

Compte-rendu de la commission restauration du lundi 2 avril 2007

ETAIENT PRESENTS :

- Madame Chantal BECEL, Diététicienne intervenante du COVESS.
- Madame Laurence GIVELET, Représentante des enseignants.
- Madame Laurence BOUHELIER, Représentante des parents d'élèves Dolto-Prévert.
- Monsieur Denis COUVIN, Responsable de la cuisine centrale
- Monsieur Marcel DAVIAU, Responsable adjoint de la cuisine centrale
- Madame Mireille RICHARD, Représentante du personnel du restaurant Dolto.
- Monsieur Joël FORT, Représentant des parents d'élèves de la Métairie.
- Mademoiselle Céline GILBERT, Chargée de l'action éducative, Ville des Herbiers.
- Monsieur Daniel RENAUDET, Adjoint aux Affaires scolaires, Ville des Herbiers.

ETAIT EXCUSE :

- Monsieur Vincent LERMITTE, Directeur Général Adjoint des Services, Ville des Herbiers.

ETAIT ABSENTE :

- Madame Françoise ROUSIERE, Représentante du personnel du restaurant la Métairie.

Rappel de l'ordre du jour :

1. **L'accompagnement des enfants sur le temps du midi : le projet règles de vie à la Métairie, l'accompagnement en self, les quantités servies...**
2. **Le bio au restaurant scolaire : bilan de l'animation avec le Conseil Municipal des enfants, projets**
3. **Le nouvel aménagement de la cuisine Prévert**

Un point rapide sur les menus a été fait avec la diététicienne. Au regard des fiches navettes, les appréciations sont globalement bonnes. Les crudités ont parfois du mal à être mangées, il semble que les navets ou choux en crudités sont mieux appréciés lorsqu'ils sont mélangés avec des carottes. Les enfants aiment les soupes et en général, également les plats de résistance. Les produits laitiers sont moins mangés quand ils sont issus de l'agriculture biologique (problème d'aspect).

Il est rappelé que les abats ne sont présentés en moyenne qu'une fois tous les deux mois. La langue de bœuf a été présentée hachée et s'est beaucoup mieux mangée.

I. L'accompagnement des enfants sur le temps du midi

1. Le projet « règles de vie » à la Métairie

Depuis plusieurs années, et en particulier dans le cadre de la formation « encadrement du temps du midi » animé par la FAL 44 en 2005, les agents d'encadrement du temps du repas à l'école de la Métairie ont évoqué certaines difficultés dans la gestion des enfants. Que doit-on accepter des enfants ? Quelles sont les règles ? Quel comportement doit-on adopter lorsque les enfants ne respectent pas les règles ? Quelle sanction ? Quel lien avec l'équipe enseignante ? Un travail de réflexion de l'équipe du midi et de formalisation des règles de vie semblait donc nécessaire.

Mais ce projet « règles de vie du temps du midi » s'intègre dans une réflexion plus globale menée en particulier à l'école élémentaire. En effet, il semble que d'une part, des difficultés proviennent également de règles de vie qui peuvent différer d'un moment à l'autre de la journée (temps scolaire, temps du midi, temps du soir), sur le même lieu. L'enfant ne

comprend pas, ou en profite. Un travail de mise en cohérence entre les différentes structures semblait donc également indispensable.

D'autre part, les enseignants de l'école élémentaire, les parents d'élèves, les encadrantes du temps du midi se sont inquiétés, en particulier lors des conseils d'école :

- de la multiplication d'incivilités des enfants,
- d'enfants aux comportements de plus en plus difficiles à gérer.

Pour améliorer le comportement des enfants, un travail plus approfondi sur les règles de vie durant la journée a été évoqué plusieurs fois avec une éventuelle formalisation

Après concertation avec le comité de pilotage du Contrat Educatif Local en juin 2006, il a été décidé de consacrer une action du Contrat Educatif Local 2006-2006 dans le cadre de la mise en cohérence des temps de l'enfant.

.Début janvier, a donc eu lieu une première réunion en présence des directeurs, du personnel de la Ville intervenant sur le temps du midi, des représentants des parents d'élèves et du centre de loisirs. Tous les partenaires ont souligné l'intérêt du projet. Les représentants des parents d'élèves ont souhaité que si les enfants étaient acteurs dans la mise en place des règles, il était important de leur rappeler que ceux ne sont pas eux qui décident des règles.

.Fin janvier, le personnel intervenant à l'Ecole de la Métairie a eu une journée de formation avec la FAL 44 pour appréhender la méthodologie de la mise en place de règles de vie et repérer les points essentiels à retenir pour établir les futures règles de vie du temps du midi. Le personnel a alors lister les règles qui lui paraissaient essentielles.

.En février-mars : des ateliers lors de la pause méridienne ont été organisés avec les enfants pour leur présenter ces règles. Afin de responsabiliser les enfants, il était nécessaire de les impliquer dans la mise en place, c'est à dire de leur présenter les règles et de recueillir leur point de vue.

.Après dépouillement des avis, points de vue et idées des enfants, le personnel s'est de nouveau réuni pour trier et rédiger les règles sur le temps du midi

.En avril, une nouvelle rencontre va permettre de réfléchir aux sanctions.

.En mai, les règles seront présentées aux directeurs, aux représentants des parents d'élèves et au personnel du centre de loisirs.

Une seconde étape sera la mise en cohérence des différentes règles sur les différents temps de la journée de l'enfant. Sera également évoquée la mise en cohérence des sanctions. Le tout pourra être réuni dans un même document qui pourra également détaillé le fonctionnement des différentes structures liées à l'école.

