

Compte rendu réunion commission de la cantine du 30 novembre 2018

Participants : Mme Lalanirina MTSOUNGA (Directrice d'école), Mme RALAMBOSON (parent d'élèves), Mme PAUSE (parent d'élèves), M. Marino (responsable du service traiteur), JULIAN Gustave (élève de CE1/CE2), CRENN Mina (élève de CE1/CE2), RALAMBOSON Gabriella (élève de CE2/CM1), RODOTIS COLIN Mickaël

- Madame la directrice salue et remercie l'ensemble des participants de leur présence. Puis, elle demande à chacun de se présenter en faisant un rapide tour de table. Ensuite, elle rappelle les points examinés en ordre du jour :

I Présentation des menus de la période (jusqu'au 22 décembre 2018) par le service traiteur.

II Proposition de projets autour du gaspillage et de l'équilibre alimentaire (Propositions des élèves de la classe de CE1/CE2)

III Questions diverses

I Présentation des menus de la période (jusqu'au 22 décembre 2018) par le service traiteur :

Le responsable du service traiteur, M. Marino présente les menus pour les trois semaines à venir (Voir en annexe). Il ajoute que la carte des menus est établie à l'avance et est réalisée en tenant compte de l'équilibre alimentaire et des produits de saison de la région (comme par exemple en cette période la betterave, la pêche ainsi que la prune sont introduites dans les différents plats...). Il ajoute que les menus sont élaborés à l'extérieur du collège mais mis en plats au sein de la cuisine du collège. Il s'agit d'un service à l'assiette.

Madame la Directrice annonce que les menus proposés sont validés par Monsieur le Principal et seront portés à la connaissance du public via le site internet du collège français Jules Verne (www.cfantsirabe.mg)

II Présentation des projets autour du gaspillage et de l'équilibre alimentaire :

- Le gaspillage est dû, selon M. Marino au fait que les élèves n'aiment pas consommer de légumes. Pour cela, les élèves proposent que ceux qui mangent moins se manifestent en levant les mains pour qu'on leur enlève une quantité de leurs assiettes. Il s'agirait donc de réaliser un service plus personnalisé pour réduire le gaspillage.

- Travail sur l'équilibre alimentaire :

Madame la Directrice affirme le rôle éducatif de la restauration scolaire. De plus, elle affirme qu'en accord avec les programmes scolaires, les élèves travaillent sur la nutrition. De ce fait, les élèves sont sensibilisés aux différentes saveurs et sont éduqués à manger de manière

équilibrée. Ainsi, des élèves de la classe de CE1/CE2 sont venus à cette commission pour exposer ce qu'ils ont fait en classe. Ils ont expliqué le travail réalisé en classe en ateliers. Trois objectifs majeurs se dégagent de ce travail :

- Travailler la composition d'un repas équilibré
- Travailler l'identification et la constitution des familles d'aliments
- Proposer aux élèves une activité créative et ludique autour de la nutrition

Madame la Directrice affirme qu'en France des initiatives sur le modèle de "Un fruit pour la récré" sont menées. Ce projet a pour objectif de promouvoir la consommation des fruits et légumes et de mener des activités pédagogiques autour des fruits et légumes. En effet, il s'agit d'un dispositif européen de cofinancement de fruits et légumes (76%) distribués aux enfants. La distribution est accompagnée de temps pédagogiques (une animation par trimestre auprès des élèves au minimum) pouvant s'appuyer sur une mallette pédagogique fournie aux adhérents. Cette mallette contient diverses ressources autour des fruits et légumes adaptés selon le cycle (jeux tels que des mots croisés, des rébus, affiches, pistes d'activités, guides pour la visite de lieux de production...). Elle permet notamment d'aborder des sujets tels que les modes de culture, la saisonnalité, les intérêts pour la santé, la sensorialité... Ici, au collège Jules Verne, des rencontres avec les maraîchers de la région du Vakinaratra pourront être réalisées sur ce modèle.

III Divers

Des demandes ainsi que des remarques ont été formulées lors de cette commission :

- Les élèves demandent plus de carafes d'eau sur les tables (au moins deux)
- Les élèves demandent plus de gobelets. En effet, ils affirment que les gobelets ne sont pas en nombre suffisant notamment les après midis. M. Marino explique que certains sont utilisés pour la préparation des goûters de 16h 00 .
- Arrivée plus tôt des élèves du premier service. M. Marino souhaite que les élèves du primaire puissent être en salle dès 11h 40 pour éviter le cumul de retard jusqu'au deuxième service. En effet, si le deuxième service est en retard, cela engendre également un retard des élèves dans les ateliers du FSE perturbant ainsi le fonctionnement général.
- Monsieur Marino pense que l'utilisation d'un plateau par élève serait un facteur important de gain de temps.
- Les parents évoquent la présence importante de riz tout au long de la semaine (quatre fois). A ce sujet, M. Marino reconnaît qu'il était passé de deux fois par semaine au début à maintenant quatre fois par semaine. Selon, lui, cela est dû au fait que les élèves mangent plus lorsqu'il le riz est présent à table. Mme la Directrice explique qu'il faudrait effectivement tenir compte de la culture du pays mais en même temps permettre aux élèves de découvrir d'autres aliments et avoir une alimentation plus équilibrée et variée. Monsieur Marino assure qu'il va rectifier ses menus en proposant moins de riz durant la semaine.
- La date de la prochaine commission restauration scolaire est fixée au **jeudi 20 décembre à 13h 00.**