

**Compte rendu de réunion  
Commission Restauration Scolaire  
du Lundi 4 Octobre 2021**

**Sont présents :**

Mr. Daniel Pestourie (Chef d'établissement)<sup>1</sup>, Mr. Richard Teissonnière (Directeur de l'école primaire), Mme. Giuseppina Pelini, (Responsable administrative du service de restauration), Mme. Elisabetta Bernardi, (Nutritionniste experte et parent d'élève), Mme. Ilaria Vigorelli (APE), Mme. Luisa Cruz (APE), Mme. Rigaud (LPI), Mr. Ducio Morozzo della Rocca(UPEL).

**Sont absents et excusés :**

Les deux élèves du Conseil pour la Vie Collégienne (Mlle. Anna Paris et Mlle. Isabella Benetton), un/e surveillant/e volontaire.

NB : Les représentants du prestataire de service n'ont pas été convoqués étant une réunion extraordinaire de bilan interne.

**Différents points abordés :**

1. Bilan restauration depuis la rentrée
2. Questions diverses concernant la cantine l'environnement et les repas
3. Le gazebo et le gymnase
4. Le fournisseur
5. Les menus

*Sommaire*

Cette première réunion de la Commission de restauration scolaire était l'occasion de nouer un premier contact après la rentrée des classes et d'aborder la question de l'organisation de la cantine scolaire, tout en tenant compte des restrictions sanitaires. Un espace important a été consacré à la discussion sur le fournisseur étant donné que l'école devra décider avant novembre 2021 de renouveler ou non le contrat. Le chef d'établissement, Mr. Pestourie, a également informé tous les participants d'un incident survenu le jour même à la cantine, avec la découverte de corps étrangers dans deux assiettes de riz (deux morceaux de plastique transparent dur, aux bords rugueux). Outre l'organisation de la cantine scolaire, les questions liées à la nécessité de mener des actions et des projets concrets d'éducation à l'alimentation et la nutrition des élèves et de sensibiliser les élèves et les parents sur l'importance de la cantine et le problème du gaspillage alimentaire ont également été abordées.

---

<sup>1</sup> Le chef d'établissement de l'école n'est pas membre de la Commission mais participe à cette session extraordinaire sur une base volontaire.

## **1. Bilan restauration depuis la rentrée**

Au début de la réunion, le chef d'établissement a rappelé aux membres de la commission le contexte difficile et contraignant dans lequel se trouve l'école en raison des mesures sanitaires strictes. La responsable administrative de la cantine scolaire a donné un aperçu général, soulignant que tous les élèves mangent à l'école. Elle a expliqué que les Maternelles, CP et CE2 mangent au réfectoire du *Casone* avec un service direct à table. Du CM1 au collège, ils mangent au *Moresco* où ils sont répartis dans 3 salles différentes avec un self-service. Le nom de la classe est attribué à l'avance à chaque table.

- 1064 déjeuners sont servis par jour
- 669 servis le mercredi
- 111 plats spéciaux sont servis, dont 34 pour les allergies et le reste pour les besoins particuliers (végétariens et pour des motifs religieux).

Il a été rappelé que l'organisation a été difficile au début mais maintenant tout est en ordre, et même si c'est encore difficile, un bon rythme a été trouvé.

## **2. Questions diverses concernant la cantine, l'environnement et les repas**

L'espace extérieur a été salué par les membres de la Commission, c'est aussi le mieux reçu par les élèves. Des questions ont été soulevées par rapport au temps dont disposent les élèves pour manger, sachant que certains d'entre eux n'ont que 20 minutes, temps de queue compris. L'APE a fait remarquer que ce n'est pas assez de temps pour manger et pour se détendre et prendre du plaisir pendant le déjeuner, ce qui est l'un des principaux objectifs de la cantine.

Des questions et des réflexions ont également été menées sur les horaires, sachant que certains élèves mangent très tôt. L'école a déclaré qu'il était très difficile de modifier ces horaires et a exprimé l'importance de communiquer aux parents de ne pas inclure de très larges goûters mais plutôt des goûters légers car sinon les élèves qui déjeunent plus tôt ne mangent pas leur repas.

Par ailleurs, l'APE a rappelé qu'il s'agit d'une année particulièrement importante pour la France en matière d'alimentation scolaire car, d'une part, la France est très engagée dans la *Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire* qui a été créée en parallèle dans le cadre de la préparation du Sommet des Nations Unies sur les Systèmes Alimentaires qui a eu lieu cette année. Une deuxième raison est que cette année a été déclarée l'année des légumes et des fruits par l'Assemblée des Nations unies et que cela, couplé à l'intérêt de la France pour l'alimentation scolaire, représente une grande opportunité de mener des projets communs au sein de l'école pour améliorer l'éducation alimentaire et nutritionnelle des élèves, des enseignants et des

parents, tous travaillant ensemble pour améliorer les pratiques alimentaires dès le plus jeune âge.

