

ALAE PEYRONNETTE



Compte rendu de la commission du 16/06/2022

Présents :

Haféda Moussa,
Axel Reymonet,
Neila BenThabet,
Marie Latterrade ,
Julien Pailhes de l'ALAE,
Sophie Capelle, Noa
Zenagui Fonté, Elisa
Melon, Juliette Kadda,
Clément Pirodeau, Mia
Pennetier, Romane
Caperet, Alexia
Guilloteau, Iban Vergnes
Sarraute, enfants
délégues des classes de
CE1-CE2, CE2, CM1,
CM2, CM1-CM2

Ordre du jour :

- Bilans des actions mises en place suite à la première commission
- Présentation des campagnes de pesées
- Retour sur les animations proposées lors de la semaine de l'Europe
- Projets à venir
- Parole aux enfants



Pour rappel, l'objectif de cette commission est de mettre en place des projets ALAE pour améliorer le temps méridien à l'école mais aussi des projets en lien avec le service restauration scolaire.

Aussi nous bénéficions de l'accompagnement Métropole dans la mise en œuvre d'un système de restauration plus durable et se conformer à la loi Egalim.

Notre démarche restauration étant portée principalement sur 3 Axes : alimentation durable, circuits courts, produits frais de saison Bio ; lutte contre le gaspillage et gestion des biodéchets.

- **Bilans des actions mises en place à la suite de la première commission.**
 - Customisation de caisses pour les gourdes.
 - Avec le changement du protocole Covid il a été possible d'organiser plus de sorties à l'Hersain : Yoga, tir à l'arc, foot sur le terrain.
 - Mise en place des délégués de table

Un référent LEC a été nommé concernant le projet restauration et ainsi des activités ont été réalisées :

Pyramide alimentaire, fleurs de régime alimentaire, menus anti-gaspi réalisés par les enfants.

○ **Les Campagnes de pesées :**

Il est expliqué aux enfants les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'impact environnemental.

La Loi Egalim c'est quoi ?



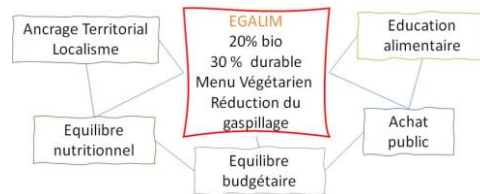
20%



Produits fermiers
30%

Total : 50%

L'impact de la loi Egalim :

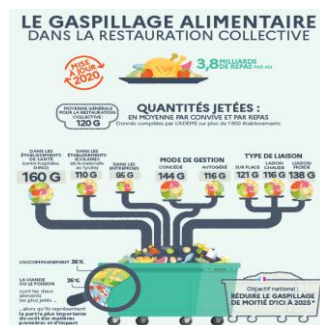


Estimations annuelles des pertes/gaspillages alimentaires et de leur impact carbone en France



1/3 gaspillé sur la phase de consommation (soit 45 kg/personne/an)

Le Gaspillage en restauration collective :



Il est présenté aux enfants les résultats des actions menées contre le gaspillage alimentaire dans notre restaurant.

Bilan des actions Gaspillage alimentaire sur Peyronnette : 4 menus anti-gaspi réalisés :

