

Réunion publique
Mardi 19 avril 2016 – 18h30
Salle de restauration scolaire de la ville de Bléré

Présents :

- M. Jean –Pierre BOUVIER, Maire-Adjoint aux affaires scolaires, Mme LEGRAND-CHAMART, Directrice de l'école Balzac, Mr MAUVE, Responsable régional chez Restauval, Mme Laura LE GUENNEC, diététicienne chez Restauval, Mme Amandine PEGUIN, Responsable périscolaire.
- 10 parents
- 2 enfants

La réunion publique permet d'expliquer le fonctionnement et le projet mis en place pour les élémentaires de l'école Balzac durant la pause méridienne. Elle permet également de répondre aux différentes questions des familles.

La réunion commence par l'intervention de Mr BOUVIER qui explique qu'il y a eu des travaux de réalisés dans la salle de restauration du haut ou nous nous trouvons pour atténuer le bruit. Une étude acoustique devrait avoir lieu afin de vérifier l'impact avant de décider d'entamer les travaux dans la salle du bas pour les maternelles.

Mr BOUVIER ajoute que du matériel de cuisine va être remplacé dans les années à venir et que la Mairie fera appel aux professionnels de la restauration (RESTAUVAL) pour les conseiller dans leur choix. Mr BOUVIER termine sur la volonté des parents présents pour la couleur des nouveaux verres du restaurant scolaire. Les parents répondent jaune, rouge ou encore vert.

Ensuite les différents membres qui président la réunion se présentent (présents ci-dessus).

Mme LEGRAND CHAMART commence par expliquer que la démarche s'inscrit dans la volonté que les enfants mangent mieux au restaurant scolaire. Depuis 3 ans, les enseignants surveillent le restaurant scolaire et ils s'aperçoivent que les enfants mangent peu, mal, vite et parfois que du pain. Ou encore mangent, après le repas, des gâteaux ou des barres nutritives apportés de la maison.

L'arrivée des NAP, et donc de deux services, a amélioré les conditions mais malgré tous les enfants mangent toujours ce qu'ils veulent et il y a parfois des dérives comme par exemple manger 3 desserts mais pas d'entrée ou pas de plat...

Une commission a donc été mise en place avec tous les acteurs Amandine PEGUIN, Mr MAUVE, Mme LEGRAND-CHAMART, des agents municipaux qui interviennent lors de la pause méridienne et l'école.

Mr BOUVIER souligne que la réunion de cette commission devait permettre aux adultes encadrant le midi d'harmoniser les pratiques et d'avoir un même discours. Mme LEGRAND-CHAMART continue en expliquant qu'à la suite de cette réunion, l'école propose un livret sur les 6 bonnes raisons de tout prendre et de tout manger. Une sensibilisation est faite dans les classes et le livret est mis dans les cahiers des enfants afin qu'il circule dans les familles. Les enseignants s'aperçoivent que les plus jeunes acceptent mieux le changement que les grands. La réunion du 19 avril est proposée par l'intermédiaire du livret afin de répondre aux interrogations des familles et leur expliquer la démarche.

Mieux Manger au Restaurant Scolaire

On te demande de te constituer un plateau avec : une entrée/ un plat / un dessert...

... Mais surtout, on te demande de TOUT manger !!!

POURQUOI ? Voici 6 bonnes raisons...

- Parce que les menus élaborés par une diététicienne sont équilibrés : si chaque jour tu manges tout ce qui est sur ton plateau, alors tu restes en bonne santé...
- Parce que c'est respectueux pour le cuisinier qui a préparé le repas, et pour toutes les personnes qui ont travaillé pour que tu aies de la nourriture dans ton assiette...
- Parce que jeter de la nourriture quand tant de gens ne mangent pas à leur faim, c'est révoltant...
- Parce qu'aimer manger de tout, cela s'apprend. Certains aliments t'attirent, d'autres moins. Il est quand même important que tu t'efforces de manger de tout ! Tu verras que tes goûts évolueront, et tu finiras par apprécier des aliments que tu pensais ne jamais aimer !
- Parce que tout manger, c'est limiter la quantité de déchets : c'est important pour protéger notre planète !
- Parce qu'il est important de bien manger le midi pour pouvoir se concentrer et travailler correctement en classe l'après-midi. Un repas équilibré, pris dans de bonnes conditions, c'est mettre toutes les chances de ton côté !

La parole est donnée à Mme LE GUENNEC, la diététicienne, afin qu'elle explique son travail. Elle explique qu'elle élabore les menus en fonction d'un cahier des charges le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Les menus répondent à des critères bien spécifiques. Il y a un plan alimentaire au trimestre avec des groupes alimentaires à respecter il faut vérifier que tout soit équilibré, il doit y avoir des crudités, des féculents, des produits laitiers, de la viande, du poisson, des cuidités... Elle fait également attention aux saisons, à la variété, à un visuel attractif... La diététicienne rappelle que les menus sont équilibrés sur 4 semaines. Il y a une fois par mois un repas à thème où l'on est un peu plus souple.

