

C.R Commission Restauration du 12.01.2015

Personnes présentes :

- Pour la municipalité et service enfance : Mmes BARONI, ALLIOT, et MARTINOT.
- Pour l'école : Mme SAINTJEAN pour l'école élémentaire et Mme GALLISSAIRE pour la maternelle.
- Pour les « TOQUES régionales » : Mrs LANGELET (directeur service clientèle) STANY (cuisinier) et la diététicienne.
- Pour les représentants de parents : Madame VIEITES Ch (pour l'école élémentaire) et Madame DUPETY (pour l'école maternelle)

Remarque concernant la précédente période :

- Repas de Noël : TB – moins de déchets que l'année précédente – surprenant : les enfants n'ont pas bien mangé le saumon fumé

Les menus pour prochaine période :

- Quelques modifications ont été faites (toujours dans l'intérêt de l'enfant : ses goûts, la découverte, ...)

Echanges et discussions :

- Les missions du cuisinier : il doit respecter le cahier des charges établi par la mairie choix des produits (labellisés, français, priorité aux produits en circuit court / locaux, bio)

+ démarches liées à ses fonctions (commandes, facturations...). Pas de souci sur ces 2 missions.

- Les augmentations de tarif de la restauration scolaire (septembre 2014 et janvier 2015) : il n'y a pas eu de retour des parents (Tarif au repas en mensuel : 3.50€ et au ticket : 4€).

Remarques : Même avec ces 2 augmentations, le tarif de la restauration scolaire est localement (en comparaison avec les tarifs pratiqués dans les communes environnantes) moins élevé.

Prochaine commission : mardi 10 mars 2015 – 18 h 15

Secrétaire de Séance : Madame VIEITES Chrystèle

C.R Commission Restauration du 10.03.2015

Personnes présentes :

- Pour la municipalité et service enfance : Mmes BARONI, GADIN, LALANNE, ALLIOT, GUERCHE et le Maire, Monsieur PLAT.
- Pour l'école : Mme SAINTJEAN pour l'école élémentaire et Mme GALLISSAIRE pour la maternelle.
- Pour les « TOQUES régionales » : Mrs LANGELET (directeur service clientèle) et Madame GAUTRON (la diététicienne).
- Pour les représentants de parents : Madame VIEITES Ch (pour l'école élémentaire)

Remarque concernant la précédente période :

- Aucune remarque
- Info : un contrôle de la DDPP a eu lieu le mardi 10.03.2015 (contrôle inopiné – la diététicienne a pu se rendre sur le site). La DDPP effectue au moins 1 contrôle par an dans une cantine scolaire.

Les menus pour prochaine période :

- Quelques modifications ont été faites (toujours dans l'intérêt de l'enfant : ses goûts, la découverte, ...)
Par exemples : un fruit peut passer du mercredi au mardi afin de varier les menus du mercredi – un gâteau au chocolat peut remplacer un autre dessert – les endives plaisent moins aux enfants qu'une autre salade (les endives sont ôtées du menu au profit d'une batavia) – les flageolets sont peu appréciés, ils seront donc remplacés par des lentilles...

Nous insistons sur le fait que les enfants doivent découvrir des saveurs, des plats qu'ils n'ont pas forcément l'habitude de consommer chez eux : l'équilibre alimentaire et la diversité sont une priorité (obligation réglementaire).

Echanges et discussions :

- Lancement appel d'offre à venir (au cours du 2^{ème} trimestre)
- Fin du contrat avec les Toques Régionales au 30 août 2015 : ils répondront à l'appel d'offres comme d'autres sociétés.
- Demande de Madame Saintjean : petit déjeuner pour les CP (environ 50 enfants). Date à proposer par la Directrice puis réponse des Toques Régionales. Les T.Q proposent un courrier à remettre à chaque enfant afin d'informer les parents de ce petit déjeuner (ils devront peut-être pas déjeuner avant).
- **Retour sur l'augmentation des tarifs :**
Informé / communiquer sur la qualité des repas proposés à la restauration scolaire des écoles maternelle et élémentaire de Rochecorbon + proposer des animations autour du « bien manger ».
Les parents doivent être mieux informés sur la qualité et l'origine des produits mangés par leurs enfants : savent-ils que STAN propose des gâteaux « fait-maison », de même pour les potages et la purée ? Que dans le cahier des charges, la mairie a demandé au moins 1 aliment bio par jour ? Que les produits en « circuit court », labellisés sont privilégiés ?
Les enfants doivent être encore mieux sensibilisés sur ce qu'ils mangent : c'est quoi une « blanquette », c'est quoi une « Tajine »,... Les pommes

consommées en dessert sont « locales », que veut dire « locales » ? Elles proviennent du département : où ?

Une telle démarche avait été mise en place l'année passée lors de la semaine du développement durable : comment pérenniser une telle démarche ?

Comment mieux communiquer ? Réflexions à mener par les membres de la commission restauration.

- Formaliser un questionnaire de satisfaction sur la restauration scolaire.

Temps d'échanges intéressant, constructif, réflexif.

Prochaine commission restauration : mardi 19 mai à 18 h 15 en mairie.

Secrétaire de séance : Chrystèle VIEITES