



COMPTE RENDU COMMISSION EXTRAMUNICIPALE EDUCATION

JEUDI 28/02/2019

DE 18H à 20h

Personnes présentes :

- Michel Ruiz, Maire de Gréasque.
- Jean Luc Fernandez, élu Enfance Jeunesse.
- Gilberte Balducchi, conseillère municipale.
- Isabelle Sorgente, conseillère municipale.
- Milvia Blachère, conseillère municipale.
- Hélène Gaillard, élue de la minorité.
- Lydia Répossi, chargée de mission Agenda 21.
- Véronique Castanier, enseignante et parent d'élèves.
- Nicolas Pierantoni, coordinateur L.E.C.
- Edwidge Peyrard, directrice école maternelle.
- Camille Millot, chargée de mission restauration collective durable, Chambre d'Agriculture 13.
- Elodie Martinez, parent d'élèves APE.
- Angela Stasia, parent d'élèves APE.
- Christelle Navarro, agent administratif, Gréasque.
- Laura Cheylan, agent administratif, Gréasque.
- Michel Massolo, chef de cuisine, restaurant scolaire Gréasque.
- Caroline Magnard, seconde de cuisine, restaurant scolaire Gréasque.
- Martine Pallanca, aide cuisine, restaurant scolaire Gréasque.
- Cathy Jullien, aide cuisine, restaurant scolaire Gréasque.
- Hélène Garcia, service école, Gréasque.
- Incar Tognetti, responsable cantine école maternelle, Gréasque.

Ordre du jour :

- Bilan restauration collective année 2017-2018.
- Perspectives : « le devenir de nos assiettes ».

● **Rappel historique :**

Cette action s'inscrit dans le cadre de l'Agenda 21 de la commune, et fait partie de l'un des points forts du mandat.

La commune est en restauration collective depuis la rentrée scolaire 2017, après des travaux de regroupement des 2 écoles sur un même site et la construction d'un restaurant scolaire municipal.

● **Présentation du bilan de fonctionnement de l'année 2017-2018.**

Cf. présentation Power Point, diapo 1 à 14.

Complément d'informations diapos 1 à 11 :

- Une augmentation de 0,05 cts du coût du repas va être votée en Conseil Municipal, et sera applicable dès la rentrée scolaire prochaine.
- La confection des repas se fait chaque matin et la livraison a lieu entre 10h et 11h.
- Des repas commencent à être confectionner en maternelle. But : rendre les différents sites progressivement autonomes. Des formations pour les agents ont commencées.
- Les chiffres présentés ne prennent pas en compte le coût du personnel et du fonctionnement des bâtiments. Le coût réel sinon, est de 9 € (en moyenne).
- La distribution des repas pour la crèche se fera à la rentrée prochaine seulement.

Complément d'informations diapos 12 à 14 :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire : pesée des déchets 4 mardis en mars, puis de nouveau en juin, afin de faire prendre conscience aux enfants de ce qui est jeté.
Le personnel de cantine réajuste au fur et à mesure des détails dans son organisation (ex : nombre de personnes en salle, au service...), en fonction des faits constatés.
Une personne a été nommé responsable de salle, et travaille en étroite collaboration avec la LEC.
Le personnel incite régulièrement les enfants à goûter, et recueille régulièrement les avis sur les menus. Les enfants consultent le menu quotidiennement.
Pour l'instant, pas de travail de collaboration officiel avec le corps enseignant, seules des initiatives ponctuelles sont faites, en fonction des opportunités (ex : repas à thème).
Les enfants participent à la décoration de la salle lors des repas à thème. La LEC organise également des jeux de sensibilisation autour du goût.
Le travail de partenariat mairie/LEC s'est renforcé sur cette année écoulée.
Des légumes reviennent au goût du jour : courges et panais (succès dans les assiettes !).
- Le bruit : grosse problématique :
Malgré les aménagements pensés dans le restaurant scolaire, le niveau sonore reste trop élevé, ce qui procure de l'inconfort sur le temps du repas tant pour les adultes que pour les enfants.
Il est constaté que le niveau sonore est plus élevé sur le premier service : plus d'enfants sur le premier service (120 sur 220). Ce sont également les plus jeunes qui passent en premier, sans avoir eu le temps de se défouler entre la sortie de classe et le repas. Au deuxième service, ils sont plus grands, moins nombreux, et ont eu un SAS. Cela compte !
Les enfants sont associés dans les réflexions pour essayer de le réduire le volume sonore.
Ils ont proposés que les animateurs portent un masque pour signaler que le niveau sonore est trop fort et qu'il faut parler plus bas. Cette méthode va remplacer celle utilisée jusqu'à présent : un micro et un ampli, où une sommation de vive voix.
Idée proposée en commission : utiliser un bâton de parole par table. Ces derniers pourraient être seraient fabriqués par les enfants, avec les animateurs de la LEC.

● **Le devenir de nos assiettes.**

Cf. présentation Power Point jointe, diapo 15 à 21.

Le but de cette partie était d'échanger avec les parents sur les priorités à effectuer concernant les choix de restauration : seulement les parents d'élèves étaient présents.

Le débat n'a donc pas pu avoir lieu, et seuls des éléments de contexte ont pu être donnés.

Camille Millot travaille en collaboration avec la commune sur la question de l'approvisionnement en circuit court : travail de recensement de l'offre potentielle et élaboration d'un répertoire des fournisseurs en cours.

Une extension de la plateforme « agri locale 13 », pour effectuer un lien entre producteurs et restaurants scolaires est en cours de réflexion.

Un travail de recherche de producteurs locaux est également effectué par le chef cuisinier, qui est partie prenante du projet.

Difficultés soulevées :

- Beaucoup de producteurs bio en PACA, mais ils privilégient la distribution vers les grandes surfaces et les AMAP.
- Achat local et bio complexe, car les collectivités sont soumises aux marchés Européens.
- Revenir aux fruits et légumes de saisons limite la variété des aliments dans les assiettes. Cela veut dire qu'il faut être créatif et sensibiliser davantage, si on veut conserver la qualité actuelle.

Propositions de la municipalité :

- Identifier le périmètre du « local ».
- Privilégier le bio, dans la limite du périmètre défini, et le local raisonné.
- Elaborer une charte qualité pour les partenariats établis (traçabilité des produits et leur provenance).
- Travailler en regroupement de communes voisines, qui sont en restauration municipales surtout.