

# COMMISSION RESTAURATION



*Séance du 20 Janvier 2022*

Présents COTTIER Laurence, MASSEÏ Muriel, MEKILA Adeline, CASES Sophie, CLERC Isabelle, BARLIER Thierry, NAUDIN Karine, LAZEYRAS Estelle, BONNET Hervé, GAUTIER Adeline,

Présents en visioconférence : CRAMPON Brigitte (DDEN), OUVRARD Françoise, WOLFF Nicolas, BARBIER Camille, CORBET Ludivine

Excusés SAINT-PÉ Séverine, DEMEOCQ Karine, CHABRIER Lydie.

## POINTS A L'ORDRE DU JOUR

### ▲ Approbation des comptes rendus des commissions restauration du 24 juin 2021 et du 08 juillet 2021

Mme COTTIER a ouvert la séance et a mis au vote le compte rendu de la commission restauration du 24 juin et du 08 juillet 2021. Aucune remarque n'a été soulevée, celui-ci a été approuvé à l'unanimité.

### ▲ Mise en place de la Charte du restaurant scolaire et de la pause méridienne pour 2021-2022

Lors de la commission du jeudi 8 juillet 2021, la charte du restaurant scolaire et de la pause méridienne pour 2021-2022 a été révisée.

Le compte rendu a été transmis à l'ensemble des membres de la commission ainsi que le projet de la charte modifiée.

Mmes Saint-Pé, Cottier et Masseï ont soumis quelques modifications, tout comme Mmes Ouvrard et Crampon.

N'ayant pas eu d'autres retours, la nouvelle version de la charte du restaurant scolaire et de la pause méridienne a été distribuée dans les écoles Jules Ferry et Bellefois pour les élèves d'élémentaires le 16 septembre dernier.

Les premiers mois d'instauration semblent bien se dérouler. Cependant, Mme Ouvrard fait remarquer que les retraits de points sont essentiellement axés sur le restaurant scolaire.

Les exemples cités de retrait de point devront être modifiés pour la rentrée de septembre 2022 et être généralisés pour la partie cantine et cour de récréation.

De même, la nouvelle charte prévoit l'envoi d'un courrier au premier incident, afin d'informer les familles et surtout les avertir que l'incident suivant sera suivi d'une sanction.

Or, il paraît judicieux que lorsqu'un fait est jugé grave par la Directrice ou le Directeur et le service Affaires Scolaires, cet incident sera sanctionné par un ou plusieurs retraits de points.

La Charte pourra être modifiée en ce sens en vue de la rentrée de septembre 2022.

## ▀ Protocole sanitaire pour les services périscolaires

Depuis la rentrée de septembre 2021, la collectivité a fait le choix de maintenir un protocole renforcé alors que les services de l'Education Nationale ne le prévoyait pas, à savoir une désinfection plusieurs fois par jour notamment, ainsi qu'une distanciation sur les services de cantine et garderie pour la garderie de Bellefois.

M. Bonnet et Mme Gautier ont toutefois demandé à ce que le protocole sanitaire relatif au port du masque soit strictement suivi par l'ensemble du personnel de cantine pendant le service du midi. En effet, des enfants ont indiqué à plusieurs reprises à leurs parents que le cuisinier ne portait pas son masque, alors que le restaurant scolaire est un espace clos recevant des élèves.

Il est impératif que cette mesure soit suivie par tous, et serve d'exemple aux élèves. Le chef de cuisine, présent à la commission a été informé que le port du masque devait être scrupuleusement respecté.

Mesures détaillées mises en place depuis la rentrée de septembre 2021 :

Sur le temps de restauration scolaire, un service individuel avait été instauré (eau, service à l'assiette et pain).

Les agents ont fait un plan de table avec les élèves, chaque élève déjeune chaque jour à la même place. Pas de brassage d'élève entre groupe classe, facilitation du tracing.

Les élèves de + 6 ans sont maintenus 4 ou 5 par table maximum, et pour les - 6 ans, la table est constituée normalement.

Pour la Garderie de Bellefois, le protocole de l'année scolaire précédente est toujours appliqué : non brassage des élèves avec maintien de groupe classe dans la garderie.

Le goûter des maternelles est pris dans la petite salle de jeux attenante à la principale, afin de séparer un maximum les groupes classe. Les élèves d'élémentaires sont installés dans la pièce principale.

Les élèves conservent toujours la même place.