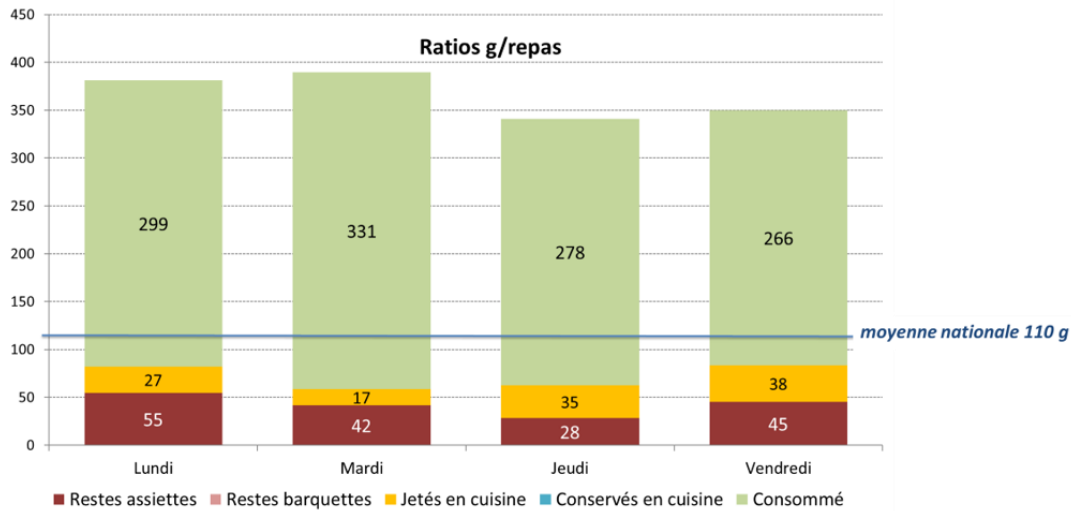
		GA en g/repas	Comparaison moyenne GA lors du diagnostic en g/repas
09/12/2021	Salade de mâche au surimi Saucisse de volaille Nuggets de poisson gratin dauphinois petits louis iles flottantes	35	28 à 55
10/02/2022	Quiche Lorraine + tarte poireaux Calamar Brocolis Fromage Babybel Beignet chocolat	54	72
05/04/2022	Salade de mâche + Œufs Pillons de Poulet fermier au curry ou filet de poisson Frites Conte Grany aux céréales	46	72
10/06/2022	Salade de nouilles chinoises Saumon à la crème ciboulette épinards Fromage Cantal Royal Chocolat	98	72



Enquête de satisfaction

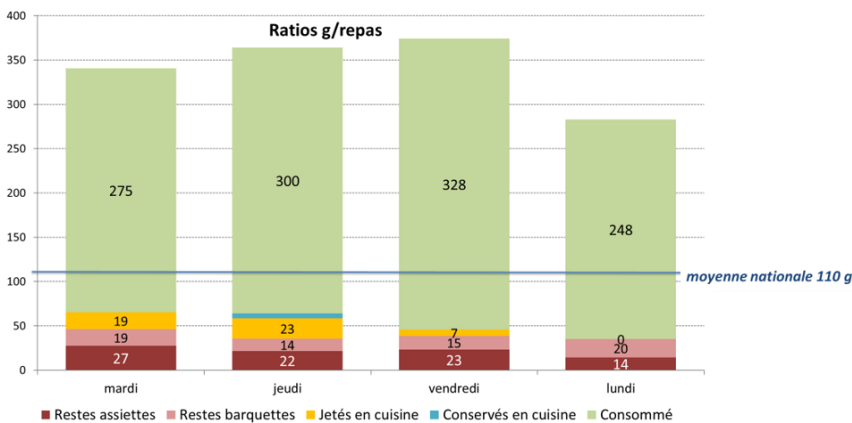
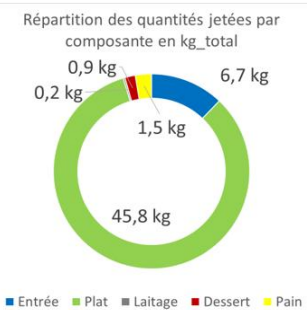
Résultats de la 1^{ère} campagne de pesées : bilan réalisé sur 1 semaine :

Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4
Macédoine de légumes	Radis beurre	Taboulé	Paté / Radis
Poissons	Boulettes végétariennes	Steaks fromages	Filet de colin meunière
Tomate	0	Omelettes	0
Coquillettes	Purée patates douces	Carottes persillées	Petits pois
Chavroux	Edam	Boursin	Yaourt fruits bio
Kiwi	Crème Anglaise	Poire	0



Résultats de la 2^{ème} campagne de pesées : bilan réalisé sur 1 semaine :

10/05/2022 mardi Jour 1	12/05/2022 jeudi Jour 3	13/05/2022 vendredi Jour 4	16/05/2022 lundi Jour 5
salade de blé aux légumes	salade de tomate	carottes rapées	Oeuf dur/mayonnaise
pilons de poulet	0	0	0
aiguillette de blé	crepe au fromage	pavé de saumon sce ciboulette	0
fondue de courgette	coquillettes aux pois jaunes/légumes du soleil et feta	petits pois carottes	farfalle bolognaise végété
0 fraises	Yaourts	0 éclair au chocolat	gorgonzola tiramisu
0	0	0	0



Pesée de diagnostic :

SYNTESE semaine	Peyronnet
Effectifs prévisionnels	996
Effectifs réels	962
Ecart effectif	- 34
Surplus (écart effectif) kg	12
Quantités préparées et livrées sur la semaine kg	356
Quantités moyennes préparées g/repas	357
Quantités consommables jetées kg	69
% jeté/préparé	19%
Moyenne GA g/repas	72

