

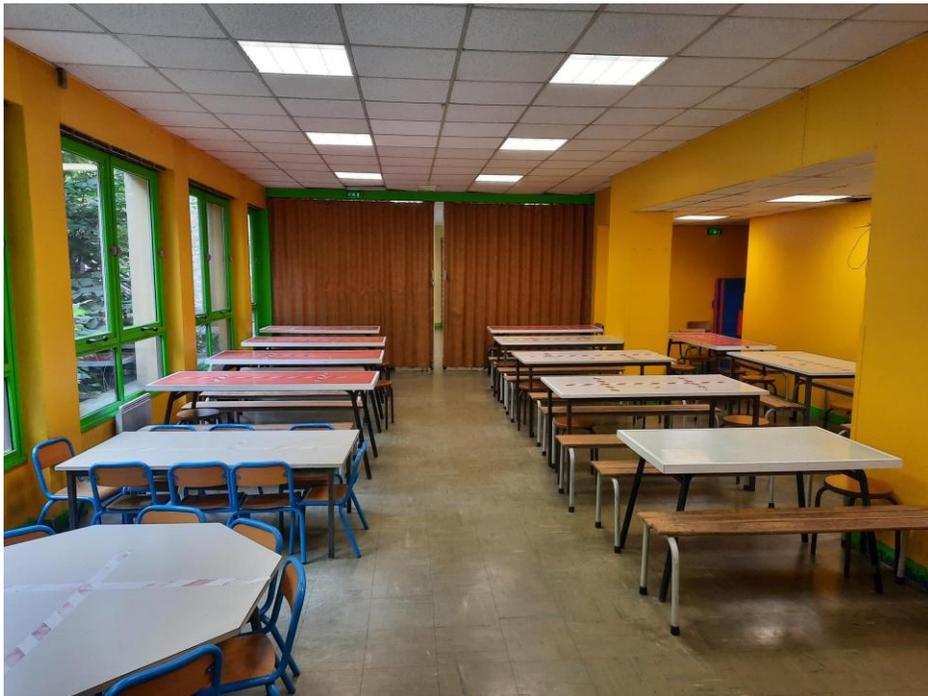
# Evolution de la pause méridienne

- **Locaux**
- **Surface de la cantine**
- **Horaires**
- **Sieste des PS**
- **Encadrement**
- **Qualité des repas**
- **Choix des menus**
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **Coût**
- **Conclusion**

# Locaux

## En 2020

- Service à table pour les 8 classes
- Service très bruyant
- Tables abimées



## En 2022

- Service à table pour les maternelles
- Self pour les élémentaires
- Mobilier neuf
- Tables et chaises hautes évitant aux adultes de se baisser

# En 2020

- En cas de pluie, 5 classes dans la salle polyvalente
- Sanitaires en mauvais état



