

Présents : Maud CALLAUD, Hélène ALLAIN Jean Michel CAVASIN, Victor CHAPELAIN, Gabrielle LINDEMANN, Mathieu PILARD

Excusé : Sandrine CARDINAUD, Myriam OLIVO

COMPTE-RENDU Commission Menus - 12/12/23

1) Validation des menus de la prochaine période

Les menus ont été validés pour la prochaine période avec quelques changements à la demande de la commission et des propositions de Victor CHAPELAIN.

2) Remontées des parents sur la période écoulée

- Est-ce que Myriam a fait la formation concernant la gestion du bruit et des enfants ?

Oui, elle a réalisé une formation sur la gestion des comportements et conflits pendant la pause méridienne. Une autre formation sur l'accompagnement éducatif pendant la pause méridienne était programmée en fin d'année, mais a été annulée par l'organisme de formation.

Elle pourrait dire Hé Ho, les enfants doivent répondre Ho Hé et une fois le silence instaurer elle passe son message.
- Peut-être faire des tables plus petites pour limiter le bruit.

Si nous mettons des tables plus petites, cela implique de mettre plus de tables et nous ne disposons pas de la place nécessaire. Nous sommes en attente de la livraison des chaises 2T3M afin de mixer les classes un peu plus.
- Penser à passer en mode self. Les enfants se lèveraient, table par table, pour venir se faire servir.

Nous ne sommes pas propriétaire des locaux, la commission va étudier la faisabilité, mais cela ne sera pas mis en place avant la rentrée de septembre 2024 si cette configuration est possible.
- Les parents auraient préféré un sondage afin de savoir s'ils préféreraient payer plus cher ou enlever le fromage 1 jour sur 2.

C'est une décision qui relève du conseil municipal et nous avons à cœur d'essayer d'impacter le moins possible le budget des parents en cette période d'inflation. Le choix a donc été fait d'enlever le fromage 1 jour sur 2, une augmentation ayant été faite sur les tarifs en janvier 2023

A noter : Restoria applique un coefficient de révision tous les 3 mois sur les tarifs, qui sont constamment en augmentation. Le prix du service pourrait être revu prochainement selon les nécessités.
- Recenser les enfants qui se plaignent de ne pas avoir manger assez, surtout concernant le repas végétarien.

Pour rappel, même s'il s'agit d'un repas végétarien, le grammage d'un repas normal est appliqué, par conséquent les enfants ont la même quantité dans les assiettes.
- Comment savoir si les enfants ont assez mangé au repas végétarien ?

Le personnel communal et les bénévoles portent attention à ce que les enfants mangent à leur faim. Pour rappel, nous faisons des pesées des déchets restants après le service et nous sommes en moyenne, tout repas confondu, à moins de 30g/enfant pour une moyenne nationale de 110g/enfant.
- Le fromage doit être présent au menu végétarien.

Pas nécessairement, les mardi et vendredi sont les jours sans fromage, peu importe que le menu soit ou non végétarien. Il est fait attention qu'un produit laitier reste dans la composition du menu, que cela soit dans l'entrée, le plat ou le dessert. L'équilibre alimentaire est toujours respecté.

- Proposer aux parents de venir le jour du menu végétarien ou de participer à la commission.
Nous avons créé les parents testeurs. A ce jour, une seule personne est venue utiliser ce dispositif. Peut-être que l'APEL pourrait envoyer un mail en ce sens aux parents, en rappelant qu'ils doivent s'inscrire en Mairie. Malheureusement, il n'est pas possible d'assister à la commission menu, car nous serions trop d'intervenants et cela ne serait pas productif. Mais les parents peuvent faire leurs retours auprès des membres OGEC ou APEL qui font partie de la commission.
- Est-ce que les parents qui viennent manger pourraient aussi servir ?
Cela pourrait-être envisageable en s'inscrivant à l'avance en mairie et en veillant à ce que cela ne désorganise pas le service.
- Créer des délégués de classe qui pourraient faire le lien entre les enfants et la commission (CME ?),
Envoi d'un mail à la directrice de l'école pour savoir si cela est envisageable et de quelle manière.
- Tri des déchets alimentaires : Est-ce que la comcom a ce genre de service, entreprise extérieure ? Local poubelle réfrigéré ? Voir si le camion qui passe à Chauché ne pourrait pas aussi venir chez nous.
Nous avons un compost prévu à cette effet. Nous pouvons comprendre que cela attirerait des nuisibles, ce qui ne serait agréable pour personne. En attente d'une réponse de la part de la com com sur le sujet.
- Pour la soupe : Prévoir des bols aussi côté grands, car pour débarrasser c'est un problème. Manque de gobelets et de petites cuillères.
Les bols sont déjà dans les bonnes quantités, donc il convient juste de les utiliser.
Pour les cuillères et les gobelets, un point sera fait avec Myriam sur le besoin en réassort.
- Les gobelets en plastique ne seraient plus autorisés. Nécessité de repasser sur des verres en verre (où sont ceux que nous avons avant ?).
Sandrine CARDINAUD a regardé sur le site :
<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/interdiction-du-plastique/>
Les bouteilles d'eau plate en plastique sont interdites depuis le 1er janvier 2020
Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits depuis le 1er janvier 2020
Les contenants alimentaires en plastique sont interdits :
L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite à partir du 1er janvier 2025 sauf pour les communes de - de 2000 hab : 1er janvier 2028.
Sauf autre législation, pour le moment, l'interdiction n'est pas en vigueur pour notre commune.

3) Animations de Mi-Novembre à Décembre

Les animations ont été appréciées par les enfants.

4) Points sur le service suite au CR du 10.10.23

Point à revoir à la prochaine réunion.

5) Dates et heures des prochaines commissions

Le Mardi 20 février 2024 à 17h15

Le Mardi 16 avril 2024 à 17h15

Le Mardi 02 juillet 2024 à 17h15