



Compte-rendu commission cantine 06/12/2021

Présent(e)s :

- Claire Tonnelier, chargée de clientèle Océane Restauration.
- Lydie Guéron, adjointe déléguée au scolaire, à l'enfance et à la jeunesse
- Isabelle Haie et Audrey Boileau, pôle Enfance et Action éducative, mairie de Nort-sur-Erdre
- Anne-Lise le Turnier, responsable de l'accueil de loisirs pour l'école du Marais
- Hervé le Breton, directeur de l'école de la Sablonnaie
- Représentants parents d'élèves :
 - Fabien Aubron et Hélène Gimeno, FCPE ;
 - Soizick Rouger et Lenaïg Orgebin, APMS

Depuis la rentrée de septembre, nouveau prestataire pour la restauration : Océane restauration. Deux cuisines, à Fégréac (44) et à Mauron (56).

Le prestataire travaille également avec un laboratoire extérieur (sous-traitant) dédié exclusivement à la préparation des repas PAI.

Le cahier des charges pour l'appel d'offres est rédigé par la mairie avec l'accompagnement de la CCEG. Le contrat est signé pour une année, renouvelable deux fois.

Pas de menus spécifiques (végétarien, hallal, ...) sauf PAI, excepté si le protocole est vraiment trop exigeant. Dans ce cas l'élève apporte son repas.

Dans le cas des régimes spécifiques, l'aliment non consommé est enlevé et non remplacé par un substitut. En revanche, le personnel a la consigne de compenser par une portion de légumes plus importante, du fromage, etc.

Loi Egalim : obligation depuis 2019 de servir 1 repas végétarien par semaine. Voir le dernier Nort Info, n°192, déc. 2021, p.4.

La mairie suit de près le déroulement de chaque repas, ce qui lui a permis par exemple de noter un problème sur le service du fromage. En effet, le cahier des charges demande du « vrai » fromage (en opposition à des fromages portions type Kiri ou Vache qui rit). Le fromage était livré entier puis découpé sur place, ce qui posait un problème au personnel de la cantine. Le problème a été remonté au prestataire qui s'est équipé d'une découpeuse et livre aujourd'hui le fromage préparé en portions individuelles.

Ecole du Marais

Responsable de la cantine: Sarah Fortineau.

Adultes encadrants : 3 ATSEM, 2 agents de restauration, 5 animateurs

7 à 8 encadrants présents à chaque service par rotations

A minima 1 agent pour 14 enfants + accompagnants sur tous les temps de transition (lavage des mains, mise à la sieste)

Environ 90 enfants / service

Organisation de la pause méridienne : 2 services

- 11h45 : repas pour les enfants dormeurs.

- 12h45-13h : repas pour les enfants non-dormeurs.

Adaptation au protocole Covid : espacements des tables et extension de l'espace de restauration à une salle supplémentaire. Désinfection des tables et chaises à chaque service.

Gestion des repas : les enfants ne sont pas obligés à manger mais fortement encouragés à goûter. Si un enfant ne mange rien ou refuse de s'alimenter de manière récurrente, le problème est signalé à la famille. Si le repas est trop peu consommé, une proposition de substitution est faite à l'enfant (fruit supplémentaire, compote...).

Question de l'accès aux toilettes pendant les repas : les enfants sont accompagnés à la demande. Seuls cas de refus liés en début d'année à une classe qui s'est amusée à en jouer = limite posée par les encadrants.

Pb du bruit dans le Berlingot : locaux adaptés (90 enfants répartis en 3 espaces) mais pourtant des enfants se plaignent.

- Pourquoi ne pas faire une mesure de décibels ?
- Anne-Lise le Turnier : Idée de proposer aux enfants un système de notation à partir de smileys ?
- FCPE : Mise à disposition de casques anti-bruit ?

Question du temps pré-repas des enfants de maternelle non-dormeurs :

12h-13h en récréation à l'extérieur. Avant la crise sanitaire ils pouvaient aller dans le Berlingot quand il ne faisait pas beau mais la salle a été investie pour agrandir l'espace de restauration en raison des contraintes sanitaires.

L'augmentation du nombre de classes (8 cette année) et l'interdiction de mixer les groupes d'enfants lors des temps de sieste génère l'occupation de salles supplémentaires donc moins d'espace disponible.

Possibilité d'utiliser les salles de motricité ?

- Oui quand le temps est sec mais pas en cas de pluie car cela nécessiterait d'organiser un temps de ménage supplémentaire.
- Oui mais avec une jauge sanitaire

Ecole de la Sablonnaie :

Espaces extérieurs : 1 cours/ tranche d'âge et 1 salle en cas d'intempéries.

Protocole Covid :

Les tablées sont fixes, le même groupe d'enfants se retrouve à chaque repas, ce pour limiter le brassage et faciliter le suivi de potentielles chaînes de contamination. A chaque service les tables et les chaises sont désinfectées, les pichets changés, les couverts sont préparés et emballés dans des serviettes individuelles (ce qui a d'ailleurs nécessité une embauche supplémentaire de la part de la mairie).

Organisation de la pause méridienne 12h-14h :

- CE2 (en raison de la proximité avec la cantine)
- CE1
- CM1
- CM2

Les CP mangent en 2 temps dans une salle dédiée, sur les mêmes créneaux horaires que les CE2 et CE1. Ils ont une salle réservée et bénéficient d'une équipe renforcée de 4 animateurs car besoin d'un accompagnement plus soutenu.