# En 2022

- Préau pour protéger de la pluie
- Salle polyvalente rénovée
- Sanitaires neufs

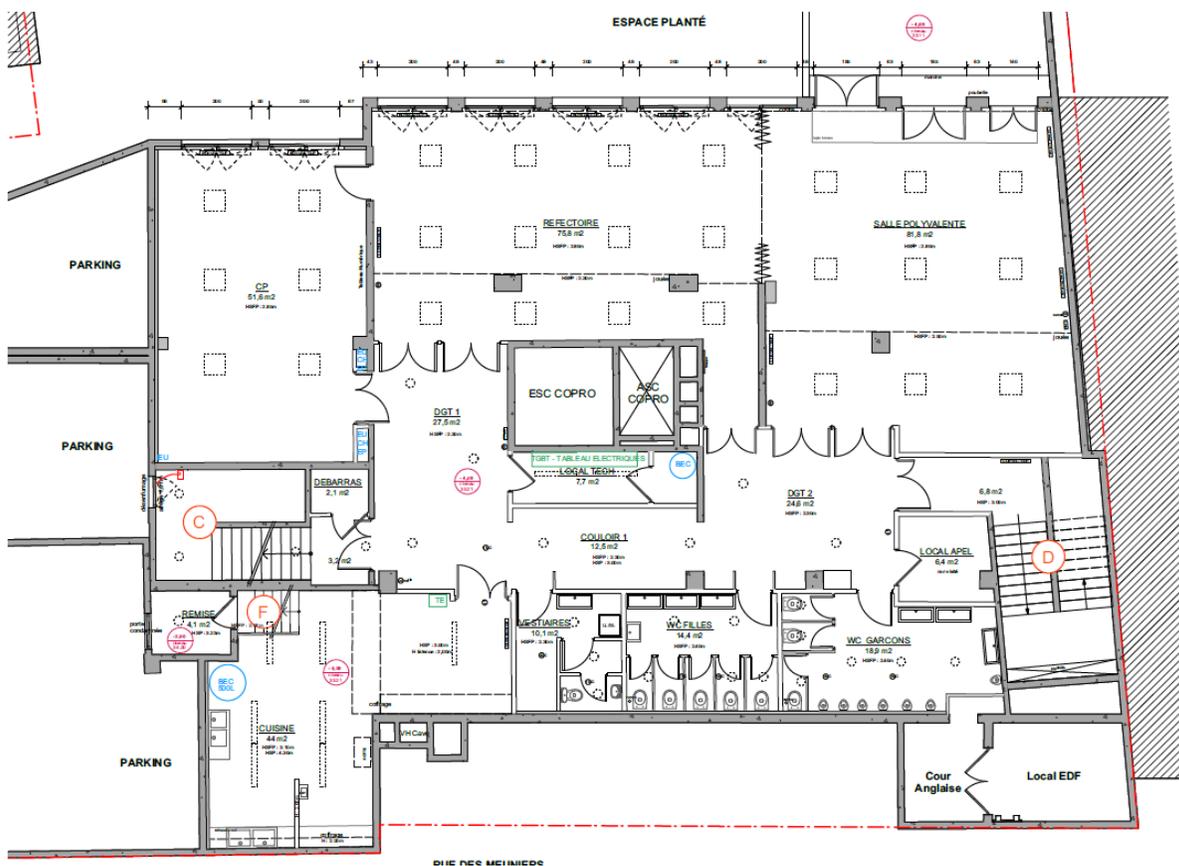


# Surface de la cantine

En 2020

75,8 m<sup>2</sup>

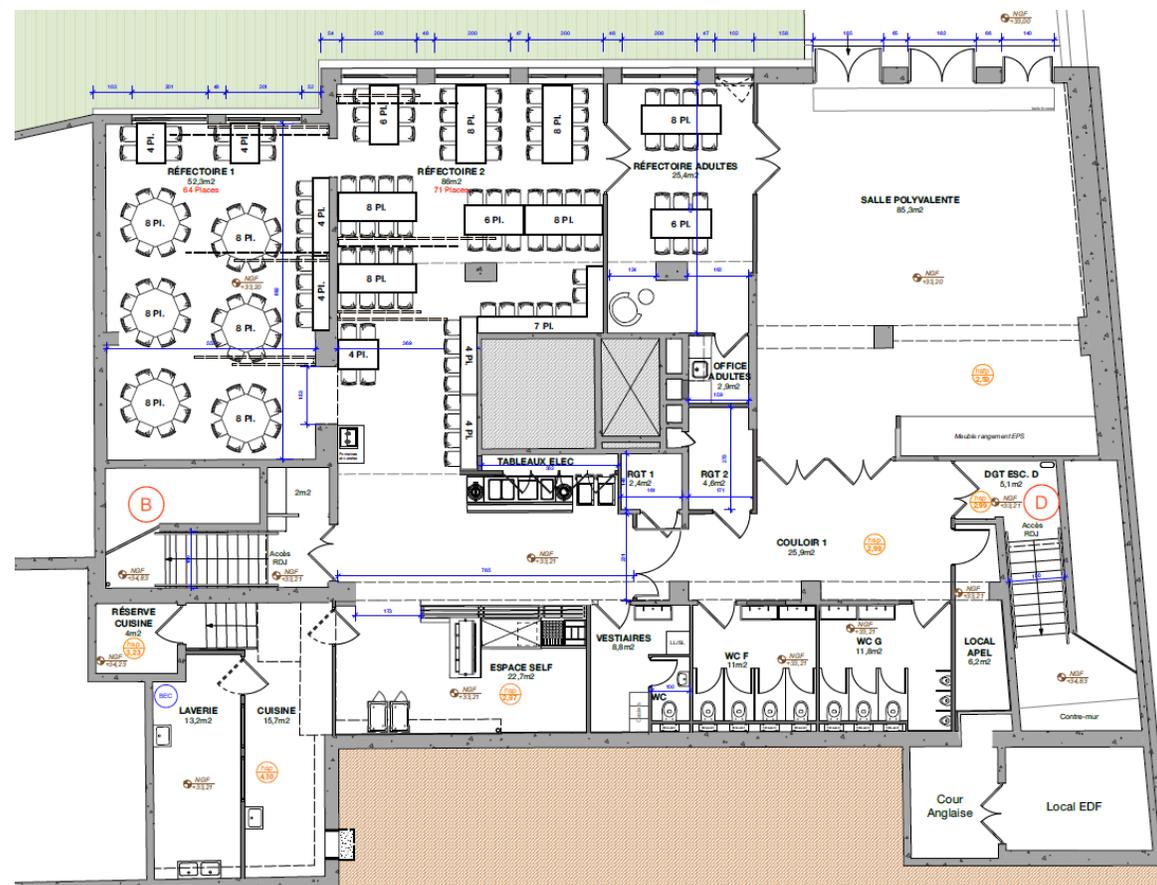
La classe de CP est à côté de la cantine.



En 2022

138,8 m<sup>2</sup>

La classe de CP est au premier étage.



# Horaires

## En 2020

- 8h30-11h30 : classe
- Pause de 11h30 à 13h30
- 45 minutes pour le 1<sup>e</sup> service + 30 minutes de remise en état de la cantine + 45 minutes pour le 2<sup>e</sup> service
- Obligation de rester assis 45 minutes jusqu'à la fin du débarrassage des tables.
- Certains jours, les enfants sortaient de la cantine à 13h30 quand le service avait été plus long.
- 13h30-16h45 : classe
- 16h45-17h : 15 minutes de récréation pour prendre son goûter avant l'étude

## En 2022

- 8h30-11h45 : classe
- Pause de 11h45 à 13h30
- 30 minutes pour le 1<sup>e</sup> service + 15 minutes de remise en état de la cantine + 30 minutes pour le 2<sup>e</sup> service + 30 min de récréation
- Possibilité de sortir dès qu'on a fini son plateau.
- A 13h, il ne reste que quelques enfants qui prennent leur temps en cantine, les autres sont en récréation.
- 13h30-16h30 : classe
- 16h30-17h : 30 minutes de récréation pour prendre son goûter avant l'étude

# Sieste des PS

## En 2020

- Repas 11h30-12h15 (45 minutes)
- Sieste à 13h30 sur des matelas posés au sol
- PS + MS + GS dans la petite cour de 12h15 à 13h30