Mr MAUVE rappelle qu'il y a des grammages à respecter pour la quantité des plats. Il est important de faire en sorte que les enfants mangent ce qu'ils ont dans leur assiette.

Mme LEGRAND-CHAMART insiste sur le fait que goûter une fourchette ne suffit pas il faut manger ce qu'il y a dans l'assiette.

Un parent précise que quelques fois il y a des associations qui ne sont pas terribles. Il y a peu de pâtes et de frites de proposé. Mr MAUVE répond qu'il y en a moins car ce sont des aliments plus souvent proposés par les parents et que RESTAUVAL essaie de varier au maximum pour que les enfants découvrent d'autres aliments, de nouvelles saveurs.

Un autre parent ajoute que les enfants ne vont plus vouloir manger au restaurant scolaire.

Il est rappelé aux parents que manger est un apprentissage cela s'apprend comme à l'école. De plus après l'explication et le livret qui a circulé dans les classes il y a eu un effet immédiat des enfants. Les CP CE1 principalement sont fiers de montrer qu'ils ont tout mangé.

Un parent signale que certains enfants ont du mal à demander à Fabrice (le chef de cuisine) la bonne quantité dans leur assiette.

Mr MAUVE informe sur le fait que Fabrice commence à connaître les enfants. De plus, si l'enfant n'est pas assez servi, il peut revenir, mais il doit avoir mangé son entrée et tout son plat.

Un parent signale que son enfant mange des aliments qu'il ne mangeait pas avant depuis le nouveau fonctionnement.

De plus il est signalé pour les quantités que pour les entrées les enfants ont maintenant le choix de leur quantité. Ils sont responsables de ce dont ils se servent. Cela est satisfaisant car il y a moins de

gaspillage, le volume de production n'a pas augmenté ni diminué ; de plus, il y a un gain de temps pour le personnel de restauration.

Attention, il est rappelé que, par contre, en maternelle, il n'y a pas de choix d'entrée : c'est à l'assiette, en fonction des grammages préconisés et pour éviter le gaspillage. Nous donnons le grammage minimum et les enfants peuvent être resservis.

Un parent signale que des enfants ont parfois pas assez de frites pour se resservir ou qu'il n'y a pas le même choix de plat sur la fin du service. De plus, quand il s'agit de pâtisseries, il serait bien de faire une seule pâtisserie pour éviter l'injustice auprès des enfants.

Il est rappelé aux familles qu'il y a encore des familles qui n'ont pas inscrit leurs enfants au restaurant scolaire mais que les enfants mangent tous les jours. Cela représente facilement 10 à 15 repas supplémentaires par jour et même si Fabrice fait toujours un peu plus pour les commandes le fait que des familles ne jouent pas le jeu ne facilite pas l'organisation. Effectivement quelques fois Fabrice doit s'adapter et faire autre chose à manger pour que les enfants mangent malgré tout. Nous faisons de notre mieux pour que tous les enfants aient à manger dans leur assiette mais les familles doivent rapidement s'habituer à réserver à l'avance. Les commandes sont faites 1 semaine à l'avance.

Mr MAUVE rappelle également que les menus peuvent être modifiés s'il y a un problème de livraison ce jour-là.

Restauval a des obligations envers la Mairie vis-à-vis de l'appel d'offre :

- circuit court
- produits locaux (exemple la viande est prise chez DOISEAU)
- traçabilité des produits
- produit bio
- produits frais

Un parent souligne qu'il n'y a peut-être pas assez de communication de faite sur la restauration scolaire. De plus il demande si des bilans sur les repas sont faits.

Mme PEGUIN explique qu'elle mange tous les jours au restaurant scolaire et qu'elle remonte des informations faite par les enfants ou adultes qui mangent au restaurant scolaire lors des commissions menus mis en place 1 fois par trimestre environ.

Un parent explique que le palais se développe chez l'enfant et que les goûts changent.

Un parent demande le temps passé à table car il faudrait au moins 20 min.

Il est répondu que les enfants prennent plus le temps de manger qu'avant avec le livret mis en place.

Mme LEGRAND-CHAMART souhaite discuter des goûters du matin et de l'après-midi. Les enfants apportent des goûters de chez eux et les mangent à n'importe qu'elle heure de la journée. De plus certain enfants s'en servent comme lien d'amitié.

La diététicienne explique qu'il faudrait supprimer les goûters du matin notamment afin d'éviter l'obésité en France. Ceci est une recommandation. Mme LE GUENNEC insiste sur le fait que dans un gâteau industriel type madeleine il y a 10 g de sucre.

Un parent s'interroge sur les goûters du périscolaire. Il est répondu que le goûter est fourni par Restauval et que les goûters restent donc équilibrés. Le pain est un des éléments principaux.

Mme LEGRAND-CHAMART insiste sur le fait que lors du conseil d'école et lors du vote du règlement intérieur un débat sera lancé sur les goûters et bonbons à l'école.

Fin de la réunion 19 h 55.