

Compte-rendu de la réunion du groupe de réflexion “cantine actuelle”

Lundi 05 Novembre 2018 – 20h30 - mairie

Participants :

Ecole: Isabelle Falchier

ATSEM: Jocelyne Gandon

APESL : Katell Molinier, Florence Lorho

Conseil des Sages: Marie-France Bouyaux

Municipalité : Gaëlle Grignard – adjointe à l'éducation, Christiane Rosello - élue municipale

Excusés : Cyril Rouault (Cuisinier), Valérie Thomas (ATSEM), Marie-Thérèse Touquet (Conseil des Sages), Anne-Sophie Hebert et Marie Gourlaouen (APESL), Sylvie Danset(ATSEM), Ndomété Pounembetti (conseiller délégué jeunesse et vivre ensemble), Rachel Desale (Coordinatrice enfance Ufcv) , Quentin Valle (directeur adjoint ALSH Ufcv)

Ordre du jour :

Point 1 - Bilan des actions 2017-2018

Point 2 - Organisation du temps de cantine 2018-2019

Point 3 - projet poulailler

Point 4 - Questions diverses

Point 5 - Choix de la prochaine date de réunion pour la commission

Ouverture de la séance à 20h30

Secrétaire de réunion : Gaëlle GRIGNARD

COMPTE RENDU

Point 1 - Bilan des actions 2017-2018 portées par la commission cantine

- Animations sur le gaspillage alimentaire par des jeunes en service civique de l'association Unis-Cités dans le cadre du projet “anti-gaspi” de Janvier à Juin 2018 le lundi midi
- Organisation d'une porte ouverte à la cantine le 15 Juin 2018 17h-19h:
 - visites des salles et de la cuisine
 - animations “anti-gaspi” : un quizz et des jeux (voir si les parents savent trier.....)
 - Présentation du bilan du projet “anti-gaspi” par les jeunes en service civique, de leur étude et la sensibilisation auprès des écoliers sur la thématique du gaspillage alimentaire.
 - gouter
- Etude de faisabilité de l'implantation d'un poulailler et recrutement de bénévoles pour la construction et la gestion

- Aménagement de la salle cantine des maternelles: installation de claustras
- Expérimentation de responsabiliser les CM au premier service et remise de diplômes par le maire (et places de cinéma à Liffré offertes) la semaine de Juillet
- Préparation de la mise en place de la gestion des serviettes par la collectivité:
 - Marie-Eve Hamon de l'atelier couture a réalisé cet été une centaine de bavoirs pour les maternelles pour la rentrée (choix des tissus par la commission et fournitures payées par la mairie)
 - les serviettes pour les élémentaires ont été achetées
 - organisation: un jeu de serviettes d'avance, 1 bac pour les serviettes propres et 1 bac serviettes sales dans chaque salle
- Déjeuner des enseignantes une fois dans l'année à la cantine

Point 2 - Organisation du temps de cantine 2018-2019

◆ Les changements de la rentrée

Gestion des serviettes en régie: depuis la rentrée 2018-2019, les serviettes sont fournies par la municipalité. Les enfants de PS et MS ont des bavoirs très colorés confectionnés par Marie-Eve Hamon de l'atelier couture (elle en a réalisé une centaine). Les serviettes des élémentaires ont été achetées par la collectivité. Les enfants les prennent eux même en rentrant dans la cantine et les mettent dans un bac pour le linge sale en sortant. Les serviettes sont lavées chaque jour.

Les maternelles: La salle de maternelles (agrandie avec des claustras) peut maintenant accueillir 42 enfants au lieu de 32 répartis sur 7 tables de 6 et 3 agents s'occupent du service dans cette salle contre 2 les années passées. Cette organisation fonctionne, l'espace de cette salle permet de meilleures conditions d'accueil, les agents ont le temps d'aider les petits qui ont besoin d'aide.

◆ Les effectifs d'une semaine type depuis la rentrée

	TOTAL	Maternelles	Nombre élémentaires 1er service	Nombre élémentaires 2ème service
LUNDI	138	42 dans la petite salle 20 dans la grande salle	29	47
MARDI	145	42 dans la petite salle 24 dans la grande salle	30	49
JEUDI	145	42 dans la petite salle 23 dans la grande salle	30	50
VENDREDI	140	42 dans la petite salle 20 dans la grande salle	29	49

En moyenne, seulement 4 enfants par classe qui ne mangent pas à la cantine. Le Mardi et le Jeudi sont les journées les plus fréquentées.

◆ Organisation du service cantine

Les maternelles partent vers 11h45 pour la cantine après passage aux toilettes et lavage de main. Ils montent en rangs 2 par 2 à la cantine. Ils sont vers midi dans la cantine. A la salle polyvalente, Rachel

nomme les enfants qui vont avec elle dans la grande salle et les 42 autres se dirigent vers la petite salle de cantine. Les GS sont sur des tables plus hautes avec chaises adaptées. Ils repartent à 13h05 de la cantine. La nouvelle disposition a permis une sérénité du service côté maternelles, plus d'espaces entre les tables. 3 agents font le service cette année pour 42 maternelles, du temps est consacré pour aider les plus petits si besoin.

Le premier service des élémentaires part vers 12h. Le service est prêt, les enfants prennent une serviette propre en rentrant et vont s'asseoir. Ils se servent eux-même dans les plats, mettent les assiettes en pile et nettoient leur table avant de partir vers 13h.

Le deuxième service arrive vers 12h55, ils prennent leurs couverts/assiette/verre et vont s'asseoir à une table. Ils repartent vers 13h45.

Ils ont tous 45 minutes pour manger.

