

Compte-rendu du comité de suivi éco-école

Le 7 janvier 2014

présents : les éco délégués élèves, Mme Mathé, adjointe aux affaires scolaires, Mr Printemps, responsable du restaurant scolaire, Mr Ferret, Mme Guillemet, Mme Racque, Mme Pichon, parents élus au conseil d'école et Mr Ruault Directeur de l'école.

Thème retenu cette année : l'alimentation

(thèmes des années précédentes : les déchets, l'eau)

Diagnostic

Les cuisiniers (Jacqueline en servant) informent les élèves de la composition des plats servis. les cuisiniers adaptent les portions en fonction de l'âge et de l'appétit des élèves. Celles ci sont définies par la réglementation.

Les cuisiniers ont eu une formation pour cuisiner les produits bio.

Les produits viennent d'une centrale d'achats de Nantes, près de 700 repas sont préparés par jour au restaurant scolaire.

Il y a 20% de produits bio répartis dans les menus.

75% des légumes sont des produits frais, 20 % des surgelés et 5% des conserves.

Les produits de saison sont privilégiés. La composition des menus suit un cadre très précis sur 20 menus (nombre de fruits, de légumes différents, viandes, poissons...)

Mr Printemps élabore les menus qui sont validés par une diététicienne.

Mr Printemps suit les recommandations du Programme National Nutrition Santé.

Il n'y a pas de menus végétariens à l'école, les normes pour constituer ces menus sont trop restrictives.

Des menus adaptés sont proposés aux enfants ayant des régimes alimentaires particuliers ou des impératifs religieux.

Le choix des plats est dirigé, il peut y avoir 2 entrées au choix.

Les enfants mangent en 35 minutes en moyenne, ils restent plus longtemps au self en cas de mauvaise météo.

Les repas se déroulent dans un environnement plutôt calme et agréable.

Il y a 60 kg de déchets par jour (peu de restes de nourriture, épluchures, restes de préparation des plats...) Les déchets sont triés.

Les actions prévues ou envisageables

Les éco délégués sont conscients qu'il faut manger équilibré (manger de tout, un peu) pour être en forme et en bonne santé.

Des classes ont commencé à travailler sur l'équilibre alimentaire (CE2 et CM)

Les CM2 de Mme Millet vont travailler sur le petit déjeuner anglais avec Mr Printemps et une classe de 6ème du collège Gérard Philipe.

Des questions se posent sur le petit déjeuner, sa composition, son importance pour être en forme dans la matinée. Est ce que tous les élèves connaissent la composition d'un petit déjeuner complet ?

Peut être prévoir un sondage, une information dans les classes ? Un petit déjeuner servi au self ?

Travailler sur la saisonnalité des aliments ? Prévoir infos pour les familles ou sur le site ?

Mr Printemps accepte que des élèves proposent des menus (une classe? Plusieurs classes ? Qui?)

Les visites d'une ferme, de la boulangerie, du poissonnier (le vendredi matin à Chauray) d'un boucher-charcutier, du marché de Niort pourraient sensibiliser les élèves sur la provenance des produits, leurs saisonnalités...

D'autres actions sur ce thème sont à l'étude (la provenance des aliments, idées de recettes, etc...)

prochaine réunion le 11 mars à 16h45