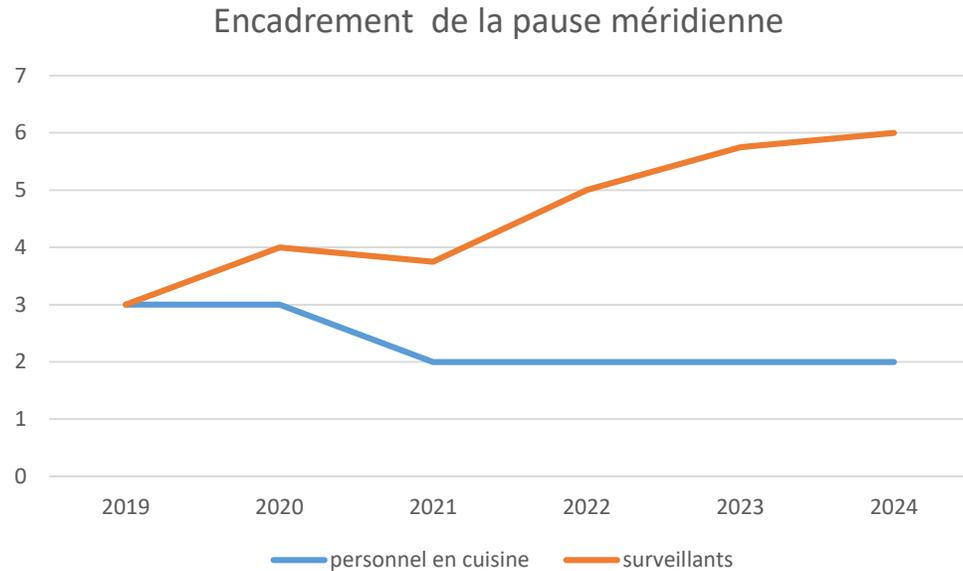


## En 2024

- Repas 11h45-12h15 (30 minutes)
- Sieste à 12h30 dans des petits lits superposés
- MS + GS dans la petite cour
- GS dans la grande cour pendant 20 minutes grâce à la passerelle



# Encadrement



	2020	2024
Nombre d'ateliers périscolaires le midi	8	13 (131 inscriptions en atelier sur la semaine)

- Augmentation du taux d'encadrement au fur et à mesure des années
- Augmentation de l'offre d'ateliers périscolaires sur la pause méridienne ce qui diminue le nombre d'enfants sur la cour
- Difficulté de recrutement des surveillants entre 11h30 et 13h30 : changement à 3 reprises du prestataire de surveillance
- En 2023-2024 : formation à la communication non violente pour toute la communauté éducative
- Autoformation à la [méthode de la préoccupation partagée](#) pour traiter les situations de harcèlement
- Il y a eu et il continuera à avoir des disputes et des frictions sur la pause du midi car cela découle de la vie en collectivité. De même qu'il y a eu et qu'il continuera à avoir des disputes et des frictions, sous vos yeux, à la maison, avec un taux d'encadrement bien supérieur.

# Qualité des repas

- Appel d'offre en 2020 pour changer de prestataire
- Cahier des charges monté par Le Cèdre
- Commission avec des parents, des enfants et le président d'OGEC

Tableau 15 : Origine des denrées mises en œuvre

Type de produit	% minimum garanti				
	Produits bruts	Produits frais	Produits bio	Produits locaux	Préparations maison
Crudités / Cuidités	60	80	10	15	90
Charcuterie	N/A	100	0	0	N/A
Viande (plat principal)	0	20	0	15	20
Poisson (plat principal)	0	0	0	0	0
Légumes d'accompagnement (plat principal)	20	20	20	15	20
Pomme de terre sous toutes ses formes (entières, en morceau, purée, frites...)	0	0	0	15	0
Fromages	N/A	100	10	0	N/A
Produits Laitiers frais	N/A	100	30	30	N/A
Entremets, crèmes dessert	N/A	100	0	0	0
Fruits	50	50	30	15	0
Pâtisseries	0	0	0	0	0

## Viandes

Proportion de volailles d'origine Française en %	90
Proportion de porc d'origine Française en %	90
Proportion de mouton, d'agneau d'origine Française en %	10
Proportion de bœuf d'origine Française en %	80
Proportion de veau d'origine Française en %	10

- 2020 : société **Convivio**
- Septembre 2021 : société **Confor'Table**
- Janvier 2023 : Confor'Table abandonne la restauration scolaire devenue déficitaire à cause de l'inflation
- Dans l'urgence, nous prenons la société **EKILIBRE** qui était arrivée en tête au niveau du goût en 2020 mais qui était plus chère

