



Commune de Grâne

COMMISSION CANTINE

Lundi 30 AOUT 2021 – 18H30

Présents : Jean-Paul XATARD, maire ; Christine MARION, 1^{ère} adjointe ; Cynthia BRIZARD, conseillère municipale ; Alexandra DESPRES, secrétaire générale de mairie ; Michèle GARNIER, directrice de l'école, Carole FAUVELET, enseignante ; Emmanuel BARBOT, parent délégué ; Fabien EYSSETTE, parent délégué ; Anne-Laure TARNAUD, parent délégué ; Lorine ALLIGIER, parent délégué ; Damien HOSTAL, chef cuisinier, Evelyne GOBERT, aide-cuisinière ; Perrine TAVERNIER, CCVD.

✓ **Présentation du dispositif « ça bouge dans ma cantine » par Perrine TAVERNIER de la CCVD**

Qu'est-ce-que le programme « ça bouge dans ma cantine » ?

Depuis plusieurs années, élus, cuisiniers et agriculteurs des communes de Biovallée travaillent ensemble au développement d'un approvisionnement local et bio des cantines de la vallée de la Drôme. La CCVD, avec ses partenaires Agribiodrôme, les CIVAM, Court-Circuit, accompagne techniquement ces changements.

Pourquoi ?

Pour la santé des enfants, mais aussi pour les éduquer au cycle du vivant, du champ à l'assiette. Pour les ouvrir au monde qui est le leur, pour soutenir aussi des fermes nombreuses, à taille humaine, créatrices de vie et de richesse dans la vallée.

Comment ?

Concrètement ce sont des formations pour les cuisiniers, un travail sur l'approvisionnement et la logistique, un accompagnement par un diététicien, des commissions cantine qui se mettent en route... Ainsi pas à pas, d'abord en se rencontrant pour comprendre les contraintes de chacun, tous les acteurs s'approprient.

Concrètement à Grâne.

2012 : 1^{er} contact avec la CCVD pour le dispositif « ça bouge dans ma cantine »

2013 : Diagnostic de la cantine

2014-2015-2016 : Formations des équipes de cuisine

2016-2017 : Mise en place d'un accompagnement pour l'année avec l'organisation de 4 commissions cantine.





Accompagnement des classes de CP/CE1 et CE1/CE2 de l'école avec visites de fermes, ateliers en classe avec un apiculteur et fabrication de sirop à partir d'herbes aromatiques.

2014-2021 : Suivi et accompagnement de l'équipe de cuisine concernant l'approvisionnement, le suivi du budget et participation à des formations et des échanges d'expériences.

2021 : Formation « mettre en place un plan alimentaire déclinable en menus prenant en compte le GEMRCN <http://www.gemrcn.fr/definition-gemrcn>, le PNNS4 <https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations> et la loi EGALIM.

Quelques chiffres : (moyenne calculée sur la période sept 2017- juin 2021)

- 135 repas en moyenne par jour (de 125 à 150) (école publique et privée)
- 60% de part de produits bio dans les achats - 33% de part de produits régionaux dans les achats. (Obligation de la loi EGALIM : introduction de 50% de produits durables ou sous signe d'origine et de qualité, dont les produits bio, au 1^{er} janvier 2022)
- Entre 2€05 et 2€10 le coût matière première par repas. (1€88 au niveau national)

✓ Echanges

En présence de Perrine TAVERNIER

Avant d'aborder les pistes d'actions, les échanges permettent de faire apparaître à la fois une grande reconnaissance du travail effectué par l'équipe de cuisine pour proposer des repas sains et durables aux enfants, et à la fois la nécessité de trouver un équilibre entre les aspects qualitatifs, (essentiels et dans lesquels l'ensemble de la commission cantine souhaite s'inscrire durablement), et la **question du plaisir**, de la convivialité pour les enfants, surtout dans cette période compliquée (COVID).

