

Objet : Compte-rendu du conseil d'école

Compte-rendu du conseil d'école du

Mardi 6 décembre 2022

Présents :

Eco-délégués : Emma Gandais, Lya Chalot, Camille Leutelier, Inès Gani, Virgile Salvadori, Lyam Bebin, Valentin Granger, Tyméo Le Bourhis-Guerrier, Arthur Plantard, Alice Leutelier, Gabin Ruffault, Adam Verger, Paul Berthelot, Lenny Nerré et Lenny Morlier

Représentants de la Mairie : Mme Robin, adjointe et M. Terrier, responsable du périscolaire.

Equipe enseignante : Mme Launay, Mme Petit et Mme Guerrier (directrice)

Excusés : M. Duval Olivier (coordinateur éco-école et MNE), Mme Oubelkhir, Mme Blanchard et M. Férandin, Mme Boulain (adjointe au service jeunesse) et M. Dugast (Responsable technique de la maire et des espaces verts)

Début : 17h



Mme Guerrier rappelle le thème de l'année qui est l'alimentation. Un thème que nous avons déjà travaillé l'année 2016-2017. L'objectif de cette réunion est d'échanger sur les questions des élèves et leur constat.

1-La restauration scolaire

Dans un premier temps, les éco-délégués ont pu poser des questions concernant la restauration scolaire et plus précisément les repas :

- Qui fait la cuisine ? Qui est le chef ? Où est-il ? Qui décide et choisit les menus ?

David Terrier a expliqué que les repas étaient fournis par Convivio et que le chef Daniel Grimault les préparait au collège Saint Jean baptiste de la Salle à Laval. Les menus sont élaborés avec une diététicienne, l'équipe de Convivio et le chef Daniel.

-D'où viennent les plats, les légumes ? de St Jean sur Mayenne ? Ils sont de saison ?

David Terrier informe qu'il y a une charte à respecter afin d'avoir des menus en fonction des produits de saison et des produits locaux. Ils sont annoncés sur les menus :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou chinois aux lardons	Potage aux vermicelles	11 novembre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis	Filet de poisson Ratatouille	Sauté de poulet au curry Riz créole	Saucisse grillée Haricots verts	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Fruit frais	Semoule au lait	

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
* Pain : Boulangerie Pacilly - Laval
* Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)
* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

AB
Produit issu de l'agriculture biologique

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio

CLICMIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à copier: CU7511

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

David informe qu'une commission restauration a été mise en place depuis l'année dernière avec des représentants adultes et enfants des deux écoles, le chef, un représentant de Convivio, des conseillers municipaux (M. Sauzeau) et David Terrier.

C'était d'ailleurs Yoann Lefaux (CM2) qui était le représentant des élèves de l'école. La prochaine réunion sera en 2023, est-ce que ce sera toujours Yoann ? à voir... La mairie informera l'école de la date de cette réunion en amont pour la préparer. Mme Aubert, était la représentante des parents de l'école qui assistait à cette réunion l'an dernier.

Les échanges ont continué sur l'ambiance à la cantine :

Les élèves constatent du bruit mais David a fait remarquer que c'était moins bruyant dû aux deux services. Le service des plus grands (CM) est moins bruyant. Les CM2 restent plus longtemps à table et profitent plus de ce temps contrairement aux plus jeunes qui auraient tendance à finir rapidement pour aller jouer. Le système de self le permet mais le personnel veille à ce que chacun prenne le temps de manger.

Un système de feu tricolore a été mis en place les années précédentes mais sans grand succès. Les éco-délégués proposent une musique relaxante. David n'est pas contre mais il faut pouvoir l'entendre. Peut-être seulement au dessert ou en début de repas ? à voir...Et puis, le repas est aussi en temps pour échanger aussi...

Arthur aborde l'attribution des métiers à table que nous avons mise en place avec l'école privée en 2017. David informe que le système de self ne le permet plus puisque chacun peut terminer son repas plus tôt et chacun est responsable de son plateau.

