

COMPTE RENDU DE REUNION

Rencontre temps méridien et périscolaire

Date de la rencontre :

25 mars 2021

Ordre du jour :

Présentation Papillotes et Compagnie
Echanges temps méridien et périscolaire

Participants :

Lise Gautier (parent délégué Bellebranche), Marine Cahérec (parent délégué Bellebranche), Benoît Gilbert (membre de l'APEL Sainte Jeanne d'Arc), Elodie Runget (parent délégué George Sand)
Elodie Coulon (diététicienne Papillotes et Cie), Anne Barrault (chargée de relation clients Papillotes et Cie), Michelle Marchand (adjointe petite enfance-enfance-jeunesse), Cédric Guyomarch (élu délégué affaires scolaires et périscolaires), Lucie Fortannier (responsable Pôle Enfance), Daniel Gilles (responsable restauration scolaire Bourg), Emmanuelle Louis (directrice centre de loisirs et périscolaire Bellebranche), Quentin Chauveau (directeur périscolaire Eventard)
Excusés : Valérie Bru (responsable restauration scolaire Eventard), Bérengère Richter (chargée mission enfance)

Pièce jointe :

Fiche repas végétarien

Diffusion :

Participants + direction + directeurs d'école

Fait à Ecouflant, le 25 mars 2021

Lucie Fortannier, responsable du Pôle Enfance



Thème abordé	Rapport, débats, avis, référent
<p>Intervention Papillote et Cie et échanges</p>	<p><u>Le repas végétarien</u> La loi EGALIM demande, à titre expérimental, aux gestionnaires des services de restauration collective scolaire de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Le menu végétarien peut être composé d'aliments végétaux (légumes, céréales, légumineuses, etc.) et/ou d'aliments bruts ou transformés issus d'animaux comme les œufs et/ou les produits laitiers.</p> <p>Les repas végétariens à base de céréales sont difficilement appréciés des enfants aujourd'hui. Papillote et Compagnie essaie de varier les repas végétariens en s'appuyant sur les appréciations des communes et sur les notes de 0 à 4.</p> <p>Pour le moment, la Municipalité fait le choix de continuer avec un repas végétarien par semaine.</p> <p><u>Les repas en général</u> Des repas tests sont lancés à petite échelle dans un premier temps (ex : dans les centres de loisirs). Si les repas plaisent aux enfants, ils sont ensuite lancés en grande production. Si un plat ne marche vraiment pas, sa production est stoppée immédiatement par Papillote et Compagnie.</p> <p>L'appréciation des repas par les enfants dépend vraiment de leur culture alimentaire : Tandis que certains vont très bien noter le « gratin d'épinards » (épinard, pommes de terre, dés de brebis), d'autres ne vont pas vraiment l'apprécier.</p> <p><u>Echanges</u> - Lorsque des légumes un peu particuliers (salsifis, céleris etc) sont au menu, est-ce que Papillote et Compagnie s'efforce d'équilibrer en servant une entrée ou un repas qui va plaire davantage aux enfants ? Oui, Papillote et Compagnie fait en sorte que la note globale du repas servi soit au-dessus de 3. Pour information, Papillote et Compagnie ne sert plus du tout de salsifis.</p> <p>Madame Coulon, diététicienne, informe que le poireau va être réintégré dans les menus sous une autre forme (purée).</p> <p>Dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, Cédric Guyomarc'h informe que des pesées des déchets alimentaires ont été mises en place après chaque repas dans les 2 restaurants scolaires, avec pour objectif de responsabiliser et inciter les enfants à consommer raisonnablement. Une réflexion va également être menée pour tenter d'harmoniser les pratiques au sein des deux restaurants (portions servies aux enfants).</p>

- Les enfants de maternelle peuvent-ils être resservis ?

Chaque enfant est servi d'une petite portion, goûte et a tout à fait la possibilité de se resservir (les personnels proposent aux enfants). En fonction de l'aliment et de son apport nutritionnel, il est possible ou non d'être resservi. Par exemple, les enfants peuvent être resservis en fruits et légumes mais pas en produits laitiers (fromage, yaourt).

- Qu'en est-il des féculents ?

Les enfants ont également la possibilité d'être resservis en féculents en fonction de la quantité de « RAB ». Les équipes sont également vigilantes à la quantité mangée par l'enfant. Avec le protocole actuel, le « RAB » est proposé et servi par les personnels de restauration directement à la table des enfants.

