

COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 8 MARS 2018

Etaient présents:

Mme Chesney(chef d'établissement); Mme Liénard (Directrice Ecole Primaire).
 N.Chénieux (prof. SVT / référent EE/responsable pédagogique 4^{ème}); J.Capelli (prof. Hist-géo/ référent EE); L. Etlicher (C.P.E.); L. Johnson (Adj. Pastorale); Mme Cavilla (Directrice adjointe, responsable pédagogique 6^{ème}); Mme Orinel (Membre APEL); C. Prelot (responsable CDI). Patrick Franco (Entretien et maintenance)
 Et les écodélégués:
 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). Hannah Bennlisi (3^{ème} Maastricht) ; Amélie Planchard (5^{ème}) ; Tristan Giraud (4^{ème}) ; Guillaume Saimson (4^{ème}) ;

Absents excusés : L. Buns (Intendante);C. Deville (Pro. SVT); C. Lamiche (Enseignante Primaire (regroupement d'adaptation)); E. Morin (Reponsable Scolarest); M Morinière (Responsable Scolarest); Mme Ellouze (Parent correspondant) ; Mme Bichet (Adj. Pastorale); M. Cochet Blein (Enseignante Primaire)

Bilan des actions.

Sensibilisation et communication

	1^{er} comité de suivi Actions à mettre en place	2^{ème} comité de suivi Bilan des actions
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.) ?	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)	L'information sur Ecole-directe et par les enseignants a été faite Une affiche a été réalisée pour inciter les élèves à demander du poisson, à demander une assiette moins garnie et à se resservir à la desserte de légumes
2. Ces actions s'inscrivent-elles dans le long terme ?		
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.) ?	Les menus sont affichés au self mais pas détaillés.	
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 ?	→ Détailler la composition des menus permettrait d'avoir moins de gâchis (les élèves savent ce qu'ils mangent)	Relancer les enseignants de cycle 3 Mme Morin est d'accord pour détailler le contenu des plats et surtout des entrées. Les Eco-délégués se chargeront de l'affichage avec Mme Chénieux.
5. Les menus sont-ils communiqués d'avance aux parents et aux élèves ?		

COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 8 MARS 2018

Connaissance et origine des produits

	1^{er} comité de suivi Actions à mettre en place	2^{ème} comité de suivi Bilan des actions
6. Connaissez-vous la provenance des produits servis au restaurant scolaire produits (locale, industrielle) ?	<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>	<p>Mme Morin a été interviewée le 9 février. L'interview sera déposée sur le site de l'établissement et affichée sur le panneau réservé aux infos Eco-Ecole</p>
7. Connaissez-vous leurs modalités de fabrication (OGM, type d'élevage) ?		
8. Connaissez-vous la signification des labels pouvant figurer sur les produits (biologique, équitable, label de qualité) ?		
9. Les produits de saison sont-ils privilégiés ?		
10. Les produits biologiques sont-ils privilégiés ? Si oui, ponctuellement (journée bio) ou sur le long terme (pain bio toute l'année par exemple) ?		
11. Les approvisionnements du restaurant scolaire sont-ils prioritairement issus d'une production locale ?		

Elaboration des menus

	1^{er} comité de suivi Actions à mettre en place	2^{ème} comité de suivi Bilan des actions
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 ?	<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>	<p>Un groupe d'éco-délégués a fait la visite des cuisines le 9 février. Clément H (3^{ème}) a fait un montage vidéo de cette visite qui sera mis sur le site de l'établissement et qui passera sur l'écran au self.</p> <p>Une commission restauration constituées d'éco-délégués se réunira plusieurs fois pour élaborer un menu. Celui-ci sera servi en mai en l'associant à un événement particulier. 1^{ère} réunion: 15 mars à 12h30 2^{ème} réunion : jeudi 29 mars 12h30</p>
13. Savez-vous qui sont les personnes chargées de l'élaboration des menus ?		
14. Si vous faites appel à une entreprise privée pour la conception des repas, vous intéressez-vous à la composition des menus ?		
15. Les élèves et/ou les parents sont-ils impliqués dans l'élaboration des menus ?		
16. Proposez-vous des menus adaptés aux personnes végétariennes ou ayant des impératifs alimentaires sanitaires ou religieux ?		
17. Proposez-vous périodiquement des « repas découverte » (végétarien, légumes d'antan, etc.) pour l'ensemble des élèves ?		

COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 8 MARS 2018

Equilibre nutritionnel

	1^{er} comité de suivi Actions à mettre en place	2^{ème} comité de suivi Bilan des actions
18. Avez-vous déjà abordé la notion d'équilibre alimentaire avec vos élèves ?	<p>→ Faire un reportage</p> <p>→ Actions faites en cours doivent être toutes répertoriées</p>	Voir interview
19. Faites-vous valider la composition de vos menus par des professionnels de la nutrition ?		<p><u>Petit déjeuner</u> offert aux 6èmes avec présence d'une nutritionniste le 22 novembre</p> <p><u>Petit déjeuner</u> pour les maternelles (GS) le 25 novembre</p> <p>Travaux en CM2</p> <p>SVT 5^{ème}</p> <p>Challenge Sport et santé en CE2</p> <p><u>Commission restauration</u> et élaboration d'un menu</p>
20. Les objectifs nutritionnels fixés par le Haut conseil de la santé publique sont-ils pris en compte ?		
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) ?		

Déroulement des repas

	1^{er} comité de suivi Actions à mettre en place	2^{ème} comité de suivi Bilan des actions	
22. Savez-vous quel est le temps consacré à la prise des repas ?	<p>Il y a 800 à 880 couverts par jour</p> <p>770 dans le self</p> <p>200 places dans le self</p> <p>4 services de 11h30 à 13h30</p> <p>Les CP sont plus lents</p> <p>Le bruit ne semble pas gêner les élèves</p> <p>Quelques pistes testées dans d'autres établissements:</p> <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 	Pas d'action mise en place	
23. Si oui, ce temps est-il suffisant en rapport avec les recommandations des nutritionnistes (environ 45 minutes) ?			
24. Les repas se déroulent-ils dans un environnement calme et agréable ?			

COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 8 MARS 2018

Gestion des déchets

	1^{er} comité de suivi Action à mettre en place	2^{ème} comité de suivi Bilan des actions
25. Connaissez-vous le volume de ressources alimentaires gaspillé chaque jour au restaurant scolaire?	<p>→ recommencer des pesées et noter les résultats ainsi que l'équivalent en nombre de repas</p> <p>→ récupérer l'eau des pichets dans un grand récipient, cela évite aux élèves de remplir le pichet en fin de service.</p> <p>→ Peser les épluchures et voir si cela vaut la peine de les mettre dans le compost</p> <p>Pré-tri sera mis en place l'année prochaine</p>	<p>Le professeur d'Arts Plastiques de 4^{ème} lance un concours d'affiches pour éviter le gaspillage, les affiches seront exposées au CDI où les élèves pourront voter. L'affiche élue sera agrandie en A3 et exposée au self.</p> <p>Affiche incitant les élèves à demander une assiette moins garnie placée à la chaîne de restauration.</p> <p>1 pesée des déchets a été réalisée le 25 janvier, une autre le 8 mars avec deux menus appréciés différemment par les élèves</p> <p>2 pesées des déchets sur une semaine chacune.</p> <p><u>Première pesée</u> : dernière semaine de mars (mobilisation de quelques éco-délégués à partir de 13h15 – 13h30)</p> <p><u>Deuxième pesée</u>: courant mai.</p> <p>Le résultat des pesées sera affiché au self à la fin de la semaine, l'équivalence en nombre de repas sera donnée pour une meilleure prise de conscience.</p>
26. Des actions en vue de limiter le gaspillage sont-elles mises en place ?		
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)		
28. Les déchets organiques sont-ils triés et réutilisés (sous forme de compost par exemple) ?		

Autres actions:

- Octobre Visite du marché et dégustation de fruits en CP.
- Décembre 2017 : Affiches en espagnol (4^{ème})
- Confection de soupes en Maternelles.
- Janvier 2018 : Affiches en Art Plastique (4^{ème}): "Top Chef", réalisation d'œuvres représentant des aliments en utilisant des matériaux de récupération (carton, tissus...)
- Visite à la Médiathèque : travail sur les saveurs pour les CP en 2 visites / Fa si la mangez pour les CE1 en 2 visites
- Mars 2018 : Vente d'agrumes bio venant d'Espagne pour les enseignants (financement de projets au collège).
- Mars 2018 : Collecte de purée en sachets au collège pour le Secours catholique.

COMPTE-RENDU COMITE DE PILOTAGE DU 8 MARS 2018

- 9 et 10 avril Cross des collégiens : Les élèves vont courir pour 1 euro symbolique, l'ensemble de la somme récoltée sera reversé au Secours Catholique.
- Mardi 10 avril : Petit déjeuner pour les Primaire cycle 2
 - en projet : Les CP prépareront le pain, les CE1 le beurre et les CE2 les yaourts

Tri du papier: Relancer les enseignants.

M Franco a mis une grande boîte en carton à côté de la salle des professeurs pour y déposer le contenu des boîtes pleines.

Récupération du matériel scolaire usagé, au labo de SVT: Celui-ci sera envoyé chez Terracycle à la fin de l'année.

Merci à tous!

Prochain comité de suivi : en mai, date à préciser.