

COMMISSION RESTAURATION DU JEUDI 29 JUIN 2023

PERSONNES PRESENTES :

RPE Asphodèles : Flora Le Vourc'h

Corps enseignant : Lydia Gouy – Enseignante école Hermitage

Représentants Armonys : Alain Ferreira – Responsable de secteur

Cyrille Guillet – Chef gérant

GAB44 : Daniëlle Havot Broekarts

Élue : Cécile Mériadec – 1^{re} adjointe

Service Enfance Jeunesse : Khadidja Megherbi – Second de la cuisine centrale

Aurélien Béal – Responsable service Enfance Jeunesse Education

Nathalie Grandgeorge - Coordinatrice restauration

Secrétaire de séance : Nathalie Grandgeorge

Début de la séance : 18h30

1. Présentation de l'analyse du marché de restauration par GAB44

GAB44 : L'analyse a été faite de septembre à mai. Juin et juillet seront analysés prochainement. Le bilan sera transmis par la suite à la collectivité.

A ce jour, sont servis : 47% de produits bios et 61% de produits labellisés.

Légère baisse des produits frais de novembre à février.

ARMONYS : Baisse due à la période.

Rupture de certains produits labellisés en raison de la grippe aviaire.

Changement de fournisseur. Dorénavant, ils travaillent avec Province Bio.

2. Bilan de l'année scolaire 2022-2023

ASPHODELES :

Nombre de services = 2 services de 65 enfants sur 2 salles de restauration.

Equipe de restauration de 2 agents qui ont pour rôle l'organisation du service des plats, l'entretien du matériel et des locaux.

Equipe d'animation de 4 agents et 2 ATSEM présents sur les salles de restauration pour servir et accompagner les enfants dans l'apprentissage de l'alimentation.

Petit changement à la rentrée 2022 : Equipes fixes en salle et en extérieur.

HERMITAGE :

Nombre de services = 3 services de 45 enfants.

Equipe de restauration de 2 agents.

Equipe d'encadrement du service de 3 animatrices au 1^{er} service car 3 classes et 2 pour les 2^{ème} et 3^{ème} service.

AIME CESAIRE :

Nombre de services = 3 services de 45 enfants.

Equipe de restauration avec 1 second et 3 agents de restauration.

Equipe d'encadrement du service 3 agents.

ORGANISATION DES SERVICES :

Début d'année avec la même organisation « COVID » : repas par classe.

Fin d'année, à la demande des élèves : les enfants pouvaient se mélanger.

DIVERS :

- Depuis le début de l'année scolaire, nous avons continué à sensibiliser les élèves sur le gaspillage alimentaire. Les agents sur les sites ont pu dialoguer avec les enfants.
A Aimé Césaire, fin février et début mars, différents ateliers ont été mis en place sur le temps du midi afin de travailler sur le gaspillage.
- Nous avons terminé de retirer tous les contenants plastiques en sein du restaurant scolaire et nous continuons sur les périscolaires. Pour rappel, la collectivité à signer une charte contre les perturbateurs endocriniens. Elle a pour objectif de protéger la population ainsi que les écosystèmes, en éliminant ces substances chimiques.
- Une année difficile en termes d'absentéisme chez les agents ce qui a engendré beaucoup de mouvements d'agents. Les projets ont dû être mis en standby à l'exception de la semaine des pesées du 9 au 12 mai sur les deux écoles élémentaires.
Analyse de la semaine des pesées : beaucoup plus de gaspillage sur le site de l'Hermitage qu'à Aimé Césaire. Hermitage : 46 à 112g/enfant et Aimé Césaire : 12 à 46g/enfant. Pour rappel, la moyenne nationale du gaspillage alimentaire est de 120g/convive.
- Sur le site de l'Hermitage, nous avons eu énormément de retours négatifs (enfants et familles) sur différents points : manque de rab, pas assez à manger, manque de temps pour déjeuner, problème de partage.

—> Observation sur les services pendant 1 semaine par la coordinatrice.

—> Rencontre avec deux CM2 très contestataires afin d'écouter leurs revendications.
Présence du chef gérant + coordinatrice.