Papillote et Compagnie travaille sur la gestion des portions et sur leur équilibre. Par exemple, dans le respect de l'équilibre nutritionnel, les portions de chou rouge vont diminuer au profit d'une portion plus conséquente sur un plat qui plaît bien.

Il est émis quelques réserves au sujet du repas servi le jeudi 25/03 (chou rouge et gratin d'épinards).

Madame Coulon informe des notes adressées par les enfants d'Angers pour ce menu :

- 3.33/4 pour le gratin d'épinards

- 2.19/4 pour le chou rouge

- 3.43/4 pour le biscuit

- 3.89/4 pour le dessert

La restauration scolaire joue un rôle de base dans l'éducation des enfants, par la qualité nutritionnelle mais aussi par le contenu des aliments qui permet aux enfants de découvrir des aliments peu communs. L'accompagnement des enfants est essentiel (bienfaits des aliments comme les céréales et les légumineuses)

Madame Coulon explique qu'en hiver, le choix des crudités est un peu limité.

Elle rapporte que pour que les enfants aiment un plat, il faut leur présenter 7 fois afin qu'ils s'habituent.

- Et le pain ?

Le pain est proposé tous les jours peu importe le menu proposé. Chaque enfant se sert une fois et peut se resservir, sous la surveillance du personnel de restauration.

Au centre de loisirs des Sablières, les enfants ont un peu plus le temps pour manger.

Emmanuelle Louis évoque un repas servi dernièrement qui n'a pas forcément plu : œuf à la coque- frites.

Les plats avec céréales sont également peu appréciés (trop secs).

- Combien de temps pour manger ?

35 minutes minimum-45 minutes maximum

Aucune difficulté n'est soulevée, notamment pour le repas des maternelles. L'objectif des équipes est que les enfants prennent du

plaisir à manger.

Animations
 Afin de permettre aux enfants de mieux apprécier certains aliments et de rendre le repas ludique, Papillote et Compagnie proposent certaines animations, comme les menus à thème (ex : menu d'Anjou)

Le « Mois de l'Europe » fêté tout au long du mois de mai va permettre la découverte d'un menu portugais qui sera servi le 18/05/2021 (gaspacho, brandade de morue, salade verte, pasteis de nata).

Deux classes de CP d'Angers ont travaillé sur l'équilibre alimentaire et ont travaillé sur un repas : concombres à la crème, pizzas maison à base de tomates mozzarella, verre de lait, fruit. Ce « menu des écoliers » sera servi le 10/06/2021.
 Pour Papillote et Compagnie, la pizza à grande production est une grande première.

La « semaine de la couleur » proposée en fin d'année dernière au restaurant du Bourg a été appréciée, malgré une communication tardive sur les animations proposées. Une communication par mail, en supplément du post Facebook aurait été souhaitée par les parents.

- Les menus affichés au restaurant (Bourg) ne reflètent pas forcément ce que mangent les enfants
 Les menus sont prévus environ 3 mois à l'avance. Toutefois, certains ajustements de dernière minute sont effectués par Papillote et Compagnie, ce qui explique que certains menus sont modifiés.
 Papillote et Compagnie s'adapte également aux protocoles sanitaires des restaurants scolaires, ce qui explique certains choix du moment (retour de l'emballage sur certains produits, menus revus pour éviter trop de temps de vaisselle, etc.)

Thème abordé	Rapport, débats, avis, référent
---------------------	--

Restauration/Périscolaire : échanges	<p><u>Protocole sanitaire dans les restaurants</u> Actuellement, au restaurant scolaire du Bourg, 3 services sont mis en place : 11h30/12h15 : tous les enfants de l'école Sainte Jeanne d'Arc 12h15-20/13h00 : enfants de l'école maternelle Bellebranche 12h15-13h30 : enfants de l'école élémentaire, passage par classe en format self avec rotation La volonté de maintenir ces 3 services au Bourg est abordée. Il sera nécessaire d'essayer de trouver une cohérence entre la maternelle et l'élémentaire.</p> <p>A l'école George Sand, les enfants d'élémentaire passent au self par classe. En élémentaire, les enfants mangent à 3 enfants par table.</p> <p>- La question sur la possibilité de mettre moins d'enfants par table au restaurant du Bourg est soulevée ? Les enfants mangent par classe et à la même table pour la semaine. Tous les lundis, les enfants ont la possibilité de changer de</p>
---	---

place. Il n'est pas possible au Bourg de mettre moins d'enfants par table car cela aurait un impact sur le temps de repas. Le temps de trajet entre le restaurant et l'école est également une contrainte.

