



Compte-rendu de la réunion du conseil de cantine du jeudi 23 mai 2024

Membres présents :

Anne-Catherine BERTIN, représentante des parents d'élèves de l'école Lucie Aubrac, Mélinda DA SILVA, conseillère municipale, Laurence DELONGLÉE, gestionnaire du service enfance jeunesse, Soizic GUERIN-IMBERT, directrice de l'école Saint Etienne des Eaux, Alexia GUILLOU, présidente de l'APEL, Sandra HERVAGAULT, présidente de l'OGEC, Lisiane HUET, première adjointe, Rosann LE THENO, enseignante à l'école Lucie Aubrac, Mélanie NEVEU, conseillère municipale, Vincent MARTIN, responsable du restaurant scolaire, Annabelle PERINET, présidente de l'association Ecole et cabrioles,

Victoire BILHEUDE (CE2), Malone CHEMIN (CM1), Julie DA SILVA (CM2), élèves à l'école Lucie Aubrac,

Emy AMIOT (CE2), Lilou BILHEUDE (CE1), Arthur POIRIER (CE1), Marius MARTINIAULT (CM2), élèves à l'école Saint Etienne des Eaux,

Membres excusés :

Yann BOUVET, Agnès GOHEL, Sophie GUEMAS, conseillers municipaux, Kristell HELARD, directrice de l'école Lucie Aubrac

Mme HUET rappelle l'objectif du conseil de cantine : mis en place depuis septembre 2011, c'est une instance consultative (sans fondement juridique) et d'échanges sur le fonctionnement du restaurant scolaire.

L'idée principale est d'associer à la vie de l'établissement les élèves ainsi que tous les acteurs concernés : municipalité, écoles, parents d'élèves.

Le rythme initial d'une réunion par trimestre est passé à une réunion par année scolaire.

Fréquentation du restaurant scolaire :

	Nbre de repas servis par jour (moyenne)			Nbre d'enfants différents		
	2023/2024	2022/2023	2021/2022	2023/2024	2022/2023	2021/2022
Septembre	212	213	207	266	266	271
Octobre	214	209	219	264	271	269
Novembre	212	205	201	271	265	276
Décembre	213	175	210	272	267	269
Janvier	211	209	172	274	271	267
Février	209	208	212	269	271	281
Mars	206	219	214	271	273	286
Avril	217	227	212	273	280	288

Des repas à thème ou animations sont proposés tout au long de l'année scolaire :

- Octobre : semaine du goût « les couleurs de l'automne »
- Novembre : USA
- Décembre : repas de Noël
- Janvier : galette des rois et la Chine
- Février : la chandeleur et l'Allemagne
- Mars : le Canada
- Avril : repas de Pâques et le Maroc
- Mai : la Bretagne
- Juin : l'Italie

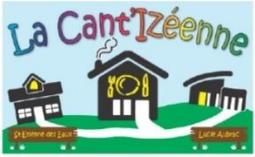
Ces menus sont demandés par les enfants mais beaucoup de gaspillage, les enfants ne goûtent pas.

Toutefois, il a été décidé de les maintenir mais il sera proposé seulement une entrée, un plat ou un dessert (découverte).

Le responsable du restaurant scolaire nous indique que les enfants de maternelle ainsi que les CE2, CM1 et CM2 mangent bien. C'est plus compliqué pour les GS, CP et CE1.

Il a été décidé également de mettre à nouveau à disposition des enfants une boîte à idées afin qu'ils proposent leurs souhaits de menus pour la dernière semaine scolaire.

Menu établi à partir de leurs idées :



Menu des élèves

Menu du 1^{er} au 5 Juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Riz au thon-tomates	Saucisson à l'ail	Pastèques	Poulet tex-mex
Plat	Pâtes carbonara	Burger	Poulet rôti	Bruschetta de légumes	Poisson sauce curry
Légume / Féculent	Salade	Frites	Haricots verts	Salade	Pommes de terre persillées
Laitage	Mousse chocolat	Fromage blanc bio	Fraises	Cantal	Salade
Dessert		Barre chocolat		Eclair	Glace

Pain bio

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon le marché

● Plat protidique
● Féculents, céréales, légumes secs
● Légumes crus
● Légumes cuits
● Produit laitier
● Fruits
● Pâtisserie, dessert sucré



La liste des allergènes soumis à déclaration obligatoire est consultable sur le site de la mairie

Le gaspillage alimentaire :

	Année 2023	Année 2022	Année 2021
Nourriture jetée	1115 kg	1185 kg	1062 kg
	31 g /enfant/jour	36 g /enfant/jour	30 - 35 g /enfant/jour

Depuis cette année, moins de gaspillage sur les plats végétariens qui sont désormais 100% maison (plus d'achat de produits élaborés).

