

Mions, le 10 décembre 2015

<b>COMPTE-RENDU</b>	
<b>COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU 07-12-15</b>	
Destinataire(s) :	<p>@ Florence GUICHARD-TETARD, Adjointe en charge de la jeunesse et de la politique scolaire</p> <p>@ Jessica FIORINI, Conseillère municipale déléguée à la jeunesse</p> <p>Mmes les directrices d'écoles : NUNNINGER (Sibuet mat), GRECO Fabienne (Pasteur mat), FELIX NAIX (Pasteur élem), CIROVIC, ZULIANI (Fumeux mat), GRECO Maryline (Joliot mat), et COULOMB (Joliot élem)</p> <p>M. BUEE, Directeur Sibuet élémentaire</p> <p>@ Cécile MOSA, Agissons pour nos enfants Sibuet</p> <p>@ Séverine NONY, FCPE Germain Fumeux</p> <p>@ Caroline LEMAIRE, FCPE Pasteur</p> <p>☒ Véronique LEBRE, responsable office Sibuet maternelle</p> <p>☒ Eloise ECHALLIER, responsable office Pasteur</p> <p>☒ Nadia LAKEHAL, responsable office Sibuet élémentaire</p> <p>☒ Maria CAMARATA, responsable office Joliot-Curie</p> <p>☒ Emilie MONTOYA, responsable office Fumeux</p> <p>@ Jean-Jacques GUILLEMAUD, chef de production cuisine centrale</p>
Copie(s) :	<p>Nathalie BES, coordinatrice service scolaire</p> <p>Esther JABOULEY, Directrice service scolaire</p>

**Lieu : Restaurant scolaire PASTEUR**

**Date et heure : Lundi 7 décembre à 18h**

**Présents :** Florence GUICHARD-TETARD (**adjoint**), Guillaume SERRET (**responsable restauration**), Jean-Jacques GUILLEMAUD (**Chef de production**), BLONDEAU Pierre-Yves (**APNE Sibuet**), NONY Séverine (**FCPE Fumeux**), GUINAMAND Nathalie (**FCPE Fumeux**), CAMARATA Marie (**responsable office Joliot-Curie**), LAKEHAL Nadia (**Responsable office Sibuet élémentaire**), MONTOYA Emilie (**responsable office Fumeux**), LEBRE Véronique (**Responsable office sibuet maternelle**), ECHALLIER Eloise (**responsable office Pasteur**), Véronique COULOMB (**Directrice Joliot-Curie**)

### Visite du nouveau restaurant scolaire Pasteur

La visite guidée par la responsable du restaurant, Eloise ECHALLIER, a permis de découvrir le nouvel équipement, de la salle de restaurant maternelle, à l'office de préparation et enfin du self des primaires. Ces nouveaux locaux ainsi qu'une nouvelle organisation de service ont permis une nette amélioration de l'accueil des enfants sur le temps de pause déjeuner :

- Le self service permet de mieux fluidifier la pause méridienne et laissant le temps nécessaire aux enfants pour manger.

- les enfants sont davantage acteur et plus autonome durant cette pause et en deviennent beaucoup moins agités. « *C'est comme chez les grands au collège* ».
- le temps de repas est plus ludique et moins bruyant
- moins de déplacements pour le personnel de service « *c'est beaucoup plus calme, les enfants sont plus posés car ils attendent moins longtemps* »

### **Le permis de bonne conduite**

Des points ont été perdus ces derniers temps plutôt sur le temps « extra restauration » c'est à dire en dehors de la cantine. Néanmoins, des mesures préventives (comme changer l'enfant de service à midi) et une information plus réactive des parents lors de la perte de points ont été apportées cette année avant de procéder directement à la convocation de l'enfant.

### **La semaine du Goût 2015**

Du 12 au 16 octobre, le comté a été élu fromage préféré des petits miolands. En même temps, des tommes de Savoie ont été gagnées dans les 5 restaurants scolaires.

### **Les conseils d'élèves**

Véronique COULOMB, directrice de l'école élémentaire Joliot-Curie, décrit le fonctionnement du conseil d'élèves qui a lieu tous les 2 mois. Les délégués de classe y participent et y présentent des questions pouvant être traitées ensuite en conseil d'école. Cette instance participative traite de la vie de l'école en général et la restauration est fréquemment un sujet abordé. Il semblerait que les enfants soient assez satisfaits et acceptent plus facilement de goûter les plats qu'ils n'ont pas tous l'habitude de consommer.

La commission restauration témoigne de son enthousiasme envers ce type d'initiative et suggère une extension sur d'autres groupes scolaires. De plus les questions relatives à la cantine peuvent tout à fait être transmises directement au service restauration, qui se chargera d'y répondre dans la mesure du possible.

### **Bilan du 1<sup>er</sup> trimestre**

- La fréquentation des restaurants scolaires est relativement stable par rapport à l'année dernière.
- Le volume de bio-déchets collectés est passé sous la moyenne nationale (130g) et représente 115g par repas scolaire. Le gaspillage est en diminution de 50 % depuis 2 ans.

### **Question des parents d'élèves**

Comment sont facturés les repas pour un enfant dont la garde est alternée, dans le cas où seul un parent habite la commune ?

Le règlement d'inscription prévoit, dans tous les cas, une facturation spéciale pour les enfants « hors commune » donc dans le cas où la ville devrait établir 2 facturations séparées, le parent habitant Mions bénéficiera du tarif « mioland » tandis que l'autre n'en bénéficierait pas.

Prochaine commission le lundi 7 mars