La demande de **repas "simples"** et qui font très plaisir aux enfants est exprimée et entendue par l'équipe de cuisine, en complémentarité avec des repas un peu plus élaborés et permettant la découverte de nouvelles saveurs et l'intégration nécessaire de légumineuses, céréales, légumes, dans les plans alimentaires (PNNS4 <https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations> et le GEMRCN <http://www.gemrcn.fr/definition-gemrcn>).

Suivent des échanges sur différentes pistes d'actions, pour faire participer les enfants aux actions mises en œuvre dans la cantine, les impliquer notamment dans la question de la réalisation des menus, limiter le gaspillage alimentaire, et remettre plus de communication et d'échanges entre les différents acteurs autour de la cantine.

- Mise en place de la pesée des déchets avec les volontaires en service civique de la CCVD, à suivre par une restitution des résultats à la commission cantine afin que chacun puisse voir comment s'approprier les résultats et qu'une interprétation collective puisse en être faite. Action validée pour l'année 2021-2022. Le service agriculture et les volontaires prennent contact avec l'équipe de cuisine pour préparer la mise en place de cette action.
- Remise en place d'une commission cantine se réunissant un peu plus fréquemment, la prochaine étant prévue dans 3 mois, permettant de mieux communiquer entre les différents acteurs en lien avec les enfants.



- Intérêt de la directrice de l'école et des équipes enseignantes pour la mise en place d'un poulailler dans l'école, qui pourrait participer à la gestion des déchets de la cantine. Ce projet pose la question de la prise en charge financière du poulailler, d'un accompagnement nécessaire pour former les équipes et les enfants. Question centrale de la logistique et de l'entretien du poulailler les week-ends et vacances scolaires. Ici, la CCVD pourrait éventuellement apporter un appui sur l'accompagnement à la mise en place avec l'association "ça Roule ma Poule" basée à Guilhaierand Grange, et qui intervient, par exemple, auprès du lycée Armorin, sous réserve qu'une organisation humaine pour le suivi quotidien du poulailler soit mise en place et que l'installation du poulailler soit validée.
- Intérêt pour certains parents d'élèves pour l'installation d'une petite plateforme de compostage dans l'école, notamment un parent d'élève qui suit le composteur du CFA de Livron. Possibilité de prise en charge des bacs par la CCVD, sous réserve de voir quelle prise en charge possible pour un accompagnement avec l'association Compost et Territoire. Surtout, bien penser à l'organisation et le fonctionnement courant du composteur, la place des cuisinier/es, des parents, et des équipes enseignantes dans sa gestion.
- Réflexion sur les possibilités d'impliquer les enfants dans la réalisation de certains menus, leur permettant ainsi de s'approprier un peu plus les menus. Modalités à affiner, selon les possibilités de l'équipe de cuisine et les disponibilités effectives des enfants. C'est à l'équipe de cuisine de préciser ce qui est réalisable en termes de consultation des enfants, afin de respecter le plan alimentaire dont l'équipe de cuisine a la responsabilité.
- Semaine du goût : l'école a prévu des actions autour de la semaine du goût. Il est évoqué la possibilité d'un partenariat avec la cantine dans ce cadre. Peut-être des repas autour des couleurs. A préciser.
- Projet du potager à la maternelle pour cette nouvelle année scolaire. Possibilité d'un soutien de la CCVD avec l'accompagnement, par un professionnel, sur plusieurs ½ journées par classe à la réalisation d'un potager. Le dossier d'inscription est à envoyer avant le 15 septembre.

Départ de Perrine TAVERNIER de la CCVD.

Il est désormais abordé le retour du questionnaire que les parents délégués avaient réalisé auprès des familles.

Fabien EYSSETTE, parent délégué, souligne les points positifs et précise que la présentation du dispositif « ça bouge dans ma cantine » à Grâne, conforte et rassure les parents ;

Néanmoins, certaines interrogations des familles, sont ressorties de ce questionnaire :

- Sur le bien-être des enfants à la cantine et sur le calme (utilisation de la clochette), (bien-être psychologique),
- Sur la rigueur, jugée, trop forte,
- Sur la pédagogie du goût, louable, mais sans forcer,
- Sur les régimes alimentaires (sans porc, sans viande, ...).



