer du poisson sur les autres jours de la semaine et non pas uniquement le vendredi.

Une visite des cuisines est-elle possible ? Et venir voir comment cela se passe sur le temps de la restauration ? *Oui, c'est tout à fait possible. Dans ce cas il faut nous envoyer un mail et nous dire quel jour vous souhaitez venir.*

Le responsable de Convivio précise : Il est possible que les enfants, sur des journées d'accueil de loisirs, viennent aider en cuisine, sous forme de petit atelier.

Retours concernant l'équipe qui accompagne les enfants :

Pour les CP : ils se sentent mieux écoutés et leurs animateurs crient moins.

Les CM disent que les animateurs crient, grondent, demandent aux enfants de moins parler en mangeant alors que c'est un temps de détente et d'échanges et ne voient pas toujours lorsqu'il y a des bagarres ou que l'on se fait mal (car ils parlent entre eux) ou ils minimisent (disent « ça va aller »).

Les enfants demandent plus d'attention de la part des animateurs et de mieux leur parler.

Les enfants reconnaissent qu'il y a beaucoup de bagarres et qu'ils doublent dans les rangs.

Ils sont contents qu'il y ait moins de punitions collectives.

L'animatrice référente étant absente lors de la commission restauration, un compte rendu a été fait lors d'une réunion d'équipe collective. Voici les réponses de l'équipe ainsi que les décisions prises afin d'améliorer notre service :

- ➔ *Le restaurant scolaire est un lieu très bruyant. Il y a beaucoup d'enfants au même moment dans cet espace. Le niveau sonore est très élevé. Les personnels d'encadrement demandent alors parfois aux enfants de parler moins fort pour faire redescendre le niveau sonore. Les personnels pour se faire entendre doivent donc parler beaucoup plus fort.*

- ➔ *Les enfants se bagarrent énormément sur ce temps d'accueil. Les enfants sont nombreux et l'équipe ne peut pas tout voir mais ils sont bien présents pour assurer la surveillance. L'équipe se répartit dans différents endroits de la cour et dans la cantine afin d'assurer la surveillance des enfants. Lorsque les personnels parlent entre eux c'est pour se passer des informations nécessaires à la gestion des enfants.*
- ➔ *Beaucoup d'enfants sont de plus en plus irrespectueux entre eux et envers l'équipe (remarques déplacées, injures, bousculades, oubli des mots de politesse...)
Le matériel n'est pas respecté (ballons envoyés en dehors, sur les toits, corde à sauter utilisées dangereusement...).*
L'équipe rappelle très souvent aux enfants les règles de politesse et de sécurité.

L'équipe propose de :

- *Créer des panneaux des règles de vie qui seront mis en place pour être bien visibles de chaque enfant.*
- *Rappeler les règles et le système du permis à point à tous les enfants*
- *Mettre strictement en application le principe du permis à point qui avait été mis de côté. Pour rappel :*
 - 4 points perdus : appel de la famille*
 - 7 points perdus : courrier à la famille*
 - 10 points perdus : convocation avec la directrice et la famille*
 - 12 point perdus : exclusion de la restauration scolaire pendant une semaine.*
- ➔ *Nous attirons l'attention des parents sur le fait que sur ce temps de restauration scolaire, nous ne bénéficions malheureusement pas des « Accompagnants des Elèves en Situation de Handicap » pour les enfants. L'équipe ne peut pas s'occuper individuellement des enfants.
Les heures d'accompagnement accordées par la MDPH concernent tous les temps d'accueil de l'enfant. De manière systématique celles-ci sont réparties uniquement sur le temps de classe, sans prendre en compte le temps de la restauration scolaire qui est un temps d'accueil important pour l'enfant.*
- ➔ *Il y a beaucoup de « bobos » ou autre ennui de santé à gérer sur ce temps de restauration. L'équipe prend en charge chaque cas selon la gravité qui se présente, tout en veillant au reste du groupe.
L'équipe fera attention à être plus bienveillante dans la gestion des « bobos ».*

L'équipe est bien consciente que le temps de la restauration scolaire est un temps de partage et d'échanges pour les enfants. Elle veille à leur bien-être et à leur sécurité en répondant au mieux aux particularités et difficultés de chacun.