

COMPTE-RENDU REUNION RESTAURANT SCOLAIRE DU 18 JANVIER 2011

Présents : Mme CUBY, Mme CHOLLET, M. CHAUBIRON, Mme FERRANDIZ, Mme ATGE, Mme BEAUVAIS, Mme DORCIER, M. DUVAL, Mme MARTIN , Mme PERRON, Mme PHILIPPE, Mme PILLEMENT, Mme SMADJA, M. SOULIER .

Excusé : Mme CHRISTIN

Mme CUBY profite de cette réunion pour remercier le personnel du restaurant scolaire pour son implication auprès des enfants, le traiteur pour les efforts fournis ainsi que Mme PILLEMENT diététicienne qui a assuré la formation du personnel et qui valide chaque semaine les menus avec M. SOULIER .

Mme CHOLLET souligne aussi l'adaptation de l'équipe de la maternelle étant donné le nombre de plus en plus important d'enfants. Augmentation des effectifs également en primaire.

La salle de restauration du primaire mesurant 81 m² pas de possibilité de prendre plus de 81 enfants par service. Jusqu'à la construction du nouveau groupe scolaire nous garderons le système mis en place actuellement réservation pour les enfants dont les 2 parents travaillent.

Activités entre 11h30 et 13h30 assurées par 2 instituteurs rémunérés par la mairie, en principe 10 enfants par groupe mais pour le sport M. HUBERT prend jusqu'à 15 enfants.

De plus en plus de problème de disciplines avec quelques enfants perturbateurs, Mme CUBY a participé à un service et a pu constater le manque de respect. Elle a pris à part les enfants pour leur rappeler le règlement et le comportement à adopter. Il a été décidé que le personnel noterait régulièrement les problèmes rencontrés au cours du repas, Corinne nous signalera les enfants qui devront recevoir un courrier d'avertissement. Après 3 lettres ce sera le renvoi, pour toutes réclamations, observations ou problèmes les parents sont priés de prendre contact avec le service vie scolaire de la mairie.

Mme FERRANDIZ nous signale qu'elle rencontre déjà des problèmes de discipline avec des enfants de grande section particulièrement difficiles.

M. CHAUBIRON va mettre en place une réunion de citoyenneté le 3/02 au matin, Mme CUBY et Mme CHOLLET sont invitées à participer.

Mme PILLEMENT a apprécié les formations avec le personnel de la restauration scolaire car elle a senti des personnes qui avaient envie de s'investir. Après une période d'observation pour relever les points négatifs et positifs concernant les repas, Mme PILLEMENT a travaillé en collaboration avec le traiteur pour établir des repas équilibrés mais il n'a pas été nécessaire d'apporter de nombreuses modifications car le traiteur avait déjà de bonne base. Equilibre alimentaire sur la semaine pas nécessairement sur une journée.

Mme CUBY propose une soirée débat sur l'alimentation des enfants en milieu scolaire avec la participation de la diététicienne, le traiteur, le personnel du restaurant scolaire et des parents, la date reste à définir.

Produit bio en début d'année 8% de servi, passé à 3% car le traiteur rencontre trop de difficulté pour se faire livrer. En local un seul producteur bio sur Marin est donc dans l'impossibilité de pouvoir répondre à la demande. Privilégie donc les produits frais et locaux, plus de produit bio automatiquement une augmentation des tarifs. Mme PILLEMENT souligne également que la démarche du bio en collectivité est intéressante dans la mesure où les parents continuent la démarche de leur côté.

Statistique sur le travail du traiteur :

Sur 26 repas servis :	62 %	fabrication maison (sauf charcuterie, fromage, yaourt),
	39 %	produits locaux (producteurs de Douvaine, Sciez, Loisin),
	81 %	produits frais (sauf le poisson),
	100 %	approvisionnement produit provenance de France,
	7 %	congelés,
	4 %	boîtes,
	8 %	produits secs.

Fiche d'appréciation auprès des écoles : 79 % de satisfaction.

Les tarifs restent inchangés, possibilité de paiement par prélèvement automatique à compter du mois de mars.