Pour le bruit à la cantine. Damien précise que cette nuisance est très contraignante, tant pour les équipes du restaurant scolaire, que pour les enfants.

Jean-Paul XATARD, a précisé, que le restaurant scolaire, a subi des tests de sonorité et que les conclusions de ceux-ci ont été positives.

L'utilisation de la clochette, dans son ensemble, nous semble ne pas être la solution pour faire baisser le niveau sonore, engendré par les discussions des enfants autour de leur table. Evelyne, nous informe que certains élèves réclament de la faire sonner lorsque le bruit leur est personnellement insupportable.

Damien HOSTAL, chef cuisiner, avoue que l'équipe s'est laissée submerger par le problème sonore et que les moyens, plus strictes, utilisés ne sont pas les plus adaptés (demande du silence pour descendre, clochette). Il déplore, aussi, le manque de cohésion de l'équipe, quant à l'attitude à observer pour retrouver un calme supportable. Il souhaite modifier la façon de faire.

Nous comprenons que le volume sonore du restaurant scolaire peut-être très désagréable autant pour les adultes qui y travaillent que pour les enfants. Mais qu'il faut réfléchir à un autre système moins agressif.

Anne-Laure TARNAUD, parent délégué, nous fait d'une idée : un système manuel de feu tricolore. Il démarre au vert et les adultes modifie la couleur en fonction du volume sonore de la salle et le fait observer aux enfants afin qu'ils discutent entre eux moins fort.

Certains représentants de la mairie évoquent ce genre de dispositif automatisé. Un système qui mesure le fond sonore d'une salle et qui par une image interactive change de couleur.

Sur la pédagogie du goût, il ressort que les enfants sont « obligés » de goûter. Evelyne GOBERT, précise que depuis qu'elle travaille à l'école de Grâne, ce souci existe. Il n'est pas remis en cause, le fait de faire goûter, mais sur la façon de faire. Il est mis dans les assiettes des enfants une grosse portion. Il est suggéré d'en mettre une toute petite quantité, de demander à l'enfant de goûter mais sans le forcer et surtout sans le punir (privation). Et de laisser l'enfant prendre l'initiative.

Damien évoque le souhait et la possibilité de faire l'apprentissage du goût par petites touches, progressivement (ex : carottes râpées agrémentées d'une huile différente). Nous actons la modification d'un passage du règlement intérieur du restaurant scolaire.

Il est notamment demandé aux enfants :

- de se tenir correctement, et de manger proprement, sans gaspillage
- de ne pas dégrader ou abîmer le matériel
- de parler sans crier
- de goûter à tous les aliments proposés (programme ça bouge dans ma cantine : « j'aime pas je goûte »)

Nous revenons sur les régimes alimentaires (sans porc, sans viande...) Les parents délégués évoquent le souhait de prendre en considération, sans demander de proposer un autre repas, mais en essayant, dans la mesure du possible, de ne pas mélanger la viande avec l'accompagnement. Cela ne concerne que quelques enfants.





✓ Conclusions

Cette commission cantine a été très positive sur plusieurs points

Présentation du dispositif « ça bouge dans ma cantine », et surtout concrètement au restaurant scolaire de Grâne,

Reprise en main de celui-ci afin de le réintégrer au sein de l'école avec des accompagnements de la CCVD sur les projets éducatifs souhaités par l'équipe enseignante,

Une belle dynamique qui ressort de cette commission cantine avec tous les acteurs qui gravitent autour.

La bonne volonté et le souhait de chacun, à ce que le restaurant scolaire, par ses actions, par le travail de l'équipe de cuisine, par les liens et le travail des différentes équipes (cantine, enseignants, parents, mairie) soit, pour les enfants, un lieu agréable, convivial au sein duquel ils pourront partager, découvrir et apprendre.

Les membres de la commission cantine souhaitent la programmation plus régulière (dans 3 mois par exemple) de celle-ci, permettant ainsi de faire le point et d'échanger sur la vie du restaurant scolaire.

Fin 20h45