Mr Renaudet a rappelé l'importance mais également la difficulté de faire vivre des règles de vie sur un moment aussi court que celui du temps du midi

2. l'accompagnement en self

Suite à différentes plaintes de parents d'élèves, les représentants des parents d'élèves se sont inquiétés de l'organisation de l'accompagnement en self au Conseil d'Ecole Jacques Prévert.

Si dans un premier temps une réorganisation de l'équipe a permis de rassurer les parents, des difficultés d'encadrement persistent, liés en particulier à l'organisation en self.

Il est en effet beaucoup plus difficile d'accompagner les enfants en self qu'en service à table. Les enfants arrivent et repartent, d'autres s'installent aux places libérées. Il n'y a pas de partage des plats, pas de temps pour discuter réellement entre enfants et adulte du repas. Le repas est moins convivial. De plus, l'enfant peut rapidement être à consommer son dessert, qui est déjà sur son plateau sans qu'un adulte soit intervenu. La vérification des plateaux au moment où l'enfant part intervient trop tard.

Une étude est en réflexion pour améliorer ce temps. Un passage par classe est déjà souhaité. A l'heure actuelle, les enfants mangent quand ils le souhaitent (sauf les CP qui passent en premier), certains se ruant pour manger, d'autres oubliant.

3. les quantités servies

Lors du dernier conseil de classe de l'école élémentaire de la Métairie, des représentants des parents d'élèves se sont de nouveau inquiétés des quantités servies aux enfants, en particulier pour les élèves de CM1 et CM2 qui se plaignent de ne pas manger à leur faim.

Inversement, il semble qu'au self de Prévert, des enfants ont tendance à reprendre plusieurs fois du « rab ». Se pose aussi régulièrement le cas des enfants qui mangent très peu.

Pour reprendre toutes ces questions avec le personnel de service, deux matinées de formation auront lieu avec la diététicienne en mars et en avril.

Mme Bécel a déjà précisé que lorsqu'un enfant a encore faim, il était préférable de resservir des féculents, des légumes ou un fruit aux enfants plutôt que de la viande ou des desserts laitiers sucrés. Pour les quantités jugées restreintes, un travail plus approfondi est nécessaire. Mais vraisemblablement, le demi-fruit servi pourrait être un fruit entier pour les plus grands. En 2005, avec l'introduction d'une 5^{ème} composante, soit souvent deux desserts (un produit laitier+un fruit), le personnel d'encadrement avait estimé que le repas serait trop copieux et ne se mangerait pas. Aussi, il avait été décidé de ne proposer qu'un demi-fruit.

II. LE BIO AU RESTAURANT SCOLAIRE :

1. Bilan de l'animation avec le Conseil Municipal des enfants

Le Conseil Municipal des Enfants avait été associé en 2005 dès la mise en place du projet « Pour une meilleure santé alimentaire des Enfants des Herbiers ». La représentation des enfants étant un peu difficile au sein de la commission, il avait été décidé de les associer de manière ponctuelle. Mr Gachenot, d'Interbio Pays de la Loire avec qui la Ville conventionne pour son approvisionnement en aliments bio souhaitait connaître l'avis des enfants sur des nouveaux produits bio et organiser des dégustations.

A donc été organisée avec l'aide Eugénie Laburthe, conseillère municipale en charge du Conseil Municipal des Enfants, une dégustation. Les 33 élus ont été invités à une séance plénière. Malheureusement seuls 10 élus ont répondu à l'invitation.

Après une présentation rapide de l'agriculture biologique, les enfants ont pu goûter tour à tour et yeux fermés aux produits de Mr Vieille, producteur laitier à Mouchamps, qui expliquait aux enfants avec beaucoup de didactisme les processus de fabrication. Ils ont ainsi pu goûter différents fromages blancs, du fromage plus ou moins vieilli, du fromage aux herbes et enfin comparer différents entremets au chocolat confectionnés par les cuisiniers du restaurant scolaire (entremet lait bio entier, entremet lait bio demi-écrémé, entremet « alsa ») Le fromage frais « patis » et le fromage aux herbes ont remporté un franc succès et seront bientôt introduits au restaurant scolaire.

Si l'entremet « alsa » a été plus apprécié, les enfants ont également aimé l'entremet bio.

La séance se prolongeant, les parents des enfants ont aussi participé à la dégustation.

Les échanges ont été très enrichissants et une adaptation de ce type d'animation aux temps périscolaires du midi ou du soir est envisagée.

2. Projets

Les différents partenaires ont rappelé que la présence actuelle du bio sous la forme d'un aliment bio par repas n'avait pas vraiment d'impact sur les enfants ni sur les familles.

Les cuisiniers ont évoqué les difficultés d'approvisionnement en bio, la filière ne semble pas encore prête pour l'approvisionnement en collectivité.

A la rentrée prochaine, il est fort probable que l'introduction d'aliments bio s'effectuera différemment et que des temps d'animation seront privilégiés.

III. LE NOUVEL AMENAGEMENT DE LA CUISINE PREVERT

Les membres de la commission restauration ont pu visiter les cuisines du restaurant scolaire Jacques Prévert, ainsi que les nouveaux vestiaires. Les anciens vestiaires ont été remplacés par une réserve sèche qui permet un stockage dans de meilleures conditions des produits. Un placard spécifique aux produits d'entretien a pu être installé. Quant aux vestiaires, ils respectent désormais les règles d'hygiène, et le personnel jusqu'à lors très à l'étroit bénéficie d'un espace beaucoup plus agréable.

La prochaine commission restauration aura lieu le jeudi 21 juin à 18h.

Daniel RENAUDET
Adjoint chargé des Affaires scolaires