

Compte-rendu de la commission restauration du jeudi 21 juin 2007

ETAIENT PRESENTS :

- Chantal BECEL, Diététicienne intervenante du COVSS.
- Laurence BOUHELIER, Représentante des parents d'élèves Dolto-Prévert.
- Denis COUVIN, Cuisinier restaurant Jacques Prévert
- Marcel DAVIAU, Cuisinier restaurant Jacques Prévert
- Joël FORT, Représentant des parents d'élèves de la Métairie.
- Mireille RICHARD, Représentante du personnel du restaurant Dolto.
- Françoise ROUSIERE, Représentante du personnel du restaurant la Métairie.
- Céline GILBERT, Responsable service Affaires scolaires, Ville des Herbiers.
- Daniel RENAUDET, Adjoint aux Affaires scolaires, Ville des Herbiers.

ETAIENT EXCUSES :

- Laurence GIVELET, Représentante des enseignants.
- Vincent LERMITTE-MALGORN, Directeur Général Adjoint des Services, Ville des Herbiers.

Rappel de l'ordre du jour :

1. **Point sur les menus et les formations diététiques du personnel (quantités servies)**
2. **L'avancée des projets concernant l'accompagnement des enfants sur le temps du midi : le projet « règles de vie » à la Métairie, l'accompagnement en self...**
3. **Questions diverses**

I. Point sur les menus et les formations diététiques du personnel (quantités servies)

1. Les quantités servies

Mme Bécel a rencontré le personnel de service des écoles primaires en avril et des écoles maternelles en mai, en présence des deux cuisiniers et des responsables d'office, pour faire un point sur les quantités servies aux enfants, suite à différentes remarques de parents d'élèves et des difficultés rencontrées par le personnel d'encadrement.

Les quantités de certaines composantes semblaient trop justes (cruautés, légumes, part de poissons, fruits...).

Suite à ces échanges, il a été décidé de revoir les quantités en différenciant les maternelles et les primaires avec comme base les grammages recommandés en restauration en collectivité et les fiches navettes qui permettront d'ajuster au mieux les quantités nécessaires.

Par principe, les entrées seront prévues au plus juste pour que les enfants aient encore de l'appétit pour le reste du repas. Souvent en service en table, les enfants peuvent se resservir une seconde fois, puisque lors du premier service, ils se sont servis d'une quantité qu'ils s'engagent à manger. Le « rab » est alors proposé aux plus gourmands.

Les viandes/poissons seront prévues en fonction des recommandations, il n'y aura donc pas de « rab ».

Les légumes et féculents seront prévus en quantité supérieure aux recommandations. Ainsi, si un enfant a encore faim, ce sera uniquement le plat d'accompagnement qui lui sera resservi (recommandations PNNS).

Pour les fromages et desserts, une part maximum est prévue par enfant, il n'y aura pas de « rab ». Les fruits qui étaient régulièrement servis en demi part suite à l'introduction d'un cinquième élément seront proposés entiers aux enfants de primaire.

Le pain sera consommé uniquement à table, les enfants ne pourront plus faire de réserve pour la cour de récréation. Les enfants pourront en consommer autant qu'ils le souhaitent, mais à condition qu'ils n'oublient pas de manger les plats !

Les enfants peuvent boire de l'eau autant qu'ils le souhaitent évidemment. Un verre d'eau minimum leur est servi en début de repas.

2. Les menus

Mme Bécel et les cuisiniers ont répondu aux remarques des parents.

- Regret que les yaourts bio soient aromatisés, préférence pour des yaourts nature avec ajout de sucre ou de confiture :

Les yaourts bio sont aromatisés à la fraise (arôme bio). Il s'agit de diversifier les desserts puisque les yaourts nature sont souvent proposés. Pour des raisons d'hygiène, la confiture ne pourrait être servie qu'en barquette individuelle, ce qui conduirait à beaucoup de manipulations, de perte de temps, de déchets et serait coûteux.