En réunion avec les responsables de cantine, il a été décidé de maintenir le nombre d'élèves à 4 ou 5 par table mais les élèves ne sont plus « listés » car si un cas de covid était détecté, c'est la classe entière qui est considérée cas contact et tous les élèves doivent se faire tester.

La désinfection des tables est effectuée après chaque service.

Il faut noter que depuis que le service est fait à l'assiette, conformément au protocole en vigueur, cela permet de contrôler la quantité servie aux élèves et ainsi limiter le gaspillage alimentaire.

Les élèves sont invités à goûter les plats mais ils ne sont pas forcés à les manger entièrement.

## ▀ Goûter à la Garderie de Bellefois

Pour répondre au Conseil d'école de Bellefois qui s'est déroulé le 19 octobre 2021 concernant les goûters et leur équilibre, la collectivité se doit de respecter un certain nombre de règles.

En effet, le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) reste la base à respecter.

Aussi, le goûter doit être composé au minimum d'une boisson + 2 des 3 éléments suivants : aliment céréalier, produit laitier, fruit.

De même le grammage des aliments proposés répond à des normes strictes, pour respecter le Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Les élèves n'aimant pas les goûters proposés, sauf pour les PAI, il n'est pas prévu de substitution. Le principe appliqué est le même que pour la restauration du midi.

Il arrive que des yaourts ou autres desserts restent du repas du midi, alors ceux-ci peuvent être proposés en remplacement d'un aliment qu'un élève n'aimerait pas.

Depuis la rentrée de septembre 2021, un même goûter n'est jamais servi le même jour de la semaine.

Enfin, pour tenir compte des demandes des parents d'élèves, depuis novembre 2021, une ardoise indiquant le goûter servi le soir est mise à l'entrée de la garderie afin d'en informer les familles.

Mme Barbier souligne d'ailleurs que de nombreux parents ont apprécié la réactivité des équipes face à cette demande d'affichage.

## ▀ Questions diverses

➤ Mme Barbier a indiqué que de façon récurrente, les remarques des parents qui remontent sont des problèmes de bruits en cantine.  
Karine a indiqué que les élèves de maternelles sont effectivement très bruyants ce qui impacte beaucoup le premier service de restauration.

➤ Pour faire suite à la dernière commission et le point concernant les menus de cantine avec l'indication des fournisseurs locaux, Mme Cottier a indiqué que la demande avait bien été prise en compte.

En effet, depuis la rentrée 2021, un focus est fait en fin de menus sur les producteurs locaux consultés sur la période de menus précédente.

Les membres présents souhaiteraient que le focus soit encore plus poussé en intégrant une carte de la Vienne par exemple et en indiquant par un point rouge la localisation des fournisseurs.

Mme Gautier propose qu'un article soit rédigé sur le bulletin municipal pour expliquer aux familles l'effort qui est fait par la collectivité afin d'avoir de plus en plus recours aux produits locaux.

Mme Clerc, représentante de la Commune d'Yversay a précisé que si un article était rédigé via le bulletin, les familles d'Yversay n'en aurait pas connaissance, à moins que celui-ci soit relayé via les réseaux sociaux.

La demande est prise en compte et sera indiquée à l' élu en charge de la Communication pour la Commune de Neuville de Poitou.

Concernant les menus de cantine, Mme Corbet a indiqué que quelques parents regrettent que certains jours, les légumes servis ne soient pas « meilleurs » dans le sens où le même jour, a été servi des champignons en entrée et des salsifis en plat.

Karine, responsable de cantine pour Bellefois et Thierry, Chef de cuisine ont tous deux indiqué que les enfants aimaient ce qui était proposé en cantine, cet exemple ne devait concerner que peu d'enfants.

➤ Pour revenir sur la question du gaspillage alimentaire qui est limité depuis que les enfants sont tous servis individuellement, M. Bonnet évoque l'idée de faire des « doggy bags » avec les restes de cantine pour les revendre par exemple et ainsi limiter le gâchis.

Attention, ce type de procédure doit respecter des normes sanitaires strictes et notamment concernant la chaîne du froid.

Le service Affaires Scolaires va interroger la société qui a élaboré le Plan de Maitrise Sanitaire sur ce sujet.

Pour poursuivre sur ce thème du gaspillage alimentaire, Mme Gautier demande s'il est possible d'envisager une sensibilisation sur cette thématique.  
Cela pourrait être fait à l'occasion de la semaine du goût par exemple, en partenariat avec les équipes enseignantes.  
Une réflexion pourra être menée pour mener à bien ce projet de limitation du gaspillage alimentaire.