Point sur la loi EGAlim :

La loi EGAlim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs dispositions qui ont pour but d'améliorer la qualité et la durabilité des repas servis dans le cadre de la restauration collective.

Pour rappel, les obligations en vigueur avant le 1er janvier 2024 :

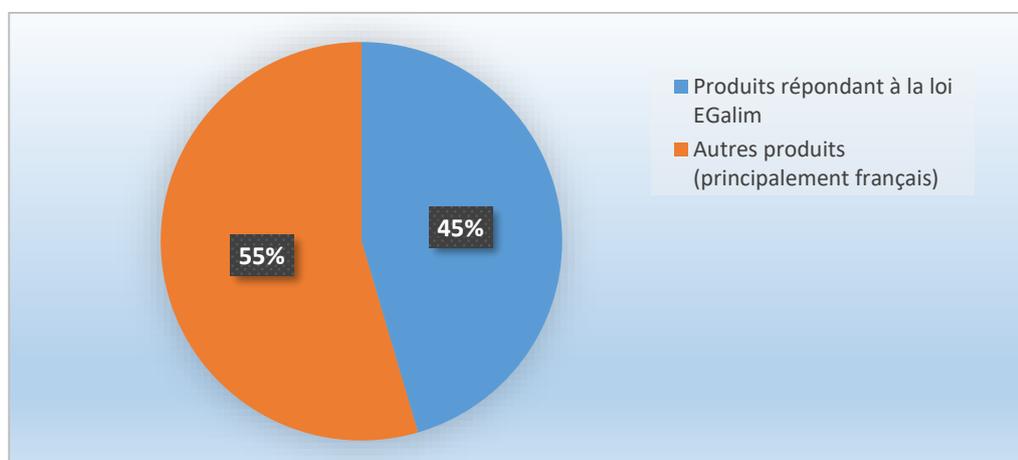
- au moins **50%⁽¹⁾ de produits durables OU sous signes d'origine ou de qualité dont minimum 20% de produits BIO** dans les repas servis,
- Affichage des taux en produits durables et de qualité atteints et information des convives,
- Mise en œuvre d'un plan pluriannuel de diversification des protéines pour les restaurants distribuant plus de 200 repas par jour,
- Mise en œuvre d'un menu végétarien par semaine,
- Mise en place de règles de fréquence pour assurer la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire,
- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Interdiction des bouteilles d'eau en plastique en restauration scolaire.

