

Date : 07/11/2017

Rédacteur : D. SCOPEL

Noms des participants	Présent	Excusé	Absent
Laurent JOUVE	X		
Alberte COLOMBE	X		
Adriell COLOMBE (CE2/CE1)	X		
Gaëlle DUCATILLON	X		
Karine PERROUD	X		
Estelle GAUTHE	X		
Cléa GAUTHE (CM1/CM2))	X		
Cécile POISSON	X		
Téhani (PS maternelle)	X		
Baptiste AUNAC (CM2)	X		
Benoit AUNAC	X		
Luc De HEUS (animateur MDE)	X		
Frédéric DINNEBACHER	X		
Pascale TOUSSAINT	X		
Delphine SCOPEL	X		

ORDRE DU JOUR :

réunion de rentrée

étude des menus jusqu'aux vacances de Noël

échange autour de la démarche d'approvisionnement en local et en bio

TRAVAIL REALISE :

Tour de table présentation des participants.

Mme TOUSSAINT rappelle le contexte avec la mise en route d'une nouvelle cuisine, l'arrivée de Frédéric LINNEBACHER le cuisinier. Elle explique que le conseil municipal a fait le choix de maintenir la production de repas sur place et cet engagement et surtout cet investissement doit se retrouver dans les assiettes des enfants de l'école en termes de qualité, de goût, et de satisfaction des enfants. Les priorités en matière de confection des repas ont été précisées, à savoir : le moins possible de produits transformés, respect de la saisonnalité, limiter le gaspillage, proposer de temps en temps des menus « plaisirs » et des aliments nouveaux. L'eau et le pain sont distribués à volonté, le sel, le sucre et les sauces ne sont pas à disposition sur les tables. Elle précise qu'en fin de réunion, elle reparlera de la démarche d'approvisionnement en local et en bio.

Mme DUCATILLON demande si nous allons évoquer la production des repas pour la crèche, nous convenons ensemble que nous l'aborderons lors d'une réunion spécifique pour la crèche, afin de centrer la réunion sur l'école avec les enfants présents à la réunion.

M. AUNAC annonce que ses enfants sont très satisfaits de la qualité gustative des repas servis depuis la rentrée.

Mme POISSON demande si les repas sans viande sont assurés. Mme SCOPEL répond non. Seul sont proposés les menus sans porc. Les autres demandes doivent faire l'objet d'une demande de PIA.

Mme POISSON propose de nous mettre en relation avec une personne du conseil général qui pourrait nous aider dans la préparation des menus. Elle nous transmettra son nom par mail. Elle précise que la haute autorité de santé préconise les aliments frais dans les écoles pour la santé des enfants.

Mme TOUSSAINT explique qu'il y a une notion de temps imparti pour la confection des repas et que des produits frais sont proposés très régulièrement. Mr LINNEBACHER confirme qu'il ne peut répondre à toutes les demandes spécifiques de menu. Il précise qu'ayant connaissance des habitudes alimentaires de l'enfant de Mme POISSON, il prépare selon les plats, un menu sans viande (exemple lentilles aux lardons, il prépare des lentilles à part sans lardon).

Mr JOUVE informe que l'école de St Antoine de Ficalba propose des repas à 90% bio. Mmes TOUSSAINT et SCOPEL iront rencontrer les personnels de cette école.

Nous passons en revue tous les menus un par un jusqu'aux vacances de Noël.

Mr HEUS animateur demande pourquoi parfois les yaourts distribués ne sont pas toujours les mêmes, cela engendre des disputes entre les enfants. Mr LINNEBACHER explique qu'il s'agit de la gestion des stocks. Mme DUCATILLON suggère de le faire plutôt sur le mercredi, où l'effectif des enfants est plus réduit. Proposition retenue.

Il est également demandé que les yaourts et fromages blancs naturels ne soient pas achetés sucrés de manière à ce que les enfants qui le souhaitent puissent consommer des produits non sucrés. Proposition retenue.

Mr HEUS demande s'il est possible de diminuer la quantité de vinaigrette dans les salades. Proposition retenue.

Mr AUNAC demande si les menus peuvent être envoyés quelques jours avant la réunion afin de pouvoir les étudier en amont pour diminuer le temps de réunion. A ce propos il faudra les afficher à l'école de manière à ce qu'ils soient visibles de l'extérieur par les parents. Il est rappelé que les menus sont consultables sur le site internet de la commune de Bajamont.

Nous faisons ensemble des modifications des menus qui seront prises en compte. Nous sollicitons l'avis des enfants.

Mme SCOPEL présente aux parents et aux enfants le projet de la municipalité de faire entrer du bio dans les menus et d'accéder à des approvisionnements locaux. Elle les sollicite pour qu'ils en parlent avec tous les parents afin de recueillir leur avis. Si cette démarche leur convient, est-ce qu'ils y adhèrent, quel niveau de qualité souhaitent-on avoir ? Si un projet voit le jour il faudra aborder le prix du repas (même si cela n'est pas du tout d'actualité) nous donnons-nous les moyens ou pas ? Elle demande aux parents présents de porter ce message auprès des autres parents pour avoir leur retour, leur sentiment à ce sujet.

Mme PERROUD demande pourquoi le cuisinier n'a pas assuré les repas pendant les vacances scolaires. Mme TOUSSAINT explique qu'il devait prendre ses congés.

RELEVÉ DE DECISIONS DE LA REUNION PRECEDENTE

ACTIONS	RESPONSABLE	REALISE
Affichage des menus à l'école	Frédéric	
Fournir les menus en amont de la réunion	Secrétariat mairie	
Organiser une réunion avec Mme DUCATILLON pour les repas crèche	Pascale	Le 17/11/2017
Gestion des stocks : proposer la diversité des yaourts plutôt le mercredi	Frédéric	
Diminuer la quantité de vinaigrette dans les salades	Frédéric	
Rencontre du personnel cantine de l'école de St Antoine de Ficalba	Pascale Delphine	

Date de la prochaine réunion :

Pièces jointes :

Rédacteur : SCOPEL

Prise de note : SCOPEL