

Communication des résultats des actions engagées par la commission cantine du conseil d'école 2013 - 2014

La commission cantine de l'école qui regroupe la direction et les équipes de gestion de l'école, le comité de gestion ainsi que des représentants des parents d'élèves (Apeelb), a travaillé activement au cours de cette année.

L'objectif principal de ce travail a été d'améliorer la qualité des repas servis, mais aussi de redéfinir plus précisément le travail d'encadrement des moniteurs au réfectoire.

Ce travail s'est réalisé en trois temps.

- D'abord un diagnostic des menus, des ingrédients, des consignes des moniteurs. Ceci s'est opéré sur le lieu de restauration, avec plusieurs dégustations des plats servis, observations du fonctionnement du « comedor » et analyse de fiches techniques des ingrédients utilisés.
- Ensuite l'équipe a procédé à des recommandations à la société prestataire du service de restauration scolaire (Eurest) dans l'objectif de définir un nouveau cahier des charges précis.
- Enfin un suivi des améliorations engagées a été effectué.

L'ensemble des acteurs de la commission ont constaté des améliorations significatives à la fois dans la qualité des repas et dans l'organisation du service. Il reste toutefois quelques axes d'amélioration qui seront implémentés dès la rentrée 2014.

En préambule, il faut signaler que l'école ne dispose pas de cuisine par manque de place, ce qui impose au prestataire de servir des plats qui sont livrés à l'école et régénérés sur place (ou réchauffés sur place).

Les améliorations inscrites au cahier des charges ont consisté à:

- apporter de la diversité aux menus
- suivre un axe « dieta mediterranea »,
- introduire plus de produits biologiques,
- limiter de manière stricte les additifs,
- réduire la consommation de poulet ou de porc à une fois par semaine car ces viandes sont riches en antibiotiques,
- introduire de nouvelles viandes comme l'agneau,
- exclure les poissons d'élevage intensif comme le tilapia, le panga ... pour privilégier des poissons de pêche comme le colin, la morue...

Par ailleurs la quantité de protéines d'origine végétale a été augmentée via les légumineuses (lentilles, pois chiche, petits pois...) et de nouvelles céréales ont été introduites (par exemple la quinoa).

Concernant les quantités, les personnes en charges du service essaient d'adapter au mieux les quantités à l'appétit des enfants. Les moniteurs ont reçu des instructions claires afin de motiver les enfants à terminer leur plat tout en prenant en compte avec pédagogie les enfants les plus difficiles. La consigne générale est d'essayer de motiver les enfants à terminer au moins trois quart de leur plat afin de s'assurer qu'ils aient ingéré l'énergie nécessaire à leur bon développement physique. Cet aspect est probablement le plus difficile dans la gestion d'une cantine, car les comportements alimentaires sont très différents d'un enfant à l'autre.

En parallèle aux actions menées auprès du prestataire de service, depuis le mois de Mars, une collaboration étroite entre les moniteurs et l'école a permis d'**accompagner les élèves aux changements qui étaient opérés** :

- Bilan plus réguliers avec les moniteurs
- Mise en place de normes mieux définies. Ces normes ont été illustrées par les élèves à l'occasion d'un concours de dessin : (*ce qu'on doit manger au minimum pour être en forme et ne pas manger que du pain, règles de conduite dans le réfectoire*).
- Action pédagogique des enseignants auprès de leurs élèves

Le directeur est passé auprès des élèves de toutes les classes élémentaires afin de mener un dialogue avec eux. Ces moments de rencontre ont permis aux élèves de parler de leur perception des changements concernant l'introduction des nouveaux plats et la mise en place des nouvelles normes. Le directeur a expliqué aux enfants pourquoi ces changements étaient opérés. D'une façon générale, les élèves ont bien compris ce que nous souhaitons, parents, équipes de direction et de gestion, et ont porté un regard positif aux changements qui étaient en cours.

Cependant, les nouveautés en général créent des questionnements, des inconforts, ou parfois même des rejets de la part des enfants. A ce niveau de notre travail, **nous avons besoin de la collaboration de chaque parent** :

- D'une part pour valoriser l'image de la cantine et ainsi créer une dynamique positive dans l'esprit des enfants.
- D'autre part pour limiter « la taille des sandwich » que certains enfants sortent de leur cartable à 10h30. Ce gros goûter a l'effet d'un véritable coupe faim 1h30 plus tard quand les enfants passent à table. L'idéal serait de petit-déjeuner copieusement avant de venir à l'école, et lorsque ce n'est pas possible, mettre dans le cartable de l'enfant une petite collation qui lui permettra de tenir jusqu'à la pause de méridienne, sans empiéter sur le rôle du repas de midi.

Cette année, un réel travail a été engagé pour améliorer le service de restauration scolaire. **Ces améliorations sont le fruit d'un dialogue et d'un consensus entre école, représentants de parents, société de restauration, dans l'objectif d'améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas servis ainsi que le fonctionnement du temps de déjeuner.**

Nous resterons vigilants lors de la prochaine année scolaire quant au maintien de la qualité de la prestation de restauration, et nous essaierons de trouver les outils pour maintenir l'ensemble des parents impliqués dans ce projet.

Très bonnes vacances !

La commission cantine.