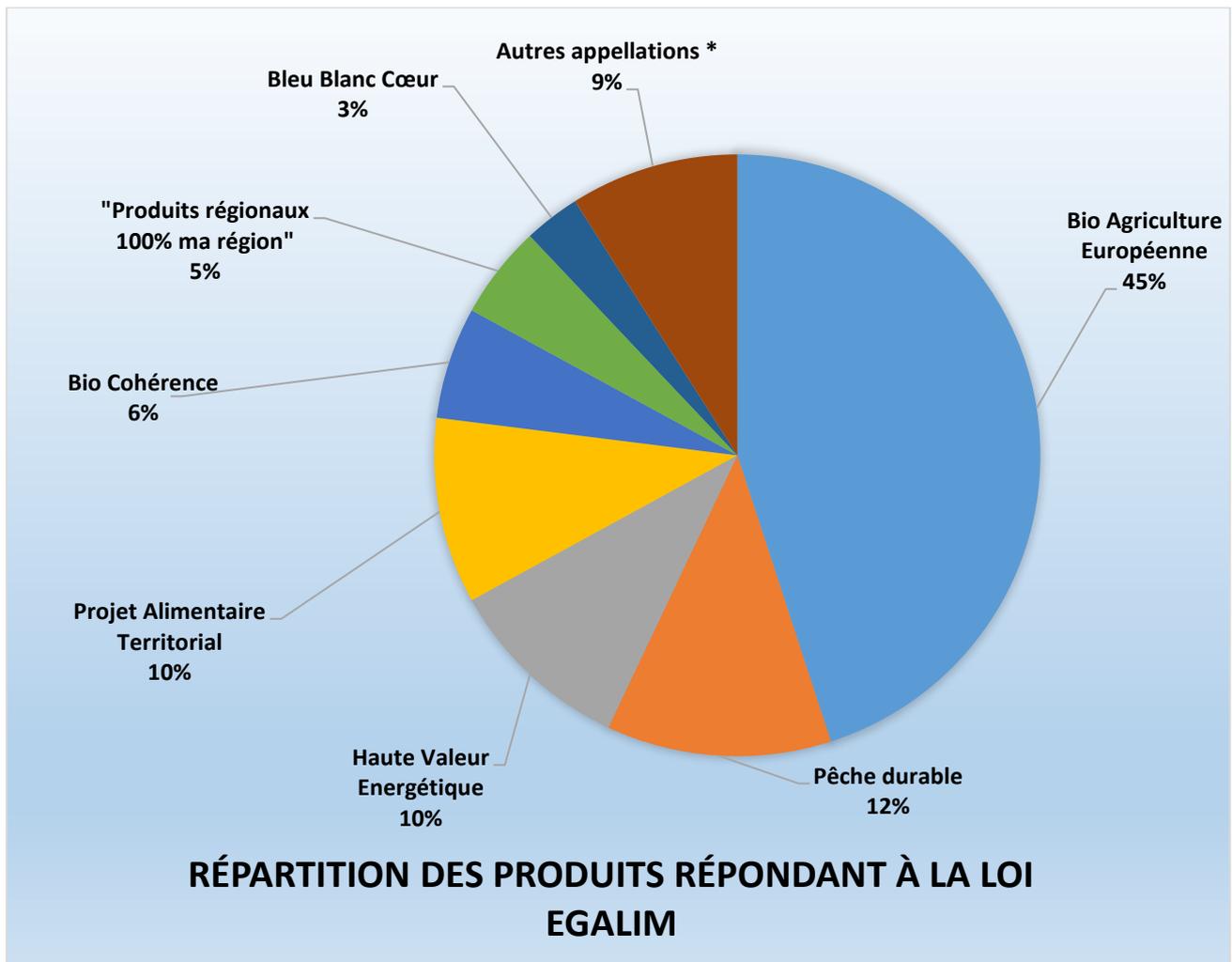
Les nouvelles obligations depuis le 1er janvier 2024 :

- Les restaurants collectifs doivent intégrer au moins **60% ⁽¹⁾ de produits durables OU sous signes d'origine ou de qualité** en ce qui concerne **les familles de produits « viandes » et « poissons »**,

(1) En valeur HT des achats sur une année civile

Données arrêtées au 17 mai 2024 :





* Produits en Bretagne, Mention "Fermier" ou "Produit de Ferme", Indication Géographique Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée, Appellation d'Origine Protégée, Label Rouge, Produits Régionaux

Nouvelle mesure au 01 janvier 2025 :

La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques dès le 1er janvier 2025 dans les restaurations scolaires.

La démarche est déjà engagée avec l'approvisionnement en seaux des produits laitiers (yaourts, fromage blanc)

La parole est laissée aux enfants :

Les élèves présents ont remonté les remarques formulées par les élèves de CP, CE1, CE2, CM1 et CM2 des deux écoles.

Il est fait état ci-dessous des remarques les plus pertinentes et citées au moins 2 fois.

Points positifs :

Remarques	Nombre de fois où la remarque a été citée
On mange bien au restaurant scolaire, les plats sont bons, les menus sont variés, équilibrés	5
La possibilité de se resservir	4
Etre autonome, le self avec plateau	4
Le personnel de cantine est agréable, gentil	3
Le coin bibliothèque	3
Les repas à thème, la découverte de nouveaux aliments	3
La décoration, la propreté des toilettes	3
La récréation avant et après le repas	2

Souhaits, améliorations :

Remarques	Nombre de fois où la remarque a été citée
Avoir des ballons, des jeux dans la cour (ballons, terrain de billes, marquage au sol, cordes à sauter, craies) ⇒ <i>Seule la fourniture de craies est envisageable</i>	7
Pouvoir lire, dessiner, faire des puzzles en attendant de partir sur cour	CP SE
Dans le coin bibliothèque : avoir des dessins à colorier, des feuilles et des crayons de couleur, plus de diversité dans les livres ⇒ <i>Sera mis en place à la rentrée</i>	4
Ajouter des bancs dans la cour ou sous le préau	2
Manque de temps pour finir de manger pour le dernier groupe d'élèves ⇒ <i>Le dernier élève est servi à 12h50, au plus tard à 13h</i>	2
Mettre le poisson un autre jour que le vendredi Mettre du poisson toutes les deux semaines	2