Les tables des réfectoires sont nettoyées et désinfectées entre chaque service. Une distanciation de 2 mètres entre les tables d'enfants de groupes différents est respectée.

- Et la possibilité de faire déjeuner les enfants dans la salle des Champs du bourg ?

En plus des contraintes humaines et organisationnelles, les cuisines de la salle des Champs du Bourg ne sont pas équipées de fours et matériels adaptés. Cette solution n'était donc pas envisageable.

- Ne serait-il pas possible de faire manger les maternelles publics et privés en même temps ?

Non, au vu des effectifs et de la capacité d'accueil du restaurant du Bourg, cette solution n'est pas envisageable.

- Où les enfants déposent leurs masques quand ils mangent ?

Les masques sont posés sur leurs chaises.

Les parents délégués sont invités à venir voir comment cela se passe au sein des restaurants. Pour des raisons sanitaires et de sécurité, il conviendra de contacter au préalable Daniel Gilles, responsable de la restauration scolaire.

- Inscriptions/réservations sur l'espace famille

2 étapes sont nécessaires pour réserver les repas des enfants sur l'espace famille :

1/ l'inscription à l'année (qui ne se fait qu'une seule fois)

2/ les réservations qui peuvent être effectuées à l'année ou ponctuellement selon les besoins.

Les parents délégués s'accordent à dire qu'il est nécessaire de mieux communiquer sur ces 2 étapes qui n'ont pas été comprises par toutes les familles.

Certains parents estiment que le délai de 72h pour annuler ou modifier une réservation de repas n'est pas suffisant.

Emmanuelle Louis précise qu'un projet pédagogique est élaboré en début d'année scolaire.

Entre 16h30-16h45, les enfants d'élémentaire ont la possibilité de prendre leur goûter (Bourg).

Sur le temps périscolaire, des ateliers sont mis en place en fonction des volontés des enfants. Il y a également l'aide aux devoirs.

Des ateliers libres, des boîtes à autonomie (labyrinthe, origami...) et des pochettes individuelles sont mises à la disposition des enfants. La cour de récréation permet également la pratique d'activités sportives (basket, foot, etc.)

- Un problème de surveillance à l'école maternelle Bellebranche est rapporté : un parent s'est demandé si la personne qui ouvrait le portail surveillait les autres enfants ?

L'agent qui surveille les enfants le soir n'est jamais seul, un agent en charge de l'entretien est toujours présent dans les locaux et

assure la surveillance lorsque l'agent gère la sortie d'autres enfants.
Pour précision, les taux d'encadrement en périscolaire sont les suivants :
1 animateur pour 14 en maternelle
1 animateur pour 18 en élémentaire

- Il n'y a pas de collation à la maternelle Bellebranche, est-ce en lien avec loi santé de janvier 2016 pour limiter les risques d'obésité ?
A George Sand, il n'y a pas de collation non plus.

Madame Le Blay se questionne sur la quantité de porte-manteaux car elle a constaté il y a quelques temps que des manteaux étaient par terre. Monsieur Gilles informe que les porte-manteaux sont en quantité suffisante.

Communication

Les parents regrettent le manque d'informations autour des informations proposées sur temps du midi et périscolaires. Les parents apprécieraient recevoir des informations collectives succinctes et des retranscriptions via le Confluences, les réseaux sociaux, le site de la Mairie.

Le souhait d'un trombinoscope est à nouveau évoqué.

Cris du personnel de restauration

Les parents concernés sont invités à faire remonter l'information en prenant directement contact avec le Pôle Enfance de la mairie pour que les soucis puissent être traités dans les meilleurs délais.

Il y a tout de même moins de bruits qu'auparavant au restaurant du Bourg (travaux d'isolation phonique et moins d'enfants du fait des 3 services)

Accompagnement des enfants

Au Bourg, les animateurs conduisent et restent avec les enfants au restaurant scolaire tandis qu'à Eventard, les animateurs ne restent pas dans le restaurant, c'est le personnel de restauration qui est présent.