

## **Ecole de l'Espérance Grâne -> Commission cantine du 13 décembre 2021**

---

### **Présents :**

Parents délégués -> Anne-Laure Tarnaud , Emmanuel Barbot, Varick Sinond .

Personnel du restaurant scolaire -> Damien Hostal, Evelyne Gobert .

Représentants de la municipalité -> Alexandra (DGS), Cynthia Brizard (élue municipale) , Christine Marion ( élue municipale) .

**Excusé** -> Jean-Paul Xatard (maire de Grâne)

**Absents** -> Les représentants des enseignants de l'école de l'Espérance.

### **Point sur le bruit durant les repas :**

L'expérimentation faite avec les « feux tricolores » (prêt fait par Michel Garnier) n'a pas été concluante car le bruit de choc des couverts déclenche systématiquement l'appareil.

Le chuchotement a été demandé aux élèves, mais cela est difficile à appliquer sur un temps long.

Depuis quelques semaines a été instauré « la chaise du silence » (qui malencontreusement a été un jour nommé « la chaise de la honte). Damien Hostal a rencontré la maman de l'enfant qui, ce jour posait problème afin d'échanger sur le sujet et s'excuser pour l'appellation inappropriée. Elle a également été contactée par Ch.Marion et les parents délégués.

Une autre consigne est utilisée afin d'attirer l'attention des enfants sur le bruit : « Allo, allo , j'écoute ! ».

Proposition est faite par A.Laure Tarnaud d'instaurer « un chef de table », notamment garant du « moins de bruit » -> cela avait déjà été fait il y a quelques années. A voir si cela est à renouveler.

La question du bruit est un sujet récurrent ; objet de préoccupation de tous, et qui nécessite donc un suivi constant.

### **Intervention de l'équipe de jeunes en service civique à la CCVD sur le sujet du « gaspillage alimentaire » :**

Durant plusieurs jours, l'équipe de jeunes en service civique à la CCVD est intervenue pour faire des pesées de restes alimentaires et proposer des animations durant le temps méridien sur le sujet de la conservation des aliments et de la gestion des déchets alimentaires (ex le compost).

Un bilan sera rendu par la CCVD dans quelques semaines, mais toutefois le constat a été fait de peu de gaspillage durant ces repas.

A la suite du bilan qui concernera l'ensemble des écoles et partenaires de l'intercommunalité, une suite à cette première action pourrait être envisagée.

### **Semaine des menus élaborés par la classe de CM**

Comme convenu lors de la dernière commission cantine, les menus ont été élaborés durant une semaine par les élèves de CM2.

Damien H. a donné une trame (plan alimentaire) aux enseignants et a voulu respecter les choix des enfants malgré des erreurs alimentaires, notamment en termes de saisonnalité des légumes (ex. tomates mozzarella en hiver). Il a ensuite abordé le sujet avec les enfants lors du repas.

Il serait intéressant d'avoir un retour de la part des enseignants afin de savoir comment cela a été travaillé en classe et les suites éventuelles à envisager.

### ***Bilan fait par Damien Hostal***

Dans un souci d'apprentissage à la diversité alimentaire, le personnel du restaurant scolaire propose des plats variés, voire nouveaux -> Ex. Parmentier de choux-fleurs, tarte à l'oignon.

Damien H. répond aux rdvs sollicités par les parents (même démarche de la part de la municipalité). Toutefois, afin d'instaurer, une relation plus régulière avec les parents Damien H. propose que des fiches de liaison soient instaurées (à l'instar du cahier de liaison utilisé par les enseignants).

Damien H. prendra contact avec l'association qui gère le restaurant scolaire de Piegros-la-Clastre afin de s'inspirer de leur pratique.

### ***Temps consacré aux repas des enfants de maternelle (1<sup>er</sup> service) :***

Une nouvelle organisation du personnel communal permet de consacrer 5 mn supplémentaires au temps du repas pour les enfants de maternelle ; soit de 12h35 à 13h15 (40mn).

Pour le 1<sup>er</sup> service, il y a 6 tables, soit 30 à 35 enfants qui sont aidés au repas par 3 adultes.

Entre les 2 services, il y a nettoyage, désinfection et dressage des tables (une partie ayant été installées en même temps que celles du 1<sup>er</sup> service).

Pour info, compte-tenu des consignes sanitaires (COVID), le 2<sup>ème</sup> service se fait encore à l'assiette. Il y a environ 70 à 80 enfants.

### ***Infos diverses***

Evelyne G. informe de la mise en place d'une boîte à idées à l'entrée du restaurant scolaire. A ce jour, il n'y a pas encore eu d'idée déposée.

Cuisine centrale de la CCVD (dans l'ancien restaurant Moun Païs) -> le projet est en cours d'élaboration pour une ouverture en septembre 2023. L'idée est de mutualiser les moyens des différentes communes et de continuer à confectionner les repas dans l'esprit de « ça bouge dans ma cantine ».

Cela devrait être une liaison froide.

Extension du restaurant scolaire -> cela sera-t-il envisageable lorsque la confection des repas sera faite à l'écosite ? -> à rediscuter plus tard.

Utilisation d'e-ticket -> continuer à améliorer les fonctionnalités (notamment pour ajout de commentaires, signaler des absences) -> voir si cela est possible avec le développeur du logiciel. En ce qui concerne, les absences, Evelyne G. propose d'aller faire le tour des classes dans la matinée.

**La prochaine commission cantine se tiendra lundi 4 avril (heure à fixer -> 18h ou 18h30) sous réserve de modification de la date du fait de la tenue d'un conseil municipal exceptionnel pour vote du budget.**

**Nous vous en informerons courant mars.**