

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU 03 AVRIL 2018

Présents :

Mairie : Mme LAJOUX et M. COUTABLE

CONVIVIO : MM. GILLES (Directeur régional), HAUCHECORNE (responsable de secteur), SODJI (diététicien) et BRUNEAU (chef cuisinier)

Ecoles : M. MATHIEU

Associations de parents d'élèves : Mmes BOUBNAD, BRAULT, DELESTRE, DA PETITOT, MM. BOULAY, MAURIAC

Absents excusés : Mme ORCHILLES, M. GUILLER, Mme POURCELOT

Mme LAJOUX remercie M. GILLES, Directeur régional de Convivio, d'être présent à cette commission.

M. Gilles HAUCHECORNE est le nouveau responsable de secteur. Il remplace M. Francis LANGELET qui a quitté ses fonctions chez Convivio.

RETOUR SUR LA DERNIERE COMMISSION (11/12/2017)

Animations

- Découverte de confitures : les 24 et 26 janvier dernier, un atelier de découverte de confitures a été proposé à l'ensemble des classes de maternelle ; à cette occasion, 3 confitures « maison » ont pu être dégustées par les enfants.
- Sensibilisation au gaspillage alimentaire : plusieurs pesées des déchets ont été réalisées mi-janvier, mi-février et mi-mars, sur les sites de restauration des écoles élémentaires ; les supports de communication sont en cours de réalisation pour permettre ensuite un retour aux élèves.
- 5 avril 2018 : dans le cadre de la journée citoyenne organisée par l'école élémentaire des Varennes, Convivio sera partenaire avec une intervention sur l'équilibre alimentaire pendant le repas du midi.
- 22 mai 2018 : animation autour des variétés de légumineuses (lentilles, pois cassés, flageolets...) en élémentaires.
- 31 mai 2018 : repas à thème « Balade à la mer » sur l'ensemble des sites de restauration scolaire.

INTERROGATIONS DES PARENTS D'ELEVES

Mme LAJOUX propose aux parents d'élèves d'échanger sur les questions qui ont été envoyées par mail.

Mme BOUBNAD indique qu'une famille a sollicité l'APE des Gués sur la possibilité de mettre en œuvre un système de prélèvement automatique. C'est une demande de parents pour permettre d'avoir cette facilité de paiement, sans que cela soit une obligation pour toutes les familles. Elle ajoute que le prélèvement automatique va être mis en place au niveau de l'ALSH.

M. GILLES indique qu'il s'agirait d'un changement important à mettre en œuvre. Légalement, cela ne peut pas être imposé aux familles. Il sera intéressant d'avoir un retour du nombre de familles qui adhèrent à ce système pour l'ALSH. Convivio va étudier la faisabilité de cette demande.

Mme BOUBNAD signale que plusieurs familles ont fait remonter que les menus des goûters étaient souvent modifiés.

M. GILLES répond qu'il peut y avoir des difficultés d'approvisionnement avec les fournisseurs ; il y a aussi parfois des fins de stocks à faire passer pour ne pas jeter. Il interroge sur la nécessité de communiquer les menus des goûters. En interne, CONVIVIO continuera de réaliser la trame pour établir ces commandes et s'assurer de la variété des éléments de goûter proposés.

Il est convenu que les menus ne seront plus communiqués. Les menus des goûters étant affichés sur des sites périscolaires, l'information sera transmise à l'ALSH.

M. BOULAY fait un retour sur la visite réalisée par l'APE du Bourg le jeudi 29 mars. Il est fait part d'un reproche sur la qualité de la viande en général, jugée trop grasse, trop cuite et donc difficile à couper. Les saucisses le jour de la visite sont signalées trop grasses. Cela n'est pas constaté sur les Gués cette année.

Une question est soulevée sur l'obligation de proposer davantage de bio dans les années à venir.