Mme Guerrier propose que les éco-délégués ou d'autres élèves puissent former une sorte de « brigade verte » le midi qui pourrait annoncer les menus au micro avec les légumes de saison, veiller à ce que les camarades finissent leur assiette. A voir si cela est faisable. Il y aura certainement des enfants volontaires dans les deux écoles !

Ils pourront être formés en classe afin qu'ils soient autonomes le midi. Le personnel n'ayant pas à gérer ce petit groupe. Devront-ils manger au 1^{er} service. Seront-ils prioritaires et passeront-ils en 1^{er} au 2^{ème} service ? Que des CM ?

A réfléchir...

Le fonctionnement en self est très apprécié.

A présent nous avons échangé sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

En 2016-2017, Mme Launay et Mme Guerrier avaient réalisé des pesées en cachette de ce qui était jeté.

Nous avons des chiffres de référence de 2016 :

Total grammage moyen par élève : $1138 \text{ gr} / 10 = 113,8\text{Gr}$ en moyenne

Total des repas servis sur la période $1816 / 10 = 181.6$ repas servis en moyenne

Total du nombre de repas servis à l'année : $181 \text{ repas servis} / \text{jour} \times 133 \text{ jours scolarisés en 2016} = 24\,073 \text{ repas}$

Total du gaspillage alimentaire par jours en kg : $181 \times 0.113\text{Gr} = 20\text{Kg } 453$

Total du gaspillage alimentaire en poids (Kg) à l'année : $133 \times 20 = 2660\text{kg}$ (Prise en compte de la valeur la plus basse)

Poids moyen d'un repas en gramme servis :

Après analyse des menus proposés de la première semaine et suivant les recommandations du GEMRCN le poids moyen d'un repas servis est de 412.5Gr ramené à 400Gr en moyenne.

On considère qu'il faut $1\text{€}30$ de matière première dans l'assiette d'un enfant en primaire pour fournir un repas de qualité équilibré.

$1\text{€}30$ les 400gr soit $3\text{€}25$ le kg de matières premières

$2660 \text{ kg gaspillés en 2016} \times 3\text{€}25 \text{ le kg} = 8645\text{€}$ le montant du gaspillage alimentaire

- *Ce montant n'inclut pas le coût de traitement des déchets*

L'objectif était :

- Le gaspillage zéro n'existe pas.
- **Diminuer de moitié le gaspillage,**
- Le montant des économies réalisables est de **4332€ soit $0\text{€}20$ centimes d'euros par repas servis.**
Analyse de M. PAUMARD –Conseil général de la Mayenne

Nous pourrons vérifier cette année si le gaspillage a diminué depuis le changement d'organisation en self et depuis deux années sans pesée à cause de la pandémie (COVID).

Nous verrons avec David Terrier comment organiser ces nouvelles pesées. L'équipe enseignante est d'accord pour aider. David informe qu'il faut le refaire en cachette dans un 1^{er} temps.

Mme Robin ajoute qu'il faut faire attention au menu car en fonction des repas, le gaspillage peut être totalement différent. **Donc réaliser des pesées en cachette sur une semaine avec des repas différents.**

- **A nous de définir avec David Terrier la semaine que nous choisirons pour ces pesées. Des parents pourront peut-être nous aider !**

2- Notre potager

Les éco-délégués constatent que notre potager est laissé à l'abandon. Il faudrait le réparer et réfléchir à ce qu'on pourrait planter. Les Grands aimeraient avoir un potager sur le site de l'élémentaire comme avant le déménagement car on pouvait jardiner pendant les récréations.

Comment l'entretenir ? Qui l'entretient ? et quand ?

