

Compte rendu Groupe de Travail Repas du 12 avril 2018

Présents

Élus : Mme VAUTRIN,

Délégués de Classe : Célia GAMONET, Mila IBANEZ, Romane RANALDI, Goncalo DINIS GONCALVES, Gabin ESTRADA

Délégués de Parents : Mme BOVIS, Mr OMEYER

Responsables ESAT : Mr JEAN, Mr NEVIERE, Mme DAGUENET

Enseignants : Mme GODARD

Responsables - employés-stagiaires mairie : Mme MOLTO, Mr MARIO, Mme GAUCHE

La cuisine centrale a obtenu son agrément qui confirme une prestation de qualité respectant toutes les obligations sanitaires.

Le groupe de travail, dans son rôle à donner du sens à l'alimentation et développer l'accompagnement pédagogique, se félicite du projet « site de compostage au Plantier ».

La collectivité UNIVALOM qui accompagne la commune dans l'installation et le suivi du site, va intervenir dans le courant du mois de mai auprès des enfants. Cette action s'inscrit dans l'objectif de limiter les déchets alimentaires et réinjecter le gain dans la qualité Bio.

Mr Mario Lionel, stagiaire...., participe à la conduite du projet agricole – 2020 100 % Bio. Il nous présente L'UNIVALOM et le projet « Objectif zéro déchet » *

Bilan de fin de deuxième trimestre

Mise en œuvre des idées pour les menus de la commission repas du 27 Novembre

- Des menus à thème ont été proposés = Noël, Carnaval et saveurs orientales
- Vigilance - sucre raffiné et graisses cachées = Des corrections sur la répartition journalière et hebdomadaire des composantes sont apportées sans oublier la constante « plaisir »
- Produits faits maison = La compote de pomme est très appréciée par tous et les gâteaux faits par l'équipe font l'unanimité
- Produits de saison locaux = Les enfants ont soulevé des demandes / à l'absence de tomates et la monotonie des fruits. Notre chef a rappelé que cela était lié à la saison hivernale où il n'y a plus de production de tomates et le choix des fruits est limité si l'on veut respecter notre cahier des charges.
- Assiettes : avoir deux tailles de portion = Un essai a été réalisé mais la mise en œuvre n'a pas été satisfaisante. Les enfants sont donc servis à la demande = ils font le choix des aliments et des quantités souhaités
- Recettes cachant les légumes = préparation gratin = Les enfants mangent mieux. Ils sont très sensibles au mot « légume » qui déclenche un rejet de l'aliment sans que cela s'appuie sur une mauvaise expérience gustative.

- Les soupes ont été proposées tous les jours. Elles ont été très appréciées mais les plus grands se sont lassés assez vite = Le bilan est de les mettre au menu deux fois / semaine en moyenne.
- Avoir le choix de repas sans viande = Un repas sans viande, le lundi, est déjà proposé à la crèche. Delphine Molto et Nelly Gauche vont participer à une journée de formation sur le thème de l'alimentation alternative. Les céréales et légumineuses y sont associées, sans protéines animales, pour répondre aux besoins en acides aminés essentiels de l'organisme. Les membres présents sont favorables à proposer le menu du lundi de la crèche à tous les enfants des écoles.
- Compenser les aversions éventuelles = une protéine en entrée est proposée systématiquement dans les menus poissons
- Deux choix de plat : La formule n'est pas possible aujourd'hui, mais les enfants ont la possibilité de ne pas prendre une composante du plat proposé. L'élaboration des menus, deux entrées, deux desserts, donne un choix complémentaire au plat. Mme Daguinet et son équipe repèrent les aliments et compositions les moins appréciés afin de développer des alternatives.

Bilan des semaines écoulées

Positif

Le positif identifié lors de la précédente réunion de travail se confirme, il faut y ajouter

- Une diminution des déchets en élémentaire en lien avec les nouvelles pratiques identifiées ci dessus = 20 % de la production moyenne est jetée = La moyenne nationale est à 25 % mais à Mouans Sartoux ils sont à 8 %
La commune de Mouans Sartoux travaille depuis plusieurs années sur ce sujet et nous sommes en relation avec les acteurs qui ont contribué à cette réussite afin de bénéficier de leur expérience.
- Un animateur supplémentaire a été recruté sur le temps méridien et accueil du soir
- Mise en place d'une nouvelle organisation des services par les Animatrices. Elles réajustent et restent vigilantes au respect de chacun, enfants-cuisiniers-animateurs, sur un temps où les enfant peuvent avoir du mal à se canaliser
- Intervention du service technique sur les dysfonctionnements logistiques = robinets...
- La première conférence du cycle enfance a eu lieu sur le thème de « Gourmandise et santé pourquoi choisir ? ». Elle a été animée par le Dr Godenir, médecin nutritionniste spécialisé dans les troubles des conduites alimentaires. La participation des enfants a été requise sous une forme visuelle collectant leur représentation de l'aliment santé et l'aliment plaisir. Une conférence débat interactive qui a permis de mettre en commun les préoccupations de chacun et de découvrir de nouvelles approches possibles.