- Quel intérêt d'utiliser des produits transformés bio, comme l'entremet vanille et l'entremet praliné, très riches en sucre et arômes (non bio) ?

Ces entremets sont entièrement bio (même l'arôme) et leur teneur en sucre est maîtrisée. Cela permet de sensibiliser les enfants au goût différent entre un entremet bio et un entremet non bio. Les cuisiniers ont souligné qu'avec l'utilisation du lait entier bio, le goût du lait avait tendance à l'emporter. Le retour au lait bio demi-écrémé est donc envisagé d'autant que l'utilisation de lait cru peut poser des problèmes d'hygiène.

- Regret d'avoir des pizzas et friands en entrée en juin, souhait d'avoir une pizza en plat avec une salade verte, friand produit trop gras aucunement intéressant au niveau nutritionnel :

Le friand est présent dans les menus suite à une demande de certains parents. L'équilibre nutritionnel est alors assuré par les autres composantes du menu. Ce type de produit est proposé maximum deux fois par mois. Pour les pizzas, il est techniquement impossible de cuire la quantité de pizza nécessaire pour un service en plat principal.

- Pas de courgettes au menu :

Il s'agit d'un oubli, dans le cadre du roulement des plats.

Mme Roussière a proposé que la salade soit plus souvent proposée aux enfants qui le souhaitent comme c'était le cas avant l'introduction d'un 5^{ème} élément, dans le cadre par exemple d'accompagnement du plat principal (hachis parmentier) ou avec le fromage. Les cuisiniers vont étudier cette éventuelle mise en place.

II. L'avancée des projets concernant l'accompagnement des enfants sur le temps du midi : le projet règles de vie à la Métairie, l'accompagnement en self...

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

Le projet « règles de vie » avait été présenté lors de la dernière commission restauration.

Les règles de vie telles qu'établies par le personnel d'encadrement et discutées avec les directeurs et les parents d'élèves de l'école ont été présentées pour ce qui concerne le temps de restauration aux membres de la commission. Document ci-joint.

Ces règles sont déjà en fonctionnement, même si aucun document écrit n'a encore été remis aux parents, puisque l'établissement de ces règles de vie s'inscrit dans un projet plus large de mise en place d'une charte de vie commune regroupant l'ensemble des règles des différents temps autour de l'école (périscolaire, école, restaurant, cour...) avec une réflexion globale sur l'établissement des sanctions.

Les membres de la commission ont proposé que des règles de vie, qui existent déjà, soient également établies de manière plus formelle aux restaurants Dolto et Prévert.

2. L'accompagnement en self

Mme Gressant, la directrice de l'école puis M. Renaudet ont pris un repas au self. Ils ont tous deux souligné la rapidité du repas pour certains (7 minutes), les faibles quantités consommées par certains, les nombreux déplacements. Le conseil d'école a souhaité la mise en place d'une organisation plus proche du service à table.

Mme Bécel, qui a également assisté à un repas, fait les mêmes remarques en insistant sur son impression que les enfants n'avaient pas vraiment faim. Une nouvelle sensibilisation des parents à la suppression de la collation matinale (déjà faite en Conseil d'école) pourrait être de nouveau envisagée.

La mise en place d'un service à table est difficilement envisageable du fait de l'espace disponible par rapport au nombre de rationnaires. Mais des améliorations peuvent être apportées. A la rentrée, un passage par classe sera institué, avec un temps minimum de présence en self pour chaque groupe d'enfants et la limitation des déplacements. De même, une nouvelle organisation du service devrait permettre de libérer du personnel pour une présence en salle.

Cette nouvelle organisation devrait permettre au personnel présent dans le restaurant d'assurer un meilleur encadrement qui demeurerait difficile du fait de l'organisation actuelle.

Concernant le restaurant Dolto, avec l'aide de la directrice de l'école, Mme Bourasseau, une meilleure définition des missions du personnel présent sur le temps du midi est en cours afin d'assurer un meilleur encadrement.

Bel été !

Daniel RENAUDET
Adjoint chargé des Affaires scolaires