Mme Guerrier, avec Mme Robin ont trouvé un endroit possible pour un autre potager à l'élémentaire, **derrière les 3 tilleuls, à même le sol.**

Les enfants ont beaucoup de questions sur ce potager :

« Comment on fait un potager ? Quand faire un potager ? Faut-il faire un plan dessiné avant ? Que doit-on planter et quand ? »

Les enfants remarquent qu'ils ne connaissent pas assez bien **la saisonnalité des fruits et légumes.**

Les CP-CE1 ont travaillé avec Mme Launay sur ce sujet. Ils ont même un calendrier de l'Avent qui leur fait découvrir un fruit ou un légume de saison. Ils nous ont présenté un diaporama avec ce qu'ils ont déjà appris (ci-joint).

Le travail sera donc à faire en classe sur la connaissance des fruits et légumes de saison et locaux. Il faudra certainement trouver des personnes susceptibles de nous aider sur comment planter et semer.

Peut-être avons-nous des parents ou des personnes ressources à St Jean sur Mayenne pour nous aider ? Il faudra en faire la demande et l'annoncer ?

Enfin il ne faut pas oublier nos nichoirs, mangeoires et hôtels à insectes qui doivent réparés et entretenus !

3- En conclusion :

A la cantine :

- 1- Réaliser des pesées en cachette sur une semaine et comparer avec les chiffres de 2016
- 2- Réaliser d'autres pesées aux yeux de tous pour sensibiliser
- 3- Organiser une « brigade verte » d'enfants volontaires

A l'école :

- 1- Apprendre et comprendre la saisonnalité des fruits et Légumes en classe (équilibre alimentaire...etc.)
- 2- Connaitre les fruits et les légumes qui poussent en Mayenne
- 3- Trouver des personnes ressources pour réparer notre potager et créer le 2^{ème}. Le bois ?
- 4- Organiser une journée entière en divers ateliers avec les familles (atelier potager, atelier plantations, atelier jardinières, atelier nichoirs, atelier mangeoires, atelier hôtel à insectes...etc.)

Saint-Jean-sur-Mayenne. L'alimentation, thème de l'éco-école Élise-Freinet

Ouest-France

Publié le 09/12/2022 à 05h11

Abonnez-vous

ÉCOUTER

LIRE PLUS TARD

PARTAGER

NEWSLETTER LAVAL



Mardi, éco-délégués et enseignants de l'éco-école Elise-Freinet se sont réunis avec Elisabeth Robin, adjointe au maire, et David Terrier, directeur enfance jeunesse. | OUEST-FRANCE

Cette première réunion éco-école sur le thème de l'alimentation et la biodiversité de

Cette première réunion éco-école sur le thème de l'alimentation et la biodiversité de l'école Élise-Freinet a rassemblé les éco-délégués de l'école, les enseignantes, Elisabeth Robin, adjointe au maire, et David Terrier, directeur enfance jeunesse.

« **C'est l'occasion pour les éco délégués d'avoir des réponses à des questions précises et de partager leurs constats au niveau du restaurant scolaire** », indique Hélène Guerrier, la directrice.

« **Qui décide des Menus et où est le chef ?** » demandent les élèves. David Terrier répond : « **Les menus sont décidés en équipe par Convivio** » (Société de restauration collective N.D.L.R.) « **avec une diététicienne. Le chef est Daniel Grimault et les repas sont préparés au collège Saint-Jean-Baptiste-de-la-Salle à Laval.** » » En ce qui concerne l'ambiance à table, Emma a souligné qu'il y avait « **beaucoup de bruit** ». » David Terrier a néanmoins noté qu'il y avait moins de bruit car « **nous avons deux services** ». »

Le gaspillage alimentaire au niveau du pain, de l'eau, de certains légumes ou plats a été évoqué aussi. La création d'un potager est en réflexion à proximité de l'école élémentaire. « **Mais avant, les élèves sont invités à faire des recherches sur le jardinage, les plantations. Et que faire des récoltes ?** » indique la directrice.

Saint-Jean-sur-Mayenne