Tableaux 17 : Les engagements qualitatifs

		Catégories		
Engagements qualitatifs	Fruits et légumes	Ensemble des légumes	% 1ère gamme légumes frais	30
			% 2ème gamme légumes appertisés	5
			% 3ème gamme % légumes surgelés	55
			% 4ème gamme légumes frais prêts à l'emploi	10
			% 5ème gamme légumes cuits prêts à l'emploi	0
			% de légumes déshydratés (expl : pour potages)	0
		<b>Total</b>	<b>100%</b>	
		Ensemble des fruits	% 1ère gamme fruits frais	90
			% 2ème gamme fruits appertisés	10
			% 3ème gamme % fruits surgelés	0
	% 4ème gamme fruits frais prêts à l'emploi		0	
	% 5ème gamme fruits cuits prêts à l'emploi	0		
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		
	Produits carnés et poissons	Viandes	% min. de produits en morceaux	80
% min. de produits hachés			18	
% min. de produits reconstitués			2	
<b>Total</b>		<b>100%</b>		
Poissons		% min. de filet	70	
		% min. de portion de filet	20	
		% min. de portion formée de filet	5	
		% min. de portion moulée de chair hachée	5	
<b>Total</b>		<b>100%</b>		
Volailles		Classe (indiquer la classe minimum: A/B/C)	A	
	% min. de produits frais	40		
Oeufs	% min. d'ovoproduits	NC		
	Classe d'œufs utilisés par l'industriel (parmi les codes 0/1/2/3)	3		
Fromages	Fromage à la coupe	% minimum	0	
	Fromage préemballé	% maximum	100	

# Choix des menus

- Chaque semaine, nous recevons la proposition de menus pour S+4.
- Nous avons un contrat pour un menu à 4 composantes.
- Nous avons le choix entre 2 entrée, 2 plats, 2 légumes, 2 laitages, 2 desserts.
- Si ces choix ne nous plaisent pas, nous pouvons prendre un menu par défaut (dit « à la carte »).
- En général, nous prenons plat + laitage + dessert
- Nous prenons souvent 1/3 de légumes + 2/3 de féculents. Selon les cas, Zora et Sanita les proposent séparés ou au contraire les mélangent afin que les enfants mangent les légumes.
- Avec Laurence, nous essayons de choisir **un menu équilibré ET qui sera mangé par les enfants.**
- **Comme 10 repas sur les 14 sont pris à la maison, nous considérons que l'équilibre alimentaire est de la responsabilité des parents. Un menu équilibré qui n'est pas mangé par les enfants entraîne un gaspillage alimentaire énorme. De plus, si les enfants ne mangent pas, ils travaillent mal et les Petits dorment mal à la sieste.**
- Les enfants ont toujours d'autres choix que le fromage du jour car les restes des jours précédents sont proposés (fromage emballé individuellement).
- Nous achetons aussi un stock de compotes. Ainsi lorsque nous voyons que les fruits ne sont pas mûres, nous attendons 24 heures et proposons des compotes à la place.

JOURNEE DU mardi 03 septembre			
A1000 Total Repas	208		
<b>LES ENTREES</b>			
B1204 Saucisson Panaché* - Cornichon	Mat	Prim	Adu
B1032 Cressonnettes Fromage Blanc Chaudaille			
<b>ou à la carte_</b>			
B1161 Salade de Tomates			
:Totoux / :Zow Totoux: 0 0 0			
<b>LES PLATS</b>			
C1353 Cordon Bleu de dinde	78	130	
C1392 Dindon de Lorraine Creville et Riz (plat complet)			
<b>ou à la carte_</b>			
C1401 Filet de Colin/Hoki MSC meunière.			
C244 Steak Haché au Jus			
C1534 Poulet Rôti au jus			
:Totoux / :Zow Totoux: 78 130 0			
<b>LES LEGUMES</b>			
D1802 Printanière de Légumes			
C1882 (plat complet)			
<b>ou à la carte_</b>			
D1763 Plat de Pates	60	100	
D1725 Haricots Verts Persillés	18	30	
:Totoux / :Zow Totoux: 78 130 0			
<b>LES LAITAGES</b>			
F1950 Tomme Noire	78	130	
F2038 Chanteneige BIO			
:Totoux / :Zow Totoux: 78 130 0			
<b>LES DESSERTS</b>			
G222 Moelleux au citron	65	140	
G2169 Compote Pommes Abricots BIO			
<b>ou à la carte_</b>			
G222 Yaourt Aromatisé			
G204 Fruit du Jour			