❖ **Déjeuner des enseignantes: le 5 octobre**

Comme l'année dernière, les enseignantes sont venues manger à la cantine. C'était le 5 Octobre dernier. 5 enseignantes étaient dans la grande salle et 3 enseignantes dans la petite.

Mme Falchier, enseignante en maternelle, a déjeuné dans la grande salle. La cantine lui a fait bonne impression en terme de taille (bonne dimension), d'espace pour déjeuner, de contenu dans l'assiette et le bruit était correct.

Elle a noté ce jour là un possible énervement dû aux grands du 2ème service qui attendent à l'extérieur et regardent par les vitres de la cantine et les enfants du premier service qui n'étaient pas prêts à sortir de la salle.

Dans l'ensemble, une bonne impression de la cantine!

Point 3 - Projet poulailler

Réunion pour la gestion du poulailler le 27 Novembre à 20h30.

Les poules devraient pouvoir arriver en Janvier si le poulailler est terminé le 8 Décembre comme convenu.

- prévoir des bottes pour les enfants
- Proposer au Conseil des Sages une intervention dans les classes sur la vie des poules à l'école quand ils étaient petits => Marie-France en parle au Conseil des Sages
- proposer aux bénévoles de construire un abris à bottes le 8 Décembre
- Voir si on peut faire une suite au projet anti-gaspi pour la gestion du poulailler
- confirmer auprès d'un vétérinaire si des vaccins sont à prévoir
- réfléchir à mettre un filet pour les risques de transmission de grippe aviaire
- que faire pour les parasites?
- penser à enfoncer très profondément le grillage car le renard creuse

Point 6 - Questions diverses

❖ **Sujet de l'extension de la cantine dans la salle polyvalente**

Problème de personnes qui viennent pour boire dans les verres de la petite salle.

La question se pose de l'hygiène, de la poussière dans la petite salle du fait des activités dans la salle polyvalente le matin.

> demander à dominique B. de nettoyer les tables et mettre la table le plus tard possible

> panneaux à installer sur les claustras pour interdire les personnes qui ont des activités de passer à travers les claustras et venir dans cet espace

❖ **Présence du fromage dans les plats**

Eviter de mettre du fromage dans les entrées quand il y a du fromage dans le menu, cela fait double portion de produits laitiers

❖ Desserts en maternelle: pourquoi serait-ce optionnel?

Actuellement les agents posent la question aux enfants s'ils veulent un fromage ou dessert. En effet, certains petits n'ont plus faim, arrivés au dessert.

Proposition:

Pour inciter les enfants à goûter au moins, il est proposé:

Au lieu de poser la question, mettre dans les assiettes pour les inciter à prendre un dessert/fromage. Si c'est un fruit frais, proposer au moins une moitié ou un quart du fruit pour commencer.

❖ Suite au questionnaire sur le prix du repas en lien avec le contenu de l'assiette:

Un repas à la cantine coûte en réalité 8,50 euros à la collectivité. En effet, le coût des matières premières représente 1,3 euros du prix auquel on ajoute les coûts de fonctionnement, le coût des agents qui font le service, du cuisinier et le prestataire.

L'équilibre alimentaire se fait sur 20 repas et non sur un seul.

Chaque jour les enfants ont 2 éléments bio, les viandes sont labellisées, la purée de pommes de terre est faite sur place à partir de vraies pommes de terre, tous les desserts sont faits maison, les laitages et les féculents sont bio.

❖ réserve des produits ménagers (sujet de la dernière commission)

Après une réunion avec le nouveau responsable des Services Techniques en Mai, il est prévu de réaménager la réserve pour optimiser le stockage.

❖ Information: le cuisinier suivra la formation Cnfpt le 14 Novembre: GESTION DES BIO-DÉCHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Cette journée en partenariat avec l'ADEME Bretagne aura pour objectifs :

- de connaître le contexte réglementaire et les enjeux sur le gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets, d'identifier les différentes possibilités de valorisation des biodéchets d'acquérir les outils et méthodes pour quantifier,
- trier et réduire ses biodéchets,
- d'identifier des interlocuteurs sur le territoire pour réaliser un diagnostic déchets,
- mettre en place des formations, rechercher une filière de valorisation adaptée.
- d'échanger sur les pratiques

❖ Projet anti-gaspi: la suite

- Nous sommes en contact avec Unis-Cité pour donner une suite au projet anti-gaspi.

❖ Programmiste:

- il a été voté au dernier conseil d'école de faire appel à un programmiste pour faire les plans d'implantation sur le terrain à côté de l'école d'un espace éducatif avec des salles pour l'ALSH, une possible cantine,...afin d'être en mesure de répondre à des appels à projets subventionnés et d'avoir une vision globale des possibilités de ce terrain même si cela ne signifie pas que la commune sera en capacité de financer cet espace dans un avenir proche.

Point 7 - A étudier

- ❖ Expérience à l'école de Betton: des personnes seules âgées viennent manger à la cantine en contrepartie du repas gratuit (une fois par mois). Cette expérience pourrait nourrir notre réflexion sur la cantine.
- ❖ A noter et peut-être à visiter un jour...une belle cantine à visiter à Dourdain avec un espace pour les adultes pour déjeuner qui permet la rencontre des enseignants, des secrétaires de mairie, des habitants...
- ❖ Comme chaque année, les membres de la commission cantine qui le souhaitent pourront venir déjeuner à la cantine. Ce sera le 6 Décembre prochain.

Point 8 - Choix de la prochaine date de réunion pour la commission.

Mardi 5 Février 2019 à 20h en mairie.

Fin de la réunion: 22 h 45