Les contraintes liées au Covid imposent que les enfants passent groupe par groupe, il faut attendre qu'une table soit vide avant de pouvoir la désinfecter et y installer un nouveau groupe d'enfants. Avant, dès qu'une place se libérait elle pouvait être aussitôt occupée. Le rythme des rotations est donc ralenti.

Le temps de repas des CM2 pose toujours problème. Les années précédentes, c'était en raison de l'effectif (19 classes) trop important par rapport aux dimensions de l'espace de restauration. Cette année l'effectif a baissé (18 classes) mais le protocole sanitaire génère d'autres contraintes qui pèsent sur le temps de repas, ce qui impacte les CM2 qui passent en dernier. Ils arrivent au self entre 13h20 et 13h35, ce qui leur parfois peu de temps pour manger. Anne-Lise le Turnier assure qu'ils ne sont pas bousculés par les encadrants et même encouragés à prendre le temps de déjeuner. Elle ajoute tout de même que certains enfants sont stressés et ne prennent pas le temps de manger correctement.

Pendant un temps, l'horaire de la pause méridienne CM1 avait été décalé : 11h30-13h30, pour leur permettre de manger dès 11h30.

L'équipe enseignante estime que c'est problématique pour les temps d'apprentissages disproportionnés avec un temps trop court le matin et trop long l'après-midi.

Pistes envisagées :

- M. Lebreton demande si la salle des Petits Sablés pourrait être dédiée à la restauration des CP par exemple. Objection de la mairie : trop compliqué d'un point de vue logistique.
 - Soizick demande si on peut envisager l'installation d'un modulaire le temps de trouver une solution plus durable. Réponse de la mairie : pas possible, pas de place.
 - Hélène Gimeno propose de décaler la pause de 15 minutes pour essayer de s'adapter au mieux aux différentes contraintes. Pas de réponse formelle de la mairie ni de la direction de l'école.
 - La mairie parle du projet de cuisine centrale en liaison chaude, ce qui permettrait de libérer l'espace actuellement dévolu au réchauffage pour le transformer en salle de restauration. Réaménagement ? Extension ? pour l'instant le projet n'est pas défini.
- ⇒ *Dans l'immédiat, aucune solution n'est envisagée pour permettre aux enfants de CM2 de déjeuner dans de bonnes conditions.*

Autre suggestion liée au rythme des CM2 : collation le matin pour tenir jusqu'au repas (notamment pour les enfants qui prennent le car et déjeunent très tôt le matin).

Réponse : personne ne veut prendre ça en charge.

Système faim de souris / faim de loup : si souris, l'enfant peut-être resservi sur demande s'il a encore faim.

Question de l'éveil au goût :

En maternelle comme en élémentaire, les enseignants lisent les menus aux enfants.

Différentes contraintes rendent difficiles l'inclusion d'animations sur le temps scolaire : restrictions sanitaires + interdiction des goûters en raison de la présence d'un enfant hautement allergique au sein de l'école (traces).

Pas d'affichage des menus PAI : à revoir ?

Questions au prestataire :

- Pas de soja
- Pas de végétarien très transformé (type saucisses, steaks, boulettes...). La proposition végétarienne est basée sur le constat que les repas les plus appréciés (et donc qui génèrent le moins de déchets) sont les plats identifiables à des plats connus : bolognaise, hachis parmentier, lasagnes...). La viande hachée est remplacée par de l'égrainé de blé (ne contient que du blé).
- Certains enfants se plaignent de l'assaisonnement : le prestataire suit les recommandations du GemRCN (pour plus d'infos : <http://www.gemrcn.fr/definition-gemrcn>).
- Equilibre des apports nutritionnels : même réponse
- Part du bio : 50% d'approvisionnements durables (labels AOC, AOP, MSC, Label Rouge, Bleu-Blanc-Cœur) dont 20% de bio. Producteurs locaux.
- Pain : l'Atelier Blinois, 100% bio
- Garnitures répétitives sur les PAI (petits pois, lentilles) : sous-traité à un laboratoire extérieur, le prestataire fait remonter la question.
- Fruits frais (de saison) : 1 fois / semaine. Contraignant pour le personnel de la cantine car beaucoup de découpe de dernière minute.
- Mémoire technique d'Océane Restauration envoyé à la Mairie.

Questions remontées du conseil des délégués de classe :

- Certains repas sont froids => peut-être pour certains enfants qui arrivent en fin de service mais a priori tout est fait pour éviter cela
- Pas de sel à disposition => Normal, pour éviter les excès de sel
- Différences entre le menu affiché et le repas servi => menus établis à l'avance mais parfois un problème d'approvisionnement ou de main d'œuvre chez les fournisseurs peut nécessiter une adaptation de dernière minute.
- Pommes de terre trop cuites, en « purée »
- Repas végétariens insuffisants en quantité
- Certains plats sont trop secs => inconvénient lié à la remise en température. Anne-Sylvie étant seule en cuisine, elle ne peut pas toujours remuer les préparations au cours du réchauffage)

Suggestion d'associer un-e représentant-e d'Océane restauration aux portes ouvertes des écoles + proposer à ce moment-là un accès à la cantine aux parents qui le souhaitent ?

Pour toutes les questions, la mairie précise que tous les parents qui le souhaitent peuvent s'adresser au service concerné pour obtenir des réponses aux questions liées à la cantine. Par ailleurs, lorsqu'ils viennent inscrire leurs enfants pour la première fois à la cantine, les parents reçoivent des explications sur le fonctionnement de la restauration scolaire.