



REUNION DE COMMISSION DE RESTAURATION MAIRIE DE MISSILLAC

Le lundi 29 janvier – 18 heures

Compte rendu

Présents : Mme. WAUTERS Sophie (enseignante école Les Petits Herbets, Mme. LE BRONZE Corinne (directrice école Françoise Dolto), Mme. DAVID Gaele (directrice école Notre Dame de la Brière) Mme. CHATAL Audrey (adjointe), Mme. BORNE Caroline (adjointe), Mme. CHOCUN Soasig (conseillère municipale), Mme MORICE Sonia (conseillère municipale), Mme. MARTIN Estelle (parent élu école F Dolto), Mme. LOMBARDET Sandrine (Présidente APEL), Mme GESNOUIN Émilie (APE école Petits Herbets), Mme. LEGUY Laurence (Responsable pôle enfance), Mme. LE TEXIER Gwenola (référente de la restauration), Mr. ROUSSEL Reynald (responsable étude), Mr. BRIVAL Yannick (société Convivio), Mr PERRAIS Pascal (chef gérant Convivio)

Excusé : Mr le maire. MOGAN Jean Louis

ORDRE DU JOUR

- I- Visite de l'extension « restaurant scolaire des maternelles »
- II- Bilan du 1^{er} trimestre : effectifs
- III- Évolution des projets
- IV- Retour des enfants sur la cantine

I- Visite de l'extension du restaurant scolaire des maternelles

Il est prévu que les enfants de maternelles déjeunent dans le nouveau bâtiment le 11 mars prochain. Le retour des membres de la commission est positif sur cette réalisation : clarté, matériaux, acoustique, aménagements.

II- Comparatif des effectifs du 1er trimestre 2022/2023

Le nombre de repas servi a augmenté de 13% en comparatif du premier trimestre de l'année précédente.

Année	Nombre d'enfants 1er trimestre
2022	21116
2023	23817

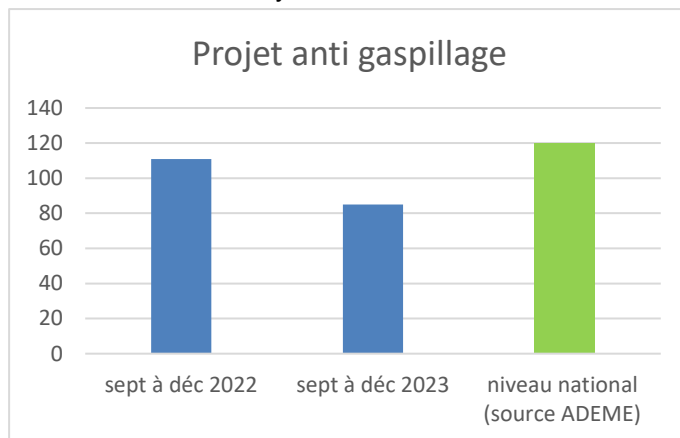
Nous accueillons en moyenne 135 enfants de maternelle et 277 enfants d'élémentaire.

III- Évolution des projets

Les agents sont partis prenantes des projets mis en place. Nous contribuons à travailler tous ensemble, avec tous les acteurs.

a) Projet anti gaspillage

Malgré la hausse des effectifs, nous sommes très satisfaits de constater que nous avons encore réduit la moyenne de g/enfants/jour, soit 85g/pers/jour au 1^{er} trimestre 2023, contre 111g/pers/jour au 1^{er} trimestre 2022. Tout cela reflète le résultat d'actions cohérentes sur l'ensemble des structures du Pôle Enfance, impliquant tous les acteurs et toutes les structures (Équipes, enfants, partenaires, élus) nous permettant d'être en dessous de la moyenne nationale constatée en restauration scolaire



Nous continuons à mettre en place des actions :

- La mascotte « Recyclo » transmet des petits messages pour sensibiliser les enfants.
- Le « Gachimètre » à pain : 2 kg / mois pour les élémentaires et maternelles.
- Pendant le repas, les maternelles indiquent au moment du service du plat la quantité désirée.
- Depuis la reprise des vacances d'automne, les élémentaires peuvent donner leur avis sur la qualité des repas : ils choisissent un smiley " j'aime" ou " je n'aime pas" puis le déposent dans l'urne correspondant.

b) Bien-être des convives

- Animation à thème avant chaque vacances
- Pique-nique de fin d'année
- Sacs sensoriels (kit apaisement mis en place suite au travail de toute l'équipe d'encadrement), liée à la formation « enfants à difficultés comportementales ».
- Formation du personnel au rôle d'éducateur au goût avec une diététicienne de l'association « du pain sur la planche »
- Les enfants ont à disposition une assiette au milieu de la table, pour se servir en entrée.
- Des places « réservées » sont mises à disposition à la restauration. Cette action est en faveur des enfants qui ont besoin d'une plus grande attention de la part de l'adulte ou de tranquillité.
- A la cantine, chaque animateur est référent de 3 tables d'enfants.
- Au retour du déjeuner, les petits qui ne vont pas à la sieste peuvent choisir de participer à un temps calme ou d'aller jouer dehors.
- En juin 2023, les petits du multi accueil ont mangé pour la première fois à la restauration, dans notre petite salle.
- Depuis la rentrée de septembre, des points sont aussi proposés pour les enfants de l'école Notre-Dame-de-la-Brière : sondages, solutions aux problèmes

- Depuis peu, nous mettons à disposition des verres de couleur opaques, pour que les enfants qui portent des appareils dentaires puissent les déposer dedans en toute discrétion.

c) Outils pédagogiques liés au bruit

Nous sommes conscients que le bruit reste une problématique à traiter au vu de la forte augmentation d'effectifs.