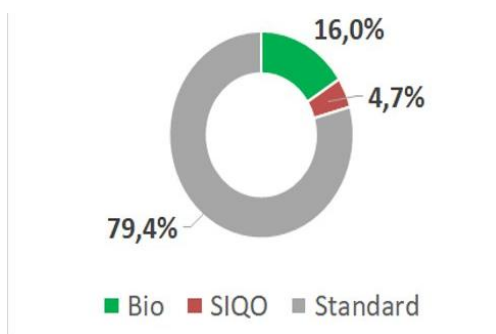
Pesée de bilan :

SYNTESE semaine	Peyronnet
Effectifs prévisionnels	1 091
Effectifs réels	1 074
Ecart effectif	- 17
Surplus (écart effectif) kg	6
Quantités préparées et livrées sur la semaine kg	366
Quantités moyennes préparées	335
Quantités consommables jetées kg	55
% jeté/préparé	15%
Moyenne GA g/repas	51

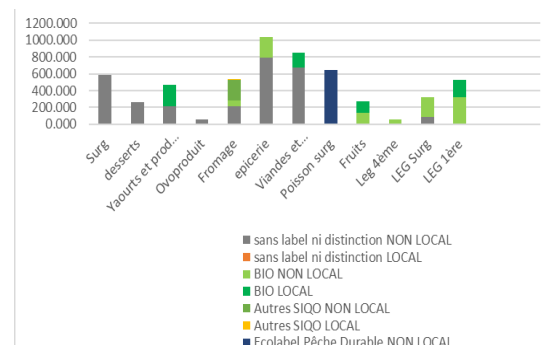
Les chiffres montrent que le gaspillage alimentaire dans nos restaurants est en dessous de la moyenne nationale. Les actions menées démontrent encore une diminution par rapport à la moyenne de 72G /REPAS établie lors de la première campagne et 51gr /repas constaté lors de la dernière pesée réalisée au mois de Mai .

Les enfants sont remerciés pour leur participation tout comme l'équipe encadrante restauration et l'équipe animation qui se félicitent de ce constat.

Diagnostic Egalim : Il est présenté aux enfants l'analyse des achats pour la restauration Peyronnette en mars 2021 :



Répartition des achats par catégorie de produits

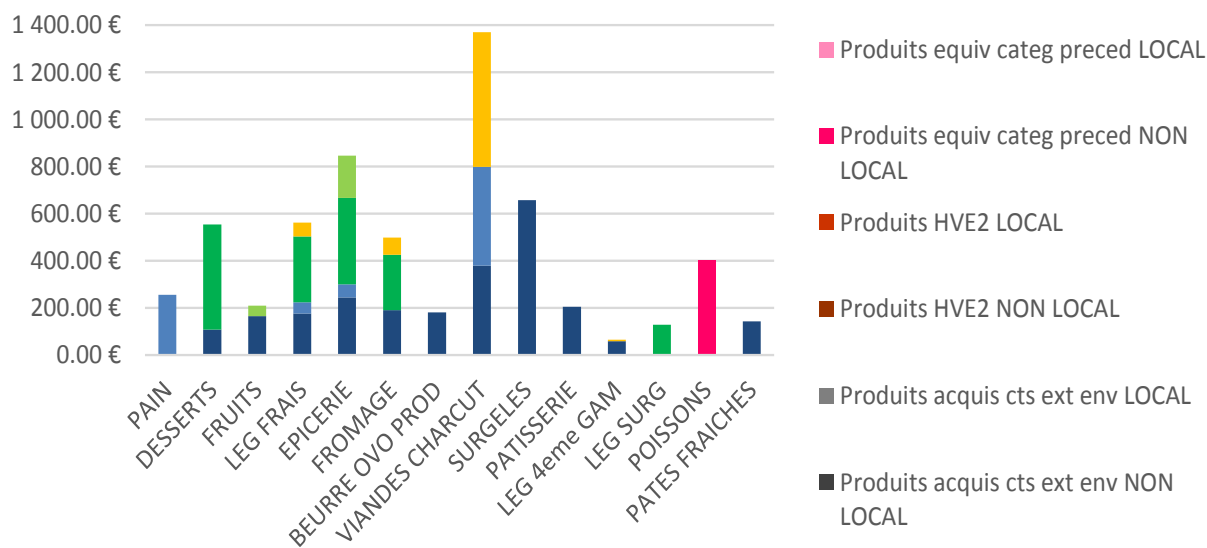


Mars 2022

Bio	16%
SIQO	5%
Standard	79%
Total	
EGALIM	21%
Local	0%
Bio Local	0%

Diagnostic Egalim : Il est présenté aux enfants l'analyse des achats pour la restauration Peyronnette en mars 2022 :