L'école a accueilli ces suggestions de manière positive, reconnaissant que, bien que les menus soient assez équilibrés, et bien que certaines actions soient menées par certains enseignants dans leur propre discipline, il existe une question liée à l'éducation à l'alimentation qui est primordial et qui doit être renforcé.

### **3. Le gazebo et le gymnase**

Le gazebo et le gymnase ont été évoqués. En ce qui concerne le gazebo, tout le monde s'accorde à dire que c'est le plus bel endroit pour manger. Un plus grand nombre d'élèves pourrait y être placé, le problème en hiver sera le froid. Le chemin vers le gazebo sera couvert. Il a été demandé si nous étions d'accord pour y mettre un plus grand nombre d'élèves. L'APE soutient cette proposition dès à présent. Upel a soutenu la proposition du printemps prochain en raison du froid. Concernant le gymnase, il a été constaté lors de la visite que les enfants mangent à des tables individuelles disposées comme dans une salle de classe, ce qui ne permet aucune forme de socialisation et qui est peu agréable. La justification de cette situation est due aux distances à respecter pour des raisons sanitaires en raison des tables individuelles. Cependant, la possibilité de regrouper certaines tables et de faire des îlots pour créer une atmosphère plus agréable, comme dans les autres réfectoires, est envisagée.

L'APE a remis des brochures de désobstruction pédiatrique et a demandé à ce qu'elles soient affichées dans la cantine. Elle a également demandé si les cours étaient effectués chaque année, soulignant qu'ils devraient être offerts au personnel de la cantine et aux surveillants chaque année. L'APE rappelle que la Croce Rossa les donne gratuitement.

### **4. Le fournisseur**

Il a été souligné que la société qui fournit le service n'a pas sa cuisine à Rome (Vetralla) et que cela pose des difficultés inhérentes à la distance où sont préparés les aliments, qui sont préparés deux jours à l'avance et congelés avant d'être distribués à l'école, où ils sont chauffés. Les pâtes sont le seul aliment qui est préparé à l'école.

Le directeur a également rappelé qu'une décision doit être prise sur la prolongation ou non du contrat avec le fournisseur et que cette décision doit être prise au plus tard en novembre. Les associations de parents d'élèves ont été invitées à se concerter afin de prendre une décision éclairée d'ici le mois de novembre.

L'école a fait part de ses considérations sur le prestataire de services actuel et en particulier de l'attention particulière qu'elle reçoit en raison du procès en cours, mais a également partagé avec les membres de la commission des considérations positives sur l'expérience qu'ils ont eue jusqu'à présent avec le prestataire, qui a toujours été très disponible pour les demandes qui ont été faites jusqu'à présent. Que ce soit au niveau des menus, du remplacement des assiettes, verres et couverts jetables par des couverts non jetables, entre autres aspects. Bien qu'il y ait sans doute des aspects qui ne sont pas les meilleurs, la relation avec l'entreprise a été une relation de collaboration et c'est, au milieu de tout, une chose positive.

L'école a signalé un incident au réfectoire du Casone où deux morceaux de plastique transparent dur ont été retrouvés dans le riz de deux assiettes. Bien qu'il n'y ait pas eu de blessures graves, il a été mentionné qu'un des enfants est allé à l'infirmerie et que l'école avait immédiatement signalé l'incident au prestataire de la restauration, à qui l'école a demandé des explications (par courrier recommandé). L'école a assuré prendre toutes les mesures nécessaires pour qu'un tel événement ne se reproduise pas.

L'APE a demandé la possibilité d'effectuer une visite non annoncée chez le prestataire afin de vérifier les conditions dans lesquelles les aliments sont préparés. L'école a très bien accueilli cette demande et est prête à organiser une telle visite à Vetralla. Bien que l'entreprise serait informée d'une éventuelle visite, aucune date exacte ne serait indiquée.

## 5. Les menus

La responsable administrative de la restauration scolaire (Mme. Pelini) a annoncé qu'elle allait nous envoyer les menus des deux prochains mois afin que nous puissions en discuter et les revoir ensemble avec le fournisseur.

Le représentant de l'Upel a demandé s'il y avait ou non un/e nutritionniste qui contrôlait les menus d'un point de vue nutritionnel et l'école a confirmé que le fournisseur dispose d'une diététicienne et qu'au nom de la Commission, Mme Elisabetta Bernardi est nutritionniste et participe à la révision des menus.

Ce point n'a pas été évoqué lors de la réunion mais l'APE souhaite demander que l'emploi du temps soit aménagé afin que tous les membres de la commission restauration scolaire puissent être présents, notamment les élèves et un/e surveillante dont la participation doit être encouragée avec des horaires qui leur permette de participer.

\*\*\*\*\*