

Compte-rendu de la commission restauration

Cuisine BOREAL du 23/03/2018.

Présents :

Mmes CADORET et ROUX pour la FCPE, LUCIE ET MARGAUX en Service Civique D'UNIS CITE, N. DROUET, J VIVIER L DENOT de la cuisine BOREAL.

1. Lutte contre le gaspillage alimentaire.

En janvier 2018, La municipalité s'est engagée dans le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en signant une convention avec l'association UNIS CITE. La cuisine Boréal est donc le service support pour l'engagement des jeunes en service civique au service d'un projet d'utilité publique.

Unis Cité est une association mandatée par l'ADMÉM* qui accompagne et accueille les volontaires en services civique :



*Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
Changement climatique - transition écologique, énergétique

Les 3 jeunes sont en mission jusqu'au mois de juin. Ils interviennent sur 3 communes ; Vezin le Coquet, Parthenay de Bretagne et Saint Grégoire une fois par semaine dans chaque structure. Ils ont élaborés un planning d'animations axé sur le gaspillage alimentaire.

Voici les animations déjà effectuées à St Grégoire :

- Galette des rois
- Pesées et évaluation des restes alimentaires du self et de la maternelle
- Une idée, un post it
- Le jeu du Beret
- Fabrication d'un menu équilibré
- Mémo tri

D'autres animations sont à venir, notamment l'atelier avec les moyennes sections, le goût et les saveurs le 3 et 5 avril. Une enquête de satisfaction est prévue pour compléter leurs interventions. Nous souhaitons réaliser un bilan en juin pour faire la promotion de leurs actions auprès des parents d'élèves et aussi pour les autres collectivités intéressées par cette démarche.

2. Retours sur les expériences autours du repas.

La pause méridienne est soutenue par une équipe de professionnels, animateurs, cuisiniers ou agents de services. Depuis la rentrée septembre 2017, nous avons mis en place de nombreux outils, beaucoup d'efforts et finalement peu de résultats en termes de retour démonstratifs des élèves. Il est difficile de maintenir un niveau de qualité constant, les absences récurrentes du personnel, le fait de surveiller quasiment seule (Sandra) une salle de restauration (au self) de 112 places.

C'est pourquoi nous nous interrogeons sur les améliorations à apporter de ce côté. Nous effectuerons une enquête de satisfaction sur l'ensemble des élèves. Puis nous verrons comment renforcer notre action.

3. Retour sur les menus :

Le riz au lait est maintenant servi chaud, une occasion de tester si les enfants le préfèrent ainsi...(En période de test). Nous avons fait le choix de servir des plats traditionnels qui ne remportent pas l'adhésion de tous les élèves, notamment la choucroute, les moules, la langue de bœuf, le pot au feu... Mais c'est aussi l'occasion pour chacun de découvrir ou redécouvrir certains plats un peu oubliés de certaines familles. L'objectif est de les ouvrir à d'autres saveurs.

Dans l'ensemble, les enfants apprécient les repas, chacun à la possibilité de se resservir à condition d'avoir fait un effort pour goûter l'ensemble des plats. Nous n'obligeons plus les enfants à prendre du fromage systématiquement. Le fromage est présenté à la coupe sous forme de petits morceaux. Chacun pourra en reprendre s'il le désire.

Les fruits sont coupés en 4 pour éviter le gaspillage, mais il est possible de prendre 4 morceaux.

Le pain est positionné en fin de self, de plus un bac est à disposition dans le self et sous surveillance en cas de besoin.

Une table de partage est mise à disposition, une entrée ou un dessert pas touchés sont remis sur cette table pour offrir à celui ou celle qui désire en reprendre.

Un set de table Ambassadeur du 0 gaspi est à disposition des enfants, cela engage l'enfant à ne rien laisser dans son assiette. Il aura alors le droit de quitter le restaurant sans autorisation. Attention aux tricheurs... !

Un baromètre du bruit a été fabriqué sur le temps des activités Périscolaires. Des affiches ont été réalisées pour expliquer comment trier les assiettes, comment faire moins de gaspillage, inciter les enfants au respect des règles de l'anti gaspi....

4. Retour des parents

Bonne qualité générale des menus et retours positifs des enfants. « Les enfants prennent plaisir à manger à la cantine... »

Néanmoins nous notons des retours négatifs sur la quantité des goûters de la garderie. Nous sommes ouverts à toute proposition pour améliorer ce point. Il est toutefois possible de prendre des tranches de pain pour compléter un goûter jugé trop léger.

Des remontées plus nombreuses sur la difficulté pour les parents à ne pas oublier de pointer sur le portail famille entre chaque période. Aussi les familles ne peuvent pas inscrire par défaut leurs enfants pour toute l'année en un seul clic...

Une demande sera faite dans ce sens auprès de la municipalité notamment pour la rentrée prochaine.

**L'équipe de la cuisine BOREAL vous remercie de l'attention que vous leur portez.
Prochaine réunion le 21/06/2018 à 18h00 au BOREAL.**

**Responsable de la Restauration Municipale :
Laurent DENOT**