JOURNEE DU jeudi 05 septembre			
A1000 Total Repas	208		
<b>LES ENTREES</b>			
B1005 Melon Type Charentais	Mat	Prim	Adu
B1129 Salade Coleslaw			
<b>ou à la carte_</b>			
B1161 Salade de Tomates			
:Totoux / :Zow Totoux: 0 0 0			
<b>LES PLATS</b>			
C1587 Saucisse de Francfort*	39	65	
C1614 Steak Haché - Ketchup	39	65	
<b>ou à la carte_</b>			
C1401 Filet de Colin/Hoki MSC meunière.			
C244 Steak Haché au Jus			
C1534 Poulet Rôti au jus			
:Totoux / :Zow Totoux: 78 130 0			
<b>LES LEGUMES</b>			
D1708 Frites BIO	78	130	
D1716 Gratin Brocolis et PDT			
<b>ou à la carte_</b>			
D1763 Plat de Pates			
D1725 Haricots Verts Persillés			
:Totoux / :Zow Totoux: 78 130 0			
<b>LES LAITAGES</b>			
F1976 Yaourt Nature BIO			
F1887 Cantafrais	78	130	
:Totoux / :Zow Totoux: 78 130 0			
<b>LES DESSERTS</b>			
G2137 Tarte aux Pommes Normande			
G2213 Arlequin de fruits BIO			
<b>ou à la carte_</b>			
G222 Yaourt Aromatisé			
G204 Fruit du Jour	78	130	

JOURNEE DU vendredi 06 septembre			
A1000 Total Repas	208		
<b>LES ENTREES</b>			
B1001 Oeuf dur mayonnaise	Mat	Prim	Adu
B1127 Salade de Tomate BIO			
<b>ou à la carte_</b>			
B1161 Salade de Tomates			
:Totoux / :Zow Totoux: 0 0 0			
<b>LES PLATS</b>			
C1893 Petits panés de Blé Croustillant	78	130	
C2532 Cubes de Colin MSC Soc Citron			
<b>ou à la carte_</b>			
C1401 Filet de Colin/Hoki MSC meunière.			
C244 Steak Haché au Jus			
C1534 Poulet Rôti au jus			
:Totoux / :Zow Totoux: 78 130 0			
<b>LES LEGUMES</b>			
D1759 Petits Pois	18	30	
D1806 Purée de Patates Douces	60	100	
<b>ou à la carte_</b>			
D1763 Plat de Pates			
D1725 Haricots Verts Persillés			
:Totoux / :Zow Totoux: 78 130 0			
<b>LES LAITAGES</b>			
F2067 Croc Lait BIO	78	130	
F1910 Fromage Blanc SANS SUCRE			
:Totoux / :Zow Totoux: 78 130 0			
<b>LES DESSERTS</b>			
G2132 Yaourt Brassé Aux Fruits BIO	78	130	
G2131 Poire Au sirop			
<b>ou à la carte_</b>			
G222 Yaourt Aromatisé			
G204 Fruit du Jour			

# Lutte contre le gaspillage alimentaire

- L'expérience nous fait supprimer certaines propositions que les enfants laissent dans leur assiette. Et nous prenons, quand cela est proposé, les aliments frits où nous n'avons pas de restes.
- Au moment de la commande, nous jouons sur la différence de grammage entre les maternelles et les élémentaires. Quand nous choisissons du poisson ou une viande en gros morceaux et que l'expérience a montré que les enfants en mangeaient peu, nous basculons les CP et CE1 sur le grammage des maternelles. Ainsi nous avons le nombre de fromage et de dessert suffisant mais moins de gâchis sur le plat principal.