—> Conclusion :

- Rappel auprès des élèves de l'équilibre d'un repas et de l'importance de manger les cinq composantes.
Repas mangé intégralement = Plus faim
- Certains enfants sont difficiles et ne veulent pas manger ce qui est proposé.
- Plages horaires bien définies pour ne pas avoir de dépassement horaire.
- Réorganisation du service pour gagner du temps.
- Revoir pour la rentrée la pertinence de mettre trois classes au 1^{er} service, dont tous les CP, qui demandent beaucoup plus de temps dans l'accompagnement.

Nous avons trouvé très intéressant et constructif de pouvoir rencontrer les deux élèves de l'école de l'Hermitage.

Vu les problématiques rencontrées, de l'absence des représentants des parents d'élèves et des autres membres de la commission, nous avons décidé de changer notre fonctionnement concernant les rencontres.

Dès septembre 2023, les commissions de novembre et de juin se feront en présence des RPE, directeurs d'établissement, élus et prestataire.

Avant chaque période de vacances, nous rencontrerons les délégués de classe des écoles de l'Hermitage et d'Aimé Césaire. Ces rencontres ont déjà été effectuées au sein des deux établissements courant avril et se dérouleront en juillet pour clôturer l'année.

Lors de la rencontre d'avril, chaque école a créé son repas équilibré servi les 26 et 30 juin.

Repas surprise Aimé Césaire du 26 juin :

Œufs mimosa et carottes râpées – Filet de dinde sauce curry et semoule – Emmental – Salade de fruits et sablé maison

Repas surprise Hermitage du 30 juin :

Melon – Saucisse, ratatouille et pomme-de-terre – Ile flottante et pancake maison

- Changement du moyen de compostage à la cuisine centrale depuis avril vu les difficultés rencontrées :
 - Problème d'asticots lors des chaleurs.
 - Levées des palox trop espacées (toutes les 6 semaines).

Par conséquent, nous ne travaillons plus avec « Compost In Situ » mais avec « les Alchimistes » du pays de la Loire.

Ils viennent collecter nos déchets tous les 15 jours et produisent du compost qu'ils revendent (agriculteurs, particuliers...).

Pour information, depuis avril, 260 kg de déchets alimentaires ont été récoltés, soit 47 kg de compost créé.

Informations pour la rentrée scolaire 2023-2024

- Etant donné les bons résultats du suivi du marché vis-à-vis de la progression du taux des produits bios, de la qualité des repas nous allons travailler avec une plateforme gouvernementale d'accompagnement afin d'obtenir le LABEL TERRITOIRE BIO ENGAGÉ.
- Nous avons le regret d'annoncer le départ de Cyrille Guillet, chef-gérant, pour devenir responsable de secteur d'Armonys.
- Pour la semaine verte (16 au 24 septembre) des projets vont être mis en place :
 - Pesées toute la semaine sur les restaurants scolaires d'Aimé Césaire et de l'Hermitage.
 - Plantation d'herbes aromatiques sur Aimé Césaire pour la production.
 - Intervention d'un maraîcher pour présenter un panier de légumes aux Asphodèles.

Questions RPE des Asphodèles

- ***Lors du conseil de décembre 2022, vous aviez évoqué un projet autour de la sensibilisation des élèves (interventions agriculteurs). Qu'en est-il ?***

Le changement récurant des équipes d'animation et de restauration ainsi que le manque de temps, ont fait qu'il n'a pas pu être mis en place l'intervention. Cette rencontre se fera lors de la semaine verte à l'école des Asphodèles.

- ***Il avait également été dit que Armonys allait contacter Le Hangar. Quel a été leur retour ?***

Armonys : Nous avons pris contact avec Le Hangar. Rien n'a pu être mis en place du fait des grosses quantités qu'on allait commander. Ils préfèrent privilégier leurs clients (AMAP).

- ***Des enfants se plaignent du bruit. Y a-t-il un traitement acoustique dans chaque salle de restauration ?***

Les trois restaurants scolaires ont des dalles acoustiques au plafond. Mme Grandgeorge précise que les baies vitrées amplifient les bruits et que nous sommes sur un temps où les enfants ont énormément de mal à « chuchoter ». C'est pour eux un moment de détente.

Fin de la séance 20h30