M. GILLES indique qu'il y a la volonté de lutter contre le gaspillage, de développer les circuits courts... Selon les régions en France, les contraintes ne sont pas les mêmes. Les notions de bio et de circuits courts sont différentes. Il est très difficile d'avoir un approvisionnement bio qui soit en même temps local. Dans le cadre d'un cahier des charges, une collectivité peut tout à fait exiger un pourcentage. Aujourd'hui, ces deux notions sont difficilement compatibles.

Mme LAJOUX ajoute que cela ne changera pas sur le cahier des charges et le contrat en cours jusqu'en 2020. Il y a la volonté au niveau national, régional et départemental d'introduire plus de bio, plus de végétarien... Néanmoins, il faut dans le même temps que les agriculteurs soient aussi accompagnés dans cette transition.

CONSULTATION DES MENUS (SEMAINES 18 à 27 et 36)

Après échanges avec les associations de parents d'élèves, plusieurs adaptations sont prises en compte sur les menus des prochaines semaines.

Sur les menus, il est proposé de modifier la légende « Fabrication maison » par « Dessert maison ».

Les menus de juillet/août seront élaborés après échanges avec l'Accueil de Loisirs en lien avec les activités prévues sur l'été.

QUESTIONS ET INFORMATIONS DIVERSES

Mme BOUBNAD demande si le partenariat lors la fête de l'école (commande auprès du fournisseur de Convivio pour les saucisses et merguez) peut être reconduit.

M. BRUNEAU répond positivement.

Mme LAJOUX indique que le comptage par classe des élèves déjeunant à la restauration scolaire des Gués a été mis en place entre l'équipe enseignante de l'élémentaire et les animateurs.

Mme BOUBNAD interroge sur l'organisation de la pause méridienne en maternelle lors de la prochaine rentrée avec la semaine à 4 jours.

Mme LAJOUX répond qu'il est prévu une rotation entre les ATSEM avec 2 agents qui seront en journée continue et donc présents sur la pause méridienne, les 2 autres étant en journée avec coupure. Il y a aura donc toujours 2 ATSEM présents chaque jour. Des compléments devront être recrutés : soit en recrutement par la commune, soit en faisant appel à l'ALSH.

M. BOULAY et Mme DELESTRE poursuivent leur retour sur la visite réalisée le 29 mars.

- En élémentaire : le repas s'est bien passé mais il est signalé un souci au niveau de l'encadrement sur le contrôle du contenu du plateau qui semble insuffisant. Les enfants doivent être davantage invités à goûter, à ne pas laisser les assiettes pleines. Ils signalent que les badges n'ont pas besoin d'être remis en place tout de suite, les animateurs devraient prioritairement accompagner les enfants pendant le repas. M. COUTABLE confirme que le rangement des badges peut effectivement attendre et que la consigne n'est pas de les remettre en place immédiatement. Le message sera passé à nouveau aux animateurs, tout comme sur le contrôle des plateaux.

- Sur le site de la maternelle du Moulin, il est proposé que les verres d'eau soient servis avant l'arrivée des enfants notamment pour les Petites Sections ; les quantités sont jugées un peu justes pour les élèves ; les parents regrettent que les enfants ayant demandé un deuxième morceau de poire n'est pas pu être satisfaits. Enfin, ils soulignent que certains enfants n'osent pas demander à être resservis à nouveau.

Les parents interrogent sur la possibilité d'avoir un renfort bénévole de certains parents pendant la pause méridienne.

M. COUTABLE répond que cela serait très compliqué en termes de responsabilité dans la gestion du repas comme pour le respect des règles d'hygiène, des régimes particuliers avec allergie alimentaire...

Mme LAJOUX indique que la commune a mis en place le service minimum lors de la journée de grève du 22 mars. La Municipalité a fait le choix d'assurer sa mission de continuité du service public pour la restauration scolaire en faisant appel aux élus et agents administratifs et ainsi assurer l'encadrement de la pause méridienne. Elle ajoute que certaines communes font le choix de fermer le service.

Fin de la commission à 20h45.