LES PLATS	Mat	Prim	Adu
C2021 Lasagnes Provençales aux Lentilles & Emmental BIO			
C1678 Pignons de Poulet aux herbes	70	130	

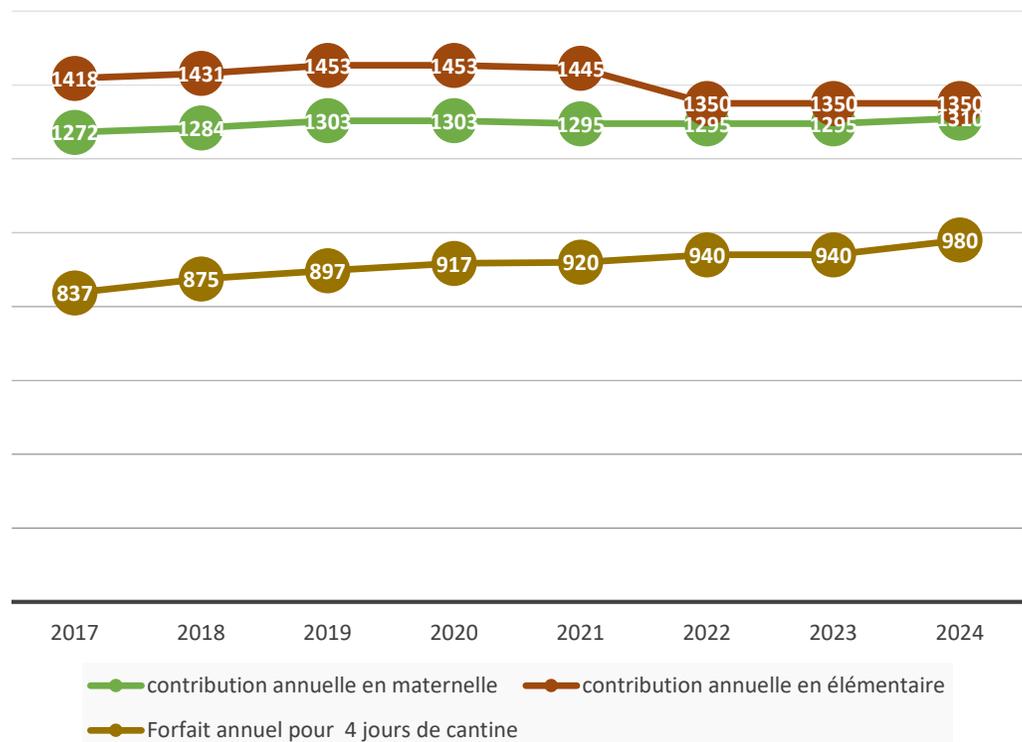
LES PLATS	Mat	Prim	Adu
C1526 Paupiette de Veau Sauce Forestière	120	87	
C1448 Paupiette de Saumon Sauce Aneth			

LES PLATS	Mat	Prim	Adu
C1847 Falafels, Fèves, Menthe			
C2131 Des de Colin MSC Sauce Crevette	100	70	

