

## Compte-rendu de la réunion éco-école du jeudi 30 mars 2017

**Présents** : M. Barré, Mme Durand et M. Sauzeau (mairie) ; M. Fouilleul (service jeunesse de la commune) ; M. Bodenan (responsable suivi clientèle de Convivio) ; Mme Launay et Mme Riollet (enseignantes de l'école Elise Freinet) ; Mathis Besnier, Romane Caplon et Sacha Morin (éco-délégué de la classe des CM) ; Juliette Méry, Lou-Anne Morvan et Jade Nouel (éco-déléguées de la classe des CE) ; Eliot Bausson, Mathéo Collet et Léonie Gabillard (éco-délégués de la classe des CP-CE1) ; Mme Noire et Mme Bibron (enseignantes de l'école Sainte-Marie) ; M. Léon (parent d'élève de l'école Sainte-Marie) ; Arthur, Elina et Maria (délégués de l'école Sainte-Marie).

**Excusés** : Mme Guerrier (directrice de l'école Elise Freinet)

### **Ordre du jour :**

- 1- Le bilan de la dernière pesée
- 2- Les actions

#### **1- Le bilan de la pesée**

La deuxième pesée aux yeux de tous a eu lieu le jeudi 6 mars 2017.

Au menu était proposé : crêpe au fromage / saucisses aux lentilles / fromage / pomme

Les élèves de CM de l'école Elise Freinet font un premier bilan.

La masse de gaspillage alimentaire issu des assiettes a augmenté et il reste élevé chez les maternelles : 68 g par enfant, contre 46 g en élémentaire.

Par contre, on observe une forte baisse des restes dans les plats. M. Bodenan nous explique que les quantités fournies par Convivio ont été diminuées par le chef-cuisinier suite à l'indication du pourcentage d'enfants de maternelle et d'élémentaire.

La masse de crêpes restant dans les assiettes des enfants de maternelle surprend les adultes car il s'agit d'un mets apprécié des enfants. Une crêpe pèse 50g et un enfant de maternelle n'en reçoit qu'une demi, soit 25g. En moyenne, ces enfants ont mangé 15g de crêpe.

On peut noter une diminution du gaspillage de viande.

Afin de diminuer les pertes sur les pommes, il est proposé d'utiliser des trancheuses épépinant et coupant ainsi les pommes en quartiers.

Des difficultés de pesée ont été signalées : trognons de pommes, pain, plats. Cela est dû à l'erreur humaine, au décalage de service entre les tables et à la rapidité du service.

L'excès de bruit durant le repas est à nouveau signaler par les enfants et les adultes présents. On note des bruits de vaisselle, de chaises. Le feu tricolore étant trop sensible, il fonctionne en manuel et demande la présence d'un adulte pour l'actionner.

## 2- Les actions

### a) Une pesée par table

Afin de pallier aux difficultés de pesée énoncées ci-dessus, il est proposé d'effectuer une pesée par table. Le principe est le suivant : chaque table serait équipée d'une balance de cuisine fournie par des enfants et complèterait au fur et à mesure de l'avancée du repas un tableau identique à celui utilisé lors des pesées aux yeux de tous (pesée des plats avant et après service, pesée des assiettes). A l'issue du repas seraient récompensées les trois tables ayant le moins gaspillé avec une montée de podium par exemple. Les éco-délégués de CM proposent que l'attitude de la tablée soit également évaluée et pourrait jouer sur le placement du podium, ce qu'approuvent les élus. Mme Noire indique qu'avec des responsabilités pour chaque enfant de la table, ce pointage ne serait pas nécessaire.

### b) Des responsabilités pour chaque enfant de la table

Depuis la dernière réunion, les enfants de l'école Sainte-Marie ont défini six rôles, un pour chacun des six enfants composant une table.

**Le sourcier** va remplir la carafe et sert à la table.

**L'animateur** lance les discussions à table et fait en sorte que chacun parle.

**Le maître du silence** regarde les feux tricolores et demande aux autres de faire moins de bruit.

**L'économiste** conseille aux autres enfants de finir leur assiette et demande de limiter les déchets.

**Le partageur** surveille que le plat soit servi équitablement.

**Le chef du rangement** organise le débarrassage de la table, lave la table et met les chaises sur la table.

Ce dernier point a été discuté : pour des mesures d'hygiène et de sécurité, le chef du rangement ne mettra pas les chaises sur la table.

Les enfants de l'école Sainte-Marie réaliseront prochainement les logos représentant chaque responsabilité. Ils seront ensuite exposés dans le restaurant scolaire sur une affiche grand format associant les responsabilités à une couleur de gommette collée sur les chaises. Le tout peut être réalisé avec du velcro par exemple.

Un rituel est proposé : afin de débiter le repas dans le calme, il pourrait être fait une annonce du menu et des responsabilités du jour. Après discussion, M. Fouilleul indique que cela serait possible en début de repas.

### c) Des affiches de sensibilisation

Les élèves de CP et CE1 de l'école Elise Freinet présentent des affiches réalisées en classe afin de sensibiliser leurs camarades à l'équilibre alimentaire. Ils se sont inspirés des artistes Mondrian et Niki de Saint Phalle. Les affiches ont été appréciées par les différentes adultes présents. Les éco-délégués de CE et CM indiquent qu'ils travaillent également à la réalisation d'affiches de sensibilisation. Un choix interne à l'école sera effectué.

### d) Une conférence destinée aux parents

Mme Launay propose deux conférences :

- Caroline Weibel, diététicienne nutritionniste, était intervenue il y a quelques années dans le cadre du RAM (Relais des Assistantes Maternelles) auprès des assistantes maternelles, puis des parents de jeunes enfants. Le programme de la dernière soirée était : la familiarisation du jeune enfant avec les aliments, un apprentissage / la construction du goût et le plaisir alimentaire.

- Laura Hédin, étudiante en deuxième année de BTS diététique à Rennes, était intervenue dans la classe des CP-CE1 de l'école Elise Freinet. Elle y avait abordé les cinq catégories d'aliments indispensables pour être en bonne santé, l'équilibre alimentaire sur le repas du midi, le tout sous forme d'ateliers. Puis les enfants avaient réalisé des smoothies à base de fruits et de légumes. Elle propose une intervention type conférence-débat rappelant les bases de l'équilibre alimentaire, puis énonçant des astuces pour faire goûter à nos enfants des légumes notamment.

La conférence choisie est celle de Laura Hédin. Elle pourrait avoir lieu mi-juin, à 20h30 à l'Aquarelle, avec en première partie (20h) une intervention des éco-délégués sur le travail mené cette année afin de diminuer le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire. Mme Launay reprend contact avec Laura Hédin et communiquera par mail avec les différents partenaires.

e) L'éco-code

La trace que nous laisserons de ce travail mené collectivement se déclinera en trois axes :

- les affiches de sensibilisation au gaspillage alimentaire et les logos des responsables de table
- le règlement du restaurant scolaire modifié et diffusé sur le portail familles
- le bilan de ce projet présenté en début de conférence.

**La réunion de bilan de ce projet aura lieu le jeudi 6 juillet, à 17h, à la mairie.**