

Compte –rendu commission restauration
Lundi 16 décembre 2013

Personnes présentes : Enzo (élève classe de CM2), Emma (élève classe de CM1), Marie-Annick Gaudiche (adjoite au maire de Lassy, chargée des affaires scolaires et périscolaires), Christophe Rabin (cuisinier), Nathalie Ichen (personne chargée du service au restaurant municipal de Baulon, M. Thierry Ferréol (adjoite à la mairie de Baulon), Katy Bellay (parent représentant les parents élus de Lassy).

Pour apporter une réponse à la question de la sensibilisation des enfants à l'équilibre alimentaire et une meilleure connaissance de ce qu'ils ont dans leur assiette : dès la rentrée de janvier 2014, les menus seront affichés dans la cantine avec un code couleur afin de sensibiliser les enfants aux différentes familles d'aliments

Légumes et fruits (crus ou cuits), vert clair et vert foncé
Matières grasses, jaune
Sucre et produits dérivés, violet
Lait et produits laitiers, bleu
Céréales et dérivés, marron
Viande, poisson, oeuf, rouge
Boissons pas de couleur.

Sur les menus affichés et à destination des parents figurent les sigles
AL pour préciser les produits de l'Agriculture Locale
AB : les produits de l'agriculture biologique

LA PAROLE aux enfants

... Concernant la discipline :

> Demande des enfants d'effacer les croix à chaque période de vacances scolaires

Réponse de Marie-Annick Gaudiche : un « non » catégorique car auparavant, certains enfants « jouaient » avec la règle, c'est-à-dire qu'ils récoltaient 2 croix puis se tenaient à carreaux jusqu'à l'arrivée des vacances scolaires et recommençaient leurs incorrections au retour des vacances puisque les croix avaient été effacés.

Depuis la rentrée scolaire 2013-2014, les croix sont cumulables sur une année scolaire entière et ne sont donc plus effacées avant chaque période de vacances scolaires, ce qui est plus dissuasif pour les enfants.

> Les délégués rapportent qu'une ATSEM auraient tenu des propos incorrects envers certains enfants de l'école.

>>>>La REPONSE de la commission

Mme Gaudiche propose de venir plus régulièrement sur le temps du repas.

En attendant, elle conseille aux enfants qui ont des soucis avec le personnel encadrant de s'adresser directement au cuisinier.

Le bruit est toujours le souci au sein du réfectoire, Christophe cite quelques expériences tentées dans d'autres cantines pour faire régner davantage le calme :

> Que les ATSEM s'assoient à table avec les enfants

>>>>ce n'est pas possible à Lassy car elles ont chacune plus de 20 enfants à s'occuper et ce ne sont pas des tables de 20... La disposition actuelle ne le permet pas.

> demander aux enfants de lever le doigt quand ils ont une demande particulière.

>>>> C'est difficile aussi car c'est déjà ce qu'on leur demande de faire quand ils veulent du supplément de repas. Or, il faut que l'adulte puisse identifier pourquoi l'enfant l'interpelle

> Proposition de mettre à disposition des enfants dans le couloir de la garderie une boîte à idées pour que chaque enfant (ou parents des maternelles) puissent noter leurs remarques, ce qu'ils ont aimé manger, ce qu'ils n'ont pas aimé manger, ce qu'ils aimeraient manger, ce qui leur plait beaucoup, ce qui les dérange... Et ceci afin d'améliorer la vie de tous au sein du restaurant scolaire et les conditions des repas.

Un mot passera dans les cahiers des enfants pour informer les parents et les inviter à accompagner leurs enfants dans cette démarche quand ils relatent, à la maison le soir, les faits s'étant déroulés à la cantine.

... Concernant les repas:

- 1) > Digestion difficile après le repas africain pour les enfants qui avaient sport juste après.
- 2) > Dommage qu'il n'y ait pas eu de frites pendant l'absence de Christophe, le responsable.
- 3) > Ce serait mieux s'il n'y avait pas d'herbes aromatiques dans les pâtes.
- 4) > Il faudrait mettre davantage de sauce dans la salade.
- 5) > Certaines atsem ne changent pas leurs gants entre chaque plat même si ceux-ci sont sales, alors ça arrive qu'il y ait de la purée sur les pommes par exemple!

>>>>La REPONSE de la commission

- 1) Christophe n'était pas au courant de l'organisation d'une activité sportive après le repas africain. A l'avenir, il y sera plus attentif.
- 3) Les herbes aromatiques sont là pour varier les goûts et sensibiliser les enfants à différentes saveurs. La Commission réexplique aux enfants l'importance de toujours goûter, même un petit peu car en fonction de la manière dont il est cuisiné, du jour, de l'humeur, en fonction des aliments qui l'accompagnent, notre avis peut changer sur un aliment.
- 5) Christophe sera vigilant pour que les ATSEM changent de gants entre les plats

Mi-janvier sera lancé le thème du "Pays Gallo".

Un menu gallo sera proposé toutes les 5 semaines avec 70% des aliments provenant de l'agriculture locale.

L'idéal serait que les projets des instits soient transmis à Christophe afin de créer un lien entre ceux-ci et les thèmes proposés par Christophe.

Par exemple, la classe de Laurence travaille sur le Bal Breton, la classe de Delphine va travailler sur le pain...