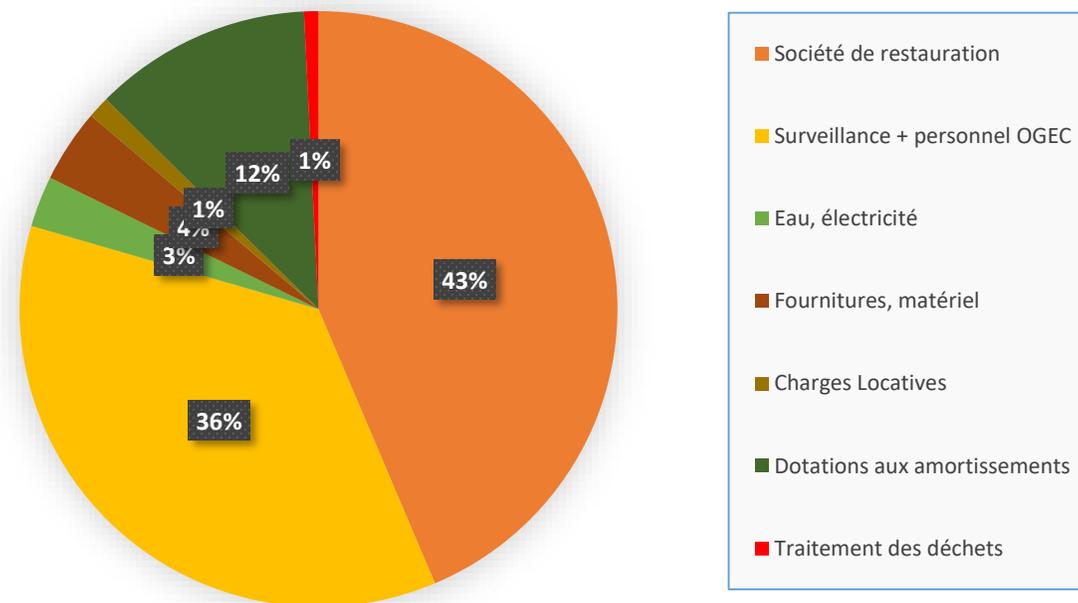
- Lorsque vous voyez que nous avons pris une entrée, c'est qu'en laitage nous proposons les fromages qui n'ont pas été consommés.
- Lorsqu'on teste un nouveau plat ou que je vois que l'aspect les rebute (couleur marron du curry indien par exemple), j'essaie de passer en cantine pour en « faire la promotion ». Anecdote : il est arrivé une fois que les CP/CE1 se passent le mot que ce n'était pas bon et ils ont fait des restes monstrueux alors que les maternelles et le 2e service ont mangé avec appétit !
- Nous poussons les enfants à goûter mais nous ne les forçons pas à finir. Donc certains ne mangent presque pas. Les parents ont évidemment un grand rôle dans le fait d'apprendre à leurs enfants à manger de tout.
- La qualité gustative des plats ne peut évidemment pas être équivalente à celle de la maison. **Les plats sont cuits à l'avance, refroidis, transportés, réchauffés et finalement maintenus en températures.** Impossible d'avoir un steak haché saignant dans ces conditions ! Et impossible de toute façon d'avoir 100 % des enfants satisfaits par le menu. Il y aura toujours des enfants qui se plaindront le soir à la maison. **Les sondages réalisés auprès des élèves montrent un taux de satisfaction suffisant.**
- Nous essayons le plus possible de donner les barquettes non consommées. Mais la plupart des associations ne sont pas intéressées car notre date limite de consommation est très courte.
- L'entreprise Moulinot collecte une fois par semaine nos biodéchets ([obligation](#) depuis le 01/01/2024).

# Coût

## Evolution des tarifs



## Répartition des dépenses



- La volonté du conseil d'administration a été de limiter l'inflation sur les tarifs de la cantine.
- Cela a été possible en passant à 4 composants (au lieu de 5) et en supprimant un poste en cuisine (2 personnels au lieu de 3).
- L'analyse de la marge de la restauration pour 2023-2024 montre cependant un déficit à cause de l'impact des dotations aux amortissements et de l'augmentation du poste de surveillance.

# Conclusion

- En 5 ans, les conditions de la pause méridienne se sont largement améliorées sur tous les plans : nourriture, locaux, encadrement.
- Il est bien sûr toujours possible de chercher à faire mieux mais j'espère que cette rétrospective vous permettra d'apprécier les conditions dans lesquelles vos enfants prennent leurs repas et les efforts qui ont été fournis pour les améliorer.

Soyez assurés de mon dévouement

Bien cordialement

Cécile Mollier