Points soulevés

Il avait été demandé d'indiquer sur les menus écrits le bio. Les menus étant réalisés pour le trimestre, L'équipe n'est pas toujours en mesure de savoir si les fournisseurs bio pourront livrer le produit demandé.

La problématique du bruit demande un nouvel équipement qui est en cours d'étude avec nos élus.

Les enseignantes observent qu'en dehors des repas, les enfants sont nombreux à manger des paquets de biscuits, bonbons et autres aliments n'apportant pas d'intérêt à un bon équilibre alimentaire. Le groupe de travail propose de prévoir avec les ateliers du Dr Godenir, une intervention autour de cette thématique « goûters et grignotages ». Il est rappelé l'importance d'une conduite commune à transmettre à nos enfants dans ce domaine.

Cette année nous tendons à un objectif « 0 déchets » et des choix éducatifs ont été faits en ce sens. Dans la pratique, il est demandé aux animateurs et cuisiniers de privilégier la réduction des déchets à une éducation au goût qui pourrait impacter notre but. Nous rappelons que celle-ci incombe principalement aux parents dans son rôle de transmission familiale et culturelle. Le parent peut considérer la singularité de son enfant et l'accompagner sur les chemins de la découverte. La collectivité ne s'affranchit pas de cette action mais elle l'inscrit dans un deuxième temps en offrant des plats cuisinés autrement mais en restant sur des gammes de goûts appréciés par la majorité. Les animateurs déjeunent avec les enfants et peuvent ainsi au cours des échanges inciter à découvrir de nouvelles saveurs.

Les enfants signalent des oranges pourries = après discussion, nous comprenons qu'ils ont été interpellés par des oranges sanguines. La couleur rouge striée du fruit a donné lieu au qualificatif « pourri ».

Des faits déjà cités les années précédentes sont rapportés = vers dans la salade, agrafes...= après échanges nous confirmons que cela n'a pas été observé cette année. Nous rappelons aux enfants qu'il est important que toute anomalie soit aussitôt signalée aux adultes, animateurs et cuisiniers, afin que le problème soit constaté et les actions correctives apportées. De plus nous les invitons à ne pas être porte parole de faits racontés.

Les idées croustillantes réalisées

- Les enfants ont des jeux de société et peuvent dessiner dans la cantine quand il pleut
- Indication des produits bio sur la banque
- Des menus écrits qui indiquent les produits bio = parfois
- Affichage plus clair des bacs de déchets
- PAI (allergies...) gérés par les animateurs = affiche avec les photos des enfants concernés et leur traitement avec l'animateur référent
- Les enfants ont réalisé différents panneaux sur le thème de l'alimentation à l'occasion des groupes de travail et de la conférence du Dr Godenir. Ils ont également confectionné un arbre de Noël pour l'équipe des cuisiniers où ils leur adressent leurs remerciements. Toutes ces créations apportent des couleurs au réfectoire !

Les idées croustillantes proposées pour le dernier trimestre

- Des actions pédagogiques avec l'UNIVALOM sur le thème du tri et de la réduction des déchets pendant le temps méridien = Dès que le site de compostage est installé, Lucie et son équipe va intervenir auprès des enfants pour une sensibilisation à un comportement écocitoyen.
- Des repas avec les familles = Une semaine où les parents pourront demander à déjeuner à la cantine devrait avoir lieu au mois de juin. Elle sera organisée avec l'Association des Parents d'élèves.
- Tous les participants souhaitent que soit également reconduit la participation des personnes âgées à ce temps de convivialité.
- En attendant de pouvoir aller se servir, proposer aux enfants une découverte de goût en présentant sur une table des légumes, fruits, préparations à découvrir et/ou à déguster

UNIVALOM

Cette collectivité territoriale-CASA propose son accompagnement à la création de sites de compostage collectifs et de projets participant à la réduction des déchets.

Le premier site de la commune va être installé au Plantier.

Dans sa mission de prévention, UNIVALOM propose des animations autour du site en direction des enfants. Les animateurs qui encadrent les enfants bénéficient également de leur formation.

Un deuxième projet est proposé à la commune, en partenariat, avec la participation de Mr Mario :

Le projet « objectif zéro déchet »

Cette opération a rencontré un vrai succès avec les communes de Biot et Villeneuve Loubet.

La collectivité l'a reconduit dans le moyen Pays auprès des communes de Bar sur Loup, Châteauneuf, Opio et Roquefort les pins

UNIVALOM sélectionne 25 familles volontaires habitant Châteauneuf.

Elles sont accompagnées pendant six mois pour travailler sur les pratiques de consommation et arriver à « l'objectif zéro déchets »

Des ateliers communs avec les communes d'Opio et Roquefort les pins seront proposés.

Dans cette opération, des commerçants et restaurateurs sont appelés à s'impliquer.

Les parents et enfants de nos établissements sont invités à participer à cette belle aventure ! Un appel à candidature va être lancé via les réseaux de communication de notre commune.