- Des outils sont testés dans la petite salle de restauration : le volcan du bruit / bâton de pluie etc
- Test de différentes dispositions et niveaux des tables en « cascade »
- Nous avons testé une organisation à l'entrée du self afin qu'il y ait moins d'agitation : des plots ont été mis en place pour permettre plusieurs files d'attentes.

d) Outils pédagogiques liés au mieux manger

- Dans la petite salle, une table spécifique présentant le menu du jour à l'aide d'illustrations colorées par les enfants et permettant d'identifier les aliments, d'enrichir le vocabulaire et d'encourager l'oralité
- Lecture quotidienne du menu
- Tous les lundis et jeudis, les enfants peuvent déguster du pain aux céréales, commandé aux boulangeries de Missillac.

e) Apprentissage de l'autonomie

- Dans la petite salle, au moment du débarrassage, des seaux étiquetés de photos permettent l'autonomie et une sensibilisation autour du tri des déchets,
- En maternelles, les enfants vident eux-mêmes leur assiette dans des barquettes.

f) Projets à venir

- Rentrée septembre 2024 : découverte/adaptation ouverte aux familles dont l'enfant fait sa première rentrée
- 11 mars 2024 : installation dans la future restauration maternelle
- Réaménagement du self avec plus d'espace
- Développer des outils pédagogiques liés au bruit et au mieux manger : menu du jour, aménagement des espaces ... Etc
- « Mon restau responsable » : engagements à définir avec une réévaluation tous les 2 ans.

IV- **« Mots d'enfants »**

(PS) : « on montre la petite assiette et je vois ce que c'est le repas »

(PS) est content du menu car « le cochon ça fait de la force et on court très vite »

(CP) « c'est très bon depuis le nouveau cuisinier »

(CP) « j'aime manger au self »

(CE1) « le chef fait des choses bonnes »

(CE1) « j'aime bien les activités à l'intérieur »

(CM1) « j'aime bien les jetons à la cantine »

(CM1) « j'aime bien qu'il y ait plusieurs sortes de pains »

QUESTIONS/REPONSES DES PARENTS ET DES ENSEIGNANTS :

- Pourquoi les grillages de chantier ne sont pas installés correctement ?
Réponse : Effectivement il y a des oublis de la part de l'équipe de chantier. L'information a été remontée lors des réunions de chantier.
- Est-ce que les enfants qui ont un panier repas sont prioritaires dans la file d'attente ?
Réponse : Les enfants s'insèrent dans la file d'attente avec leurs copains/copines afin de manger ensemble. Ils ont le temps de manger.
- *Les enfants n'aiment pas la vinaigrette dans les crudités.* Est-ce possible de ne plus en mettre ?
Réponse : Depuis l'année dernière les crudités sont proposées « nature », les enfants ont la possibilité de se servir de vinaigrette si souhaitée. Toutefois, certaines entrées en ont déjà pour éviter que ce soit trop sec ou fade (salade de lentilles, râpé de courgettes etc
- Lorsque les enfants arrivent au self, ils disent qu'il n'y a plus de place.
Réponse : Les enfants se placent librement au self. Il y a deux services pour permettre un roulement dans les placements. Le self n'est jamais entièrement occupé mais c'est possible que les enfants ne soient pas toujours assis à côté de leurs copains.
- Serait-il possible de ne pas avoir systématiquement du poisson le vendredi ?
Réponse : Demande réitérée au prestataire car effectivement cela n'est pas souhaité par la collectivité. Cependant le chef cuisinier explique que le poisson frais arrive souvent en fin de semaine.
- Service minimum du midi (SMA): Pourquoi les élèves de l'école de Notre Dame de Brière ne sont pas concernés ?
Réponse : Nous proposons ce service uniquement si le personnel (municipal) disponible est suffisant pour veiller à la sécurité des enfants. Il n'y a pas de différence entre le public et le privé. Il se trouve que le nombre d'enfants à gérer a été jusque-là inférieur dans les écoles publiques, ce qui a induit l'organisation.
- Les enfants de l'école de Notre Dame de Brière (NDB) au self se plaignent de ne pas avoir de deuxième choix en dessert alors qu'ils voient qu'il en reste, ils ne trouvent pas cela juste.
Réponse : Les enfants qui prennent le bus (NDB) sont systématiquement prioritaires au passage au self. Le deuxième choix de dessert/entrée est divisé en trois pour les deux écoles, pour que la répartition soit équitable pour tous. Un roulement des classes prenant le bus est également effectué plusieurs fois dans l'année afin d'inverser l'ordre de passage et permettre à chacun son tour d'être satisfait.

Retour des adultes qui commandent des repas :

- Il y a beaucoup de papier film qui entourent les bacs gastros.
Réponse : C'est fait afin d'éviter que la sauce des plats déborde.
- Il n'y a pas assez en quantité de pilons de poulets
Réponse : Madame LE TEXIER a fait le retour en amont au chef cuisinier, cela sera pris en compte.

La séance est levée à 19h15