

Mions, le 3 juillet 2018

COMPTÉ-RENDU	
COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU 18-06-18	
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), GENVRESSE (Joliot mat),</p> <p>M. BUEE, Directeur Sibuet élémentaire et RIGOUDY (Joliot élémentaire)</p> <p>@ Christophe GUILLON, Agissons pour nos enfants Sibuet</p> <p>@ Séverine NONY, FCPE Germain Fumeux</p> <p>@ Mmes et Mrs les représentants de la FCPE Pasteur</p> <p>@ Mmes et Mrs les représentants des parents d'élèves indépendants PASTEUR</p> <p>☒ Véronique LEBRE, responsable office Sibuet primaire</p> <p>☒ Viviane TANOU, responsable office Pasteur</p> <p>☒ Raïssa BERTRAND, responsable office Sibuet maternelle</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>Aida DA SILVA, coordinatrice service scolaire</p> <p>Esther JABOULEY, Directrice service scolaire</p>

Lieu : Restaurant Sibuet Primaire

Date et heure : Lundi 18 juin 2018 à 18h30

Présents : Guillaume SERRET (**responsable restauration**), Jean-Jacques GUILLEMAUD (**Chef de production**), CAMARATA Marie (**responsable office Joliot-Curie**), Véronique LEBRE (**responsable office Sibuet Primaire**), Emilie MONTOYA (**responsable office Fumeux**), Viviane TANOU (**responsable office Pasteur**), Christophe GUILLON (**Agissons Pour Nos Enfants Sibuet**), Séverine NONY (**FCPE Fumeux**)

SUIVI DES INDICATEURS RESTAURATION SCOLAIRE 2017-2018

✓ EFFECTIFS + 8 % par rapport à 2016-2017

Hausse de la fréquentation des restaurants scolaires, notamment en maternelle.

894 enfants en moyenne / jour mangent à la cantine à Mions.

✓ GASPILLAGE ALIMENTAIRE 2018 : 133g / repas (idem 2017)

Le volume de bio-déchets que génère un repas semble se stabiliser en 2018 à 133g / repas, le même volume observé en 2017.

Un plan d'action anti-gaspillage va être élaboré avec la participation de l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire (cuisine centrale, personnel de restauration, personnel des écoles primaires, ATSEM, enseignants, parents d'élève, élèves...). Ce plan d'action anti-gaspillage a pour but de réduire davantage le volume de déchets générés par repas aux alentours de **100g en 2019**.

Ce plan d'actions agira sur trois niveaux :

- * **Production / menu** (remise en question des pratiques, réduire les quantités commandées...)
- * **Service / distribution** (ajuster les quantités servies et le mode de distribution et mieux accompagner les enfants)
- * **Consommation** : sensibiliser les enfants au gaspillage et plus largement à l'équilibre alimentaire.

Parmi les premières actions à mettre place, il est décidé en commission restauration ce jour :

1. Réduire le dressage en contenant individuel

Le dressage en multiportion (saladiers, bacs, plateaux,...) pour les entrées, fromages et desserts sera progressivement préféré au dressage en contenant individuel

2. Mieux connaître les attentes des enfants

Afin de recueillir les remarques et les attentes des enfants, un registre de suggestions peut être mis en place sur les restaurants scolaires.

La commission restauration propose la création d'un conseil municipal d'enfants afin de mieux impliquer les enfants dans le choix des menus en matière de restauration.

RESTAURATION SCOLAIRE 2018-2019

- **Nouveau restaurant scolaire à Germain Fumeux** : A compter de septembre, les enfants de l'école Fumeux pourront déjeuner dans un nouveau restaurant scolaire plus grand et plus agréable, doté d'un self pour les primaires notamment.

- **Du compost à l'école Joliot-Curie** : A compter de Septembre, les enfants feront du compost 100 % naturel avec les déchets qu'ils auront triés et collectés au restaurant scolaire. Ce projet, subventionné par la Métropole Grand Lyon, s'inscrit dans une démarche pédagogique et écologique initié en collaboration entre l'école et les services municipaux.

Merci aux membres de la commission restauration de leur participation tout au long de l'année.