COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 7 NOVEMBRE 2017

Etaients présents:

Mme Chesney(chef d'établissement); N.Chénieux (prof. SVT / référent EE/responsable pédagogique 4^{ème}); J.Capelli (prof. Hist-géo/ référent EE); F.Guillery (référent Ecolonia); L. Buns (Intendante);C. Deville (Pro. SVT); C. Lamiche (Enseignante Primaire (regroupement d'adaptation)); E. Morin (Reponsable Scolarest); M Morinière (Responsable Scolarest); L. Etlicher (C.P.E.); L. Johnson (Adj. Pastorale); Mme Bichet (Adj. Pastorale); Mme Cavilla (Directrice adjointe, responsable pédagogique 6^{ème}); Mme Ellouze (Parent correspondant); Mme Orinel (Membre APEL); M. Cochet Blein (Enseignante Primaire)

Et les écodélégués:

Mohamed Kaïss Arab (5^{ème}) ; Flavie Convert (4^{ème}); Clément Hautbois (3^{ème}); Louis Cambier (6^{ème}) ; Martin Breton (CP1) ; Lalie Danlos (CP2); Léa-Marie Cochet Blein (CE1.1); Jérémy Fort (CE1.1); Lilou Del Pozzo (CE2.1); Pauline Poirot Charpentier (CE2.2); Lise Bouvelle (CM2.1); Benoît Vandernoot (CM2.2); Maleaume Poal Hérault (CM1.1) ; Mélissa Moricé (CM1.2).

Excusée: Mme Liénard (Directrice Ecole Primaire).

Analyse du diagnostic et plans d'action envisagés:

Sensibilisation et communication

	OUI	NON	NSP*	Commentaires	Notes comité de pilotage
1. Avez-vous déjà réalisé des actions en lien avec l'alimentation avec vos élèves (ateliers sur le goût, visites chez des producteurs locaux, sensibilisation à la qualité des produits, etc.) ?	18	19	2	En maternelle et primaire : des projets ponctuels : traditions culinaires, le gaspillage, le goût, les visites de marchés, petits jardins potagers. En primaire et au collège : en lien avec les programmes scolaires (ex : les familles d'aliments) EPI Petit déjeuner scolarest Semaine du goût.	Les parents ignorent parfois que le menu est mis sur le site de l'établissement ainsi que les enfants. → Refaire une information (par Ecole Directe ou par les enseignants, les professeurs principaux en passant par l'agenda)
2. Ces actions s'inscrivent-elles dans le long terme ?				Pour la semaine du goût qui se déroule chaque année. Dans le cadre des programmes scolaires.	Les menus sont affichés au self mais pas détaillés. → Détailler la composition des menus permettrait d'avoir moins de gâchis (les élèves savent ce qu'ils mangent)
3. Une réflexion a-t-elle été menée concernant les différentes sources de denrées alimentaires dans votre établissement (restaurant scolaire, goûters des élèves, vente de petits pains, etc.) ?	4	9	11	(Pas dans le diagnostic élèves) Ceux qui disent « oui » évoquent le projet scolarest avec une nutritionniste.	

COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 7 NOVEMBRE 2017

4. Incitez-vous les cuisiniers à communiquer sur la composition des plats servis (à l'oral, par voie d'affichage, etc.), notamment auprès des élèves ?	18	15	7	La majorité évoque l'affichage. Certains demandent des précisions au personnel (1 souligne d'ailleurs leur dynamisme). 3 aimeraient que l'affichage soit plus précis.	
5. Les menus sont-ils communiqués d'avance aux parents et aux élèves ?	27	12	1	13 semblent ignorer que les menus sont sur le site de l'école, dont 1 parent.	

Connaissance et origine des produits

	OUI	NON	NSP	Commentaires	Notes comité de pilotage
6. Connaissez-vous la provenance des produits servis au restaurant scolaire (locale, industrielle) ?	2	38		Oui = un élève qui précise que les produits sont industriels et Eugénie, lors des passages de commande dans le catalogue.	<p>→ Pour que les familles connaissent mieux l'origine des produits un groupe d'élèves pourrait faire un reportage visible dans un blog ou un journal ou le site de l'établissement</p>
7. Connaissez-vous leurs modalités de fabrication (OGM, type d'élevage) ?		40			
8. Connaissez-vous la signification des labels pouvant figurer sur les produits (biologique, équitable, label de qualité) ?	23	14		9 parmi les « oui » précisent « certains » ou « un peu »	
9. Les produits de saison sont-ils privilégiés ?	10	14	15	3 des « oui » précisent « mais pas toujours ». Eugénie précise : « tous les mois un fruit ou légume de saison ».	
10. Les produits biologiques sont-ils privilégiés ? Si oui, ponctuellement (journée bio) ou sur le long terme (pain bio toute l'année par exemple) ?	3	21	15	2 des « oui » précisent « ponctuellement »	
11. Les approvisionnements du restaurant scolaire sont-ils prioritairement issus d'une production locale ?	2	4	17	(Pas dans le diagnostic élèves)	

COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 7 NOVEMBRE 2017

Elaboration des menus

	OUI	NON	NSP	Commentaires	Notes Comité de pilotage
12. Les équipements du restaurant scolaire obligent-ils les cuisiniers à travailler à partir de produits semi élaborés (ayant subi une transformation) qui diminuent leur maîtrise sur ces produits ?	2	3	18	(Pas dans le diagnostic élèves) L'un des « oui » précise « je pense ».	<p>→ Faire un reportage</p> <p>→ Un groupe d'élèves pourrait proposer un menu une fois dans l'année (se rendre compte de ce qui est possible ou non)</p>
13. Savez-vous qui sont les personnes chargées de l'élaboration des menus ?	11	28		Parmi les « oui » les réponses sont variées : 2 : diététicienne de Scolarest 3 : personnel de cuisine 1 : l'Etat	
14. Si vous faites appel à une entreprise privée pour la conception des repas, vous intéressez-vous à la composition des menus ?	7	6	7	(Pas dans le diagnostic élèves)	
15. Les élèves et/ou les parents sont-ils impliqués dans l'élaboration des menus ?		35	5		
16. Proposez-vous des menus adaptés aux personnes végétariennes ou ayant des impératifs alimentaires sanitaires ou religieux ?	29	4	6	Pour des raisons religieuses (sans porc), pour les PAI.	
17. Proposez-vous périodiquement des « repas découverte » (végétarien, légumes d'antan, etc.) pour l'ensemble des élèves ?	22	7	10	Semaine du goût Déjeuners à thème (américain, mexicain, chinois...) Repas de Noël.	

Equilibre nutritionnel

	OUI	NON	NSP	Commentaires	Notes comité de pilotage
18. Avez-vous déjà abordé la notion d'équilibre alimentaire avec vos élèves ?	20	17	2	Programmes scolaires (classes d'aliments, les régimes alimentaires). Projets scolaires ponctuels (EPI, classe découverte). Les parents évoquent le fait qu'ils en parlent à la maison ; Eugénie précise que Compas a mis à disposition une sportive de haut niveau.	<p>→ Faire un reportage</p> <p>→ Actions faites en cours doivent être toutes répertoriées</p>
19. Faites-vous valider la composition de vos menus par des professionnels de la nutrition ?	2	9	13	(Pas dans le diagnostic élèves) Eugénie précise « interne à Compas ».	

COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 7 NOVEMBRE 2017

20. Les objectifs nutritionnels fixés par le Haut conseil de la santé publique sont-ils pris en compte ?	1	1	22	(Pas dans le diagnostic élèves)	
21. Laissez-vous du choix dans les aliments proposés aux élèves ? Si oui, le choix des élèves est-il libre ou orienté (mise en avant d'aliments « sains » par exemple) ?	27	2	9	Pour les entrées et les desserts. Le choix est libre et non orienté.	

Déroulement des repas

	OUI	NON	NSP	Commentaires	Notes comité de pilotage
22. Savez-vous quel est le temps consacré à la prise des repas ?	22	18		Réponses très variées : moins de 30 min ; 50 min ; de 10 à 30 min ; 20-25min, trop court (surtout du point de vue des primaires et des parents). Problème des roulements. Question du temps que les élèves consacrent à manger. Pour un élève du primaire « peur d'être avec les collégiens ».	Il y a 800 à 880 couverts par jour 770 dans le self 200 places dans le self 4 services de 11h30 à 13h30 Les CP sont plus lents Le bruit ne semble pas gêner les élèves Quelques pistes testées dans d'autres établissements:
23. Si oui, ce temps est-il suffisant en rapport avec les recommandations des nutritionnistes (environ 45 minutes) ?	2	20			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Supprimer les grandes tables trop bruyantes ➔ Passer avec un drapeau si trop de bruit ➔ Des adultes peuvent déjeuner avec les élèves
24. Les repas se déroulent-ils dans un environnement calme et agréable ?	2	5	4	Ceux qui disent « non » soulignent le bruit. Ceux qui disent « oui » sont cependant mitigés : climat agréable mais trop de bruit.	

COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 7 NOVEMBRE 2017

Gestion des déchets

	OUI	NON	NSP	Commentaires	Notes comité de pilotage
25. Connaissez-vous le volume de ressources alimentaires gaspillé chaque jour au restaurant scolaire?		40		Mais deux précisent que des actions ont été menées en 2015 (pesée des déchets).	→ recommencer des pesées et noter les résultats ainsi que l'équivalent en nombre de repas
26. Des actions en vue de limiter le gaspillage sont-elles mises en place ?	2	2	5	Pour les oui : ne pas prendre trop de pain (fin de service) ; demander aux élèves de manger au moins la moitié. Actions pour les serviettes et l'eau. Les élèves parlent d'échanges d'aliments » ou de « donner aux camarades ».	→ récupérer l'eau des pichets dans un grand récipient, cela évite aux élèves de remplir le pichet en fin de service.
27. Des actions en vue de limiter les déchets d'emballages du restaurant scolaire sont-elles mises en place ? (achat de produits sans suremballage ou recyclage par exemple)		9	31		→ Peser les épiluchures et voir si cela vaut la peine de les mettre dans le compost
28. Les déchets organiques sont-ils triés et réutilisés (sous forme de compost par exemple) ?		11	29		Pré-tri sera mis en place l'année prochaine

(*NSP: Ne se prononce pas)

Bilan des actions à mettre en place :

1. Refaire une information pour les parents concernant la consultation des menus sur le site de l'établissement.
2. Détailler la composition des menus (voir avec les enseignants du Primaire)
3. Faire un reportage sur les menus, la provenance des produits... (collégiens et primaires) avec une visite des cuisines.
4. Elaborer un menu avec les élèves (juin) → prévoir une commission restauration.
5. Peser les déchets 3 fois dans l'année (+eau) (en décembre, février et juin); Profiter de la "semaine zéro déchet" du 18 nov. au 26 nov.
6. Voir actions possibles contre le bruit au self.

Le tri du papier dans les classes se poursuit: Des nouvelles boîtes ont été distribuées dans chaque classe. Dès qu'elles sont pleines, un éco-délégué doit aller les vider dans le container qui sera situé près du CDI (voir M Briot à la mairie pour obtenir un nouveau container).

Merci à tous!

Prochain comité de pilotage : le jeudi 8 mars à 14h, salle St Louis