

Compte rendu commission cantine du 4 Avril 2022

Présents : Jean-Paul Xatard, Christine Marion, Alexandra Despres, Cynthia Brizard, Damien Hostal, Evelyne Gobert, Vanig Simon, Lorine Alligier, Johanna Giffon, Camille Yvorel Quincard

Après un tour de table, la réunion débute par les remontées de parents d'élèves transmises via les parents délégués présents :

- Manque de temps pour le repas pour certains enfants, notamment en maternelle, qui n'ont parfois pas le temps de finir leur dessert → Les horaires ont été fixés en 2020 et sont arrêtés pour 3 ans. Il sera donc possible d'en rediscuter à échéance. Cependant il est rappelé, qu'à l'époque, entre les horaires des transports scolaires de fin de journée qui contraignent d'arrêter le temps scolaire à 16h15, et les 2 services nécessaires pour faire manger tous les enfants, l'aménagement du temps méridien semble d'ores et déjà être optimisé, même si ce n'est pas parfait. L'équipe a choisi de prendre un peu plus de temps avec les maternelles si nécessaire, ce qui permet un temps repas plus confortable pour les petits.

Pour rappel :

- 1^{er} service : 11h45/12h30 : 45 minutes
- inter service : 12h30/ 12h40 : 10 minutes
- 2eme service : 12h40/13h15 : 35 minutes

- Certains enfants parlent encore de la « chaise de la honte », terme malencontreusement employé une fois par le personnel. Il n'en est plus question, et elle n'est plus non plus matérialisée dans le restaurant.

Ensuite, le chef de cuisine, Damien, prend la parole pour nous parler du déroulement des repas et des différents projets. Pour le premier service, les élèves de grande section sont rassemblés sur une table puisqu'ils commencent à se servir seuls, dans le but de les rendre plus autonomes en vue de leur passage en CP.

Pour le second service, les plus grands (CM1 et CM2) se mettent par 2 à chaque table, avec la mission de transmettre aux plus jeunes le fonctionnement, et de réguler le bruit. Les autres (CP/CE1/CE2) se placent comme ils le souhaitent.

- Un projet « **légume star** » où un produit était mis à l'honneur : carottes, pommes, ... avec la présentation, en salle de restaurant, du légume cru que les enfants avaient dans leurs assiettes de manière cuisinée. Ils étaient aussi invités à donner le nom du légume s'ils le connaissaient (rutabaga, navet boule d'or...) Malheureusement, avec l'épidémie de Covid qui a touché le personnel de cantine, tous les projets n'ont pas pu être réalisés.
- Un projet **menus régionaux**, pour découvrir les produits et préparations traditionnels de différents coins de France, avec une référence à la localisation des régions concernées sur une carte de France positionnée dans le restaurant.
- **Travail avec les CM2** qui ont établi une semaine de menus pour la cantine.
- Un **projet « anti gaspi »** est en cours de réflexion avec la CCVD :
 - Animations avec les enseignants
 - Projets sur les temps de cantines : pesée des déchets, ...

Ce projet, mené par la CCVD, pourra voir le jour grâce à la participation de jeunes en service civique. Des représentants de la CCVD devraient être présents pour parler plus amplement de ce projet lors de notre prochaine commission cantine au mois de juin.

Un point communication entre les parents d'élèves, la mairie et le restaurant scolaire est abordé. Il est redit que tout ce qui est en rapport avec la cantine doit être abordé lors des commission cantines, et non en conseil d'école.

En dehors de ces temps privilégiés, une liaison directe entre les parents d'élèves et le personnel de cantine va être mise en place via l'adresse mail du restaurant qui sera communiquée à tous les parents d'élèves.

Cette adresse pourra être utilisée, en cas de besoin, par les parents pour communiquer avec le personnel de la cantine, chose parfois compliquée sur les horaires d'entrées et sorties d'école. Il est aussi décidé que les adresses mails des parents d'élèves seront transmises au personnel du restaurant scolaire, afin qu'ils puissent communiquer des informations sur un enfant, à ses parents, plus directement (ex : peu mangé lors du repas de midi).

Enfin cette communication directe sera à privilégier notamment dans le sens parents → cantine, en cas de suspicion ou d'allergie avérée.

Adresse mail restaurant scolaire : restaurant.scolaire@grane.fr

Damien, le chef de cuisine, propose qu'un binôme de parents délégués vienne manger régulièrement à la cantine. La fréquence reste à définir mais au minimum une fois par période.

Les représentants de la Mairie propose qu'un recalcul du prix de revient d'un repas soit fait, au vu de la hausse des matières premières et de l'énergie.

Damien rappelle qu'actuellement le coût matière (tout ce qui est acheté pour préparer le repas) est de l'ordre de 2€10 TTC en moyenne, et que le coût de revient total moyen d'un repas (coût matière, frais de personnel, matériel de cuisine, locaux, énergies) est estimé à 12€ au niveau national.

Pour conclure, la date de la prochaine commission cantine est fixée au 23 juin 2022 à 18h30.

Les points prévus en discussion sont le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire et le prix des repas dans le contexte actuel.