Répartition des achats par catégorie de produits



bio	30%
SIQO	12%
Total	
EGALIM	42%
Local	18%
Bio Local	4%

○ **Retour sur les animations proposées la Semaine de l'Europe**

Tout au long de la semaine, des créations de drapeaux ont été faites tout comme la réalisation de menus aux saveurs et couleurs européennes. Des musiciens sont intervenus et ont animés un des repas. Les enfants ont globalement apprécié. Les enfants demandent la possibilité de décorer la cantine lors des événements ponctuels.

○ **Projets à venir :**

- Pique-nique musical qui sera organisé le 07/07/2022.
- Semaine du goût à la rentrée 2022/2023
- Jeu concours coupe du monde et menu sportif proposé.

Il est demandé aux enfants des idées pour la prochaine édition de la semaine du goût. Après discussions, le choix des saveurs du monde est retenu.

○ **Paroles /propositions des enfants délégués**

Dans la cantine :

- Retour des paniers à pain sur toutes les tables.

L'équipe n'y est pas favorable, en effet Il a été constaté plus de gaspillage de pain mais aussi que certains enfants n'avait pas commencé le repas qu'ils en étaient déjà à leur deuxième tranche de pain. Il est précisé aux enfants que l'objectif n'était pas de rationner mais que les enfants devaient goûter à chaque composante du repas. Les carafes sont de nouveau remises sur chaque table.

- Remettre la marque pour les délégués de tables.

La réponse est favorable.

- Afficher les règles de vie de la cantine en plus grand et faire plusieurs affiches réparties dans la cantine pour qu'elles soient visibles par tout le monde.

L'idée est très bonne, les règles de vie + la charte restauration qui sont affichées au restaurant seront refaites. Il est proposé aux enfants de la retravailler avec l'équipe encadrante. Cela fera partie d'un nouveau projet qui sera mis en place à la rentrée scolaire.

- 2 barquettes par table pour évaluer qu'elles sont les tables qui gaspillent le moins en fin de semaines. Proposer une récompense (ex : la table qui aura le moins gaspiller pourra proposer une activité pour la semaine d'après).

L'équipe n'est pas favorable à la mise en place de deux barquettes par table mais plutôt deux par groupe de classe. L'idée de récompense est retenue.

Pour l'ALAE :

- Animation dans le rang cantine pour diminuer le temps d'attente.

La réponse est positive et sera l'objet d'une réflexion avec les animateurs.

- 2 animateurs dans le rang cantine pour gérer éventuellement les conflits.

Il est accordé un animateur pour 14 enfants.

- Projets cuisine. Les enfants souhaitent pouvoir participer à des ateliers cuisine.

Cette activité sera réalisée sur le Temps ALAE. Il n'est pas possible, pour des règles de sécurité, de l'organiser en cuisine, pendant la préparation des repas, d'autant plus que les enfants sur ce temps-là sont à l'école.

Les préparations pourront néanmoins être mises en chauffe à la cuisine centrale.

- Projets décoration de la cantine.

Réponse favorable.

- Projets sensibilisation à l'environnement (ramassages des déchets, créations d'affiches, customisation ludique des poubelles).

Cela rentre dans la démarche globale menée dans ce sens et des activités seront mises en place pour la rentrée prochaine.

Aménagement des espaces :

- Climatisation.
La collectivité précise qu'une étude globale concernant la rénovation du groupe scolaire est engagée.
- De nouvelles poubelles réparties dans la cour (aux arbres, à la souche et près du gymnase).
Cela sera vu avec le service technique.
- Remplacer la souche par un nouvel arbre ou par un aménagement pour avoir une zone d'ombre (tonnelle).
La collectivité précise qu'une étude globale concernant la rénovation du groupe scolaire et de la restauration est engagée. L'aménagement des escapes sera pris en compte et la problématique identifiée.
- Refaire l'entrée de la cantine pour qu'elle soit plus grande afin d'installer deux badgeuses pour passer plus vite.
Il n'est pas